



Sie bestellen an der Theke — wir servieren an Ihrem Tisch.

De Lüttje
Teestube
TEESTUBE

UNSERE TEESTUBE

Ein Ort der Teekultur –
nicht der gastronomischen Vielfalt.

Im Gegensatz zu den Teekulturen Englands, des Orients oder Ostasiens entwickelte sich in Ostfriesland über Jahrhunderte keine ausgeprägte Kultur öffentlicher Teehäuser. Die ostfriesische Teekultur war vor allem im Privaten verwurzelt, beheimatet in den gemütlichen Wohnstuben der Menschen. Die Teezeit gehörte zum häuslichen Alltag und gab ihm Struktur: Sie war ein fester Moment des Innehaltens, der Muße und des gemeinsamen Gesprächs.

Erst mit dem Aufkommen des Bädertourismus und des Fremdenverkehrs begann die ostfriesische Teekultur zunehmend auch außerhalb der privaten Wohnstuben erlebbar zu werden. Die Teestube überführte gewissermaßen die heimische Wohnstube in einen öffentlichen Rahmen und machte Reisenden jene ostfriesische Teezeit zugänglich, die zuvor vor allem im familiären und nachbarschaftlichen Umfeld gepflegt worden war.

Anders als im klassischen Café, dessen Angebot häufig vom opulenten Konditorhandwerk geprägt ist, steht in der ostfriesischen Teekultur der Tee selbst im Mittelpunkt. Das dazu gereichte Gebäck wurzelt stärker in der häuslichen und ländlichen Backkultur. Dazu gehören etwa Krintstuut, Schwarzbrot und Hefe- und Blechkuchen ebenso wie saisonale Besonderheiten wie Rullerkes und Prüllkers.

Der Grundgedanke einer authentischen »Teetied« lautet deshalb bis heute:
Das Gebäck begleitet den Tee – niemals umgekehrt.

An diese ursprüngliche Idee der Teestube knüpft unser Konzept an: echter Ostfriesentee, hausgemachtes Gebäck in kleiner Auswahl, eine behagliche Atmosphäre und persönliche, familiäre Bewirtung — eine Rückbesinnung auf das Wesentliche und ein Gegenentwurf zur lauten gastronomischen Vielfalt.



ECHTER OSTFRIESENTÉE

Echter Ostfriesentee, der nur in Ostfriesland gemischt werden darf, benötigt Zeit und Raum zur Entfaltung seines Charakters — Kännchen und Stövchen sind daher ein unverzichtbarer Teil dieser Tradition. Deshalb servieren wir unseren Ostfriesentee ausschließlich im Kännchen, nicht im Glas. Die losen Blätter werden dabei direkt in der Kanne aufgebrüht und verbleiben dort; auf Teebeutel oder Filter verzichten wir bewusst.

Die Berechnung erfolgt pro Person/Tasse — Bitte wählen Sie die Kännchengröße daher passend zur Anzahl der Teetrinker.

	STÄRKE	1 PERS.	2 PERS.	3-4 PERS.
HAUSMISCHUNG BROKEN »KLASSIK«	●●●●○	5.0	7.5	12.5
Ein klassischer Ostfriesee: malzig, feinwürzig und unaufgeregt. Ziehzeit: 5 Minuten.				
malzig kräftig feinwürzig ausgewogen				
HAUSMISCHUNG BROKEN »GOLD«	●●●●●	5.5	8.0	13.0
Ein Broken der Spitzenklasse: vollmundig, charakterstark und mit einem hohen Anteil goldener Blattspitzen. Ziehzeit: 5 Minuten.				
malzig kräftig dörrfruchtig feinherb				
HAUSMISCHUNG BLATT-TEE »GOLD«	●●●●○○	6.0	9.0	15.0
Grobblättriger Tee mit einer leichteren Tasse als unser Broken Gold. Ziehzeit: 7 Minuten.				
filigran zitrisch dörrfruchtig feinherb				
SONNTAGSTEE	●●●○○	6.5	9.5	16.0
Altostfriesischer Blatt-Tee, veredelt mit dezenter Bourbon-Vanille. Einst so kostbar, dass diese edle Mischung dem Sonntag vorbehalten war. Ziehzeit: 7 Minuten.				
süßlich dezent-vanillig harmonisch				

Unsere Hausmischungen bieten wir auch zum Mitnehmen an –
für eine authentische ostfriesische Teezeit zu Hause.

TEE IM GLAS

Eine feine Auswahl loser Teesorten – für jede Tasse individuell portioniert und bei der passenden Brühtemperatur zubereitet.

SCHWARZ ^[11] 3.5

Earl Grey / Darjeeling (1st Flush) / English Breakfast

GRÜN ^[11] 3.5

Mao Feng / Marokkanischer Minztee / Jasmintee

KRÄUTER & FRÜCHTE 3.5

Griechischer Bergtee / Zitronenverbene / Türkischer Apfeltee

ROOIBOS 3.5

Pur / Vanille / Sanddorn

TEE LATTE / ICED TEE LATTE

MATCHA LATTE ^[G,11] 4.5

Ceremonial Quality Matcha aus Japan – frisch mit dem Bambusbesen aufgeschlagen

ROOIBOS LATTE ^[G] 4.5

In Südafrika auch als »Red Espresso« bekannt. Wir empfehlen dazu Karamellsirup.

LONDON FOG ^[G,11] 4.0

Earl Grey trifft auf Vanille – ein moderner Klassiker aus der Cafészene Kanadas.

MASALA CHAI ^[G,11] 4.0

Schwarztee mit indischen Gewürzen.

EISTEE

OSTFRIESENTÉE ^[11] 0,4l 4.0

ROSE & HIBISKUS 0,4l 4.0

GRÜNTEE & MINZE ^[11] 0,4l 4.0

LAVENDEL & ZITRONENVERBENE 0,4l 4.0

KAFFEE

FILTERKAFFEE	3.0 / 3.5
CAFÉ CRÈME	3.0
AMERICANO	3.0
LATTE MACCHIATO ^[G]	4.5
MILCHKAFFEE ^[G]	4.0
CAPPUCCINO ^[G]	4.0
ESPRESSO	2.5
ESPRESSO DOPPIO	3.5

KAKAO

DUNKEL / WEISS ^[G]	4.0
-------------------------------	-----

GEKÜHLTE GETRÄNKE

WATERKANT WASSER 0,33l	3.0
Ebbe / Flut / Sturmflut	
AURICHER SÜSSMOST 0,33l	3.5
Apfel–Sanddorn–Schorle / Rhabarberschorle / Apfelschorle / Küstenkräuter–Limo	
DEICHLIMO 0,33l	3.5
Kola ^[1,11] / Zitrone / Orange ^[1] / Holunder / Kola (zuckerfrei) ^[1,9,11]	
JEVER ALKOHOLFREI 0,33l	3.5
Fun / Fun Zitrone / Fun Blutorange	

OPTIONAL

HAFER STATT MILCH ^[A]	0.5
PORTION SAHNE ^[G]	1.0

KRINTSTUUT PORTION

Die wohl traditionellste Begleitung zum Tee: 2 Scheiben Rosinenstuten, ganz klassisch mit Butter bestrichen oder mit weiterem Aufstrich.

BUTTER ^[A,G]	_____	3.0
IMKERHONIG ^[A,G]	_____	4.0
KONFITÜRE ^[A,G] [ERDBEERE / APRIKOSE]	_____	4.0

SCHWARZBROT PORTION

Die traditionelle herzhafte Option für den kleinen Hunger: 2 Scheiben aromatisches Roggenvollkornbrot mit Butter und Käse – ohne Schnickschnack.

KÄSE ^[A,G] NORDISCH-PIKANT	_____	5.0
HOLL. ZIEGENKÄSE ^[A,G] MILD	_____	5.5
FRISCHKÄSE & SCHNITTLAUCH ^[A,G]	_____	5.0
BRIE ^[A,G]	_____	6.0

WAFFELN

PUR/PUDERZUCKER ^[A,C,G]	_____	4.0
HEISSE KIRSCHEN ^[A,C,G]	_____	6.0
PEKANNUSS & AHORNSIRUP ^[A,C,G,H]	_____	6.0

FRIESENEIS

Frieseneis wird mit viel Leidenschaft und handwerklichem Geschick in einer kleinen Eismanufaktur im ostfriesischen Luftkurort Hage hergestellt.

BECHER 125 ML	_____	4.0
----------------------	-------	------------



Teetied & Kookje
[I,A,F]



Sonniger Sanddorn
[I,3,G]



Friesischer Joghurt
[G]



Omas Vanillepudding
[G]



Feinste Schokolade
[F,G]



Mein Mandel
[G,H]



Erdbeer Erdbeer
[F]



Himmlische Heidelbeere
[F]



Glücklicher Hafer
[A,F]

AFTERNOON TEA

Genießen Sie einen Afternoon Tea, wie man ihn aus den charmanten Tea Rooms der malerischen Küstenorte und idyllischen Cottages Großbritanniens kennt – authentisch, bodenständig und traditionsbewusst. Serviert auf einer klassischen Etagère mit einer feinen Auswahl an süßen und herzhaften Köstlichkeiten.

Pro Person servieren wir zwei Sandwiches zu vier Hälften, einen Scone mit Devonshire Clotted Cream und Erdbeerkonfitüre von Wilkin & Sons und zwei weiteren süßen Köstlichkeiten. Dazu gibt es englischen Tee Ihrer Wahl im Kännchen.

Wählen Sie im Voraus aus verschiedenen Sandwiches Ihre Favoriten oder entscheiden Sie sich einfach für eine Kategorie: klassisch, vegetarisch oder pescetarisch. Auch die Mehrfachauswahl einzelner Sorten ist möglich. Wir bitten um eine Vorlaufzeit von mindestens 48 Stunden. Buchbar ab 2 Personen.

PRO PERSON _____ 25.0

SANDWICH OPTIONEN

CUCUMBER ^[A,G] _____

Gurke, Butter, Meersalz, Pfeffer

EGG & CRESS ^[A,C,G] _____

Ei, Mayo, Butter, Gartenkresse, Meersalz

CORONATION CHICKEN ^[A,G] _____

Hähnchen, Mayo, Mango-Chutney, Getrocknete Aprikosen, Butter, Curry, Meersalz

SMOKED SALMON & CREAM CHEESE ^[A,D,G] _____

Räucherlachs, Frischkäse, Dill

PLOUGHMAN'S ^[I,A,G,L] _____

Reifer Cheddar, Kopfsalat, Branston Pickle, Butter

CHEESE & ONION ^[A,G] _____

Cheddar, Mayo, Zwiebeln, Butter

TUNA & SWEETCORN ^[A,D,G] _____

Thunfisch, Mayo, Mais, Butter, Salz

EXTRA SANDWICH _____ 4.0



ALLERGENE (gemäß EU-LMIV)

A - Glutenhaltiges Getreide
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fische
E - Erdnüsse
F - Soja
G - Milch und Laktose
H - Schalenfrüchte / Nüsse
I - Sellerie
J - Senf
K - Sesamsamen
L - Schwefeldioxid und Sulfite
M - Lupinen
N - Weichtiere

ZUSATZSTOFFE (gemäß ZZuIV)

1 - Mit Farbstoff
2 - Mit Konservierungsstoff
3 - Mit Antioxidationsmittel
4 - Mit Geschmacksverstärker
5 - Geschwefelt
6 - Geschwärzt
7 - Gewachst
8 - Mit Phosphat
9 - Mit Süßungsmittel
10 - Enthält eine Phenylalaninquelle
11 - Koffeinhaltig
12 - Chininhaltig