

emma am see

Willkommen in einem Bremer Kulturdenkmal

Das erste Kaffeehaus am Emmasee wurde im Jahre 1867 fertiggestellt und befand sich auf der gegenüberliegenden Seite des heutigen Kaffeehauses. Das darauffolgende zweite, wesentlich größere Kaffeehaus an gleicher Stelle wurde im Zweiten Weltkrieg fast vollständig zerstört. Erst 1963 entstand mit Mitteln der Bürgerpark-Tombola das jetzige zweigeschossige Kaffeehaus am Emmasee im Stil der „klassischen Moderne“. Es wurde als kubistische Komposition nach Plänen der Bremer Architekten Hans Budde und Carsten Schröck in den Emmasee im Bürgerpark gebaut.

Die Grundidee des Entwurfs bestand (und besteht) darin, die attraktive Lage direkt am Wasser von innen wie von außen transparent erlebbar zu machen. Von außen scheint das Gebäude über dem See zu schweben, innen sorgt das umlaufende Panoramafenster fast von jedem Platz aus für einen direkten Blick auf das Wasser. Transparenz und fließende Raumübergänge bestimmen das Bild.

Schon die originale Innenausstattung fiel damals gegenüber der Architektur etwas ab. Im Laufe der Jahre und infolge diverser Umgestaltungen hatte sich diese Kluft erheblich erweitert. Manch einer erinnert sich vielleicht noch an das plüschige Ambiente und die Porzellanpuppen vergangener Tage?

Nach einem Umbau 2010 wurde das Kaffeehaus am Emmasee als „**emma** am see“, benannt nach der Gräfin Emma von Lesum

(der Legende nach die Stifterin der Bürgerweide), wieder eröffnet. Schon damals wurde mit der neuen Einrichtung dem Stil des Gebäudes mehr entsprochen.

2015 hat der jetzige Inhaber Matthias Cordes das **emma** übernommen und das Erscheinungsbild weiter optimiert, um so dem Stil des Bau- denkmals noch etwas gerechter zu werden. Die Farbgebung nimmt den Grundgedanken „Wasser von innen und außen“ auf und spielt in allen Nuancen mit diesem Thema. Ein schnörkelloser und sehr moderner Stil unterstreicht die Geradlinigkeit der Architektur und überträgt sie in das Hier und Heute.

Dieses Gebäude wurde 1974 mit dem BDA- Preis ausgezeichnet. Die Begründung der Jury: „Durch die behutsame, rücksichtsvolle Einfügung des Kaffeehauses in die reizvolle Landschaft des Bürgerparks, unter Ausnutzung des Ufergeländes des Emmasees, ist eine Freizeitstätte von hoher gestalterischer Qualität entstanden“. Das Gebäude wurde 1984 als Bremer Kulturdenkmal unter Denkmalschutz gestellt.

Wir sind stolz darauf, Sie hier begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im **emma** am see... sowohl drinnen als auch draußen.

Herzlich Willkommen!
im **emma** am see

-Sonntags? Brunch!-

Lassen Sie sich an allen Sonn- und Feiertagen von 10.00 - 14.00 Uhr mit einem Brunchbuffet kulinarisch von unserem Team verwöhnen.

Genießen Sie bei schönem Wetter das ausgedehnte Frühstück seelenruhig auf unserer Terrasse, oder an den kälteren Tagen in unserem Restaurant mit dem wunderschönen Blick auf den Emmasee.

Wir bieten Ihnen ein Buffet mit verschiedenen Frühstückskomponenten und saisonalen Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts inkl. Aperitif, Kaffeespezialitäten, Tee, Säften und Mineralwasser.

pro Person € 25,90

Kinder bis 12 Jahre zahlen € 1,00 pro Lebensjahr

-Um Reservierung wird freundlich gebeten-

-Salate & Vorspeisen-

Kleiner Beilagensalat	€ 4,50
Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel <i>auf bunten Blattsalaten und frischen Früchten</i>	€ 12,50
Bunter Salatteller <i>mit auf der Haut gegrilltem Thymian-Lachsfilet</i>	€ 12,50
Salat von jungem Spinat <i>mit gegrillter Hähnchenbrust und krossem Serranoschinken</i>	€ 13,50
Rosa gebratenes Roastbeef, kalt, <i>mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur ²</i>	€ 10,90
Bunter Salatteller mit gegrilltem Rumpsteak <i>und Knoblauch-Kräuterbaguette</i>	€ 17,50

*Zu jedem Salat servieren wir Baguette und separat Ihr Dressing nach Wahl:
Honig-Senf- ⁵oder Balsamico-Dressing ⁵*

-Suppen-

Süßkartoffelsuppe <i>mit Chilinode und Kartoffelchip</i>	€ 4,80
Kartoffelcremesuppe <i>mit krossem Bacon und Kräutercroutons</i>	€ 4,90
Geflügelconsommé <i>mit Crêpes- und Gemüsestreifen</i>	€ 4,80
Kürbiscremesuppe <i>mit gerösteten Kürbiskernen</i>	€ 4,90

-Nudeln & Vegetarisches-

Polentabratlinge <i>mit Roten Linsen und Basilikum – Dip</i>	€ 11,50
Penne rigate mit jungem Spinat und Räucherlachs, <i>in leichtem Knoblauch-Olivenöl, dazu geriebener Grana Padano</i>	€ 12,50
Tagliatelle mit Ziegenkäse, <i>Rucola und krossem Bacon</i>	€ 12,50
Gefüllte Zucchini mit Ratatouillegemüse <i>und Käse gratiniert, dazu ein Reistimbal</i>	€ 12,90

-Kleinigkeiten-

Riesen Curryfleischwurst <i>mit Pommes frites</i> <i>und Tomatencurrysauce</i> ^{2, 4, 7, 8}	€ 8,90
Hausmacher Sülze <i>mit Remouladensauce, Salatbouquette</i> <i>und krossen Bratkartoffeln</i> ^{1, 2, 5, 8}	€ 8,90
Flammkuchen KLASSISCH <i>mit magerem Speck und Zwiebeln auf Sauerrahm</i> ² <i>oder zusätzlich mit Käse gratiniert</i> ²	€ 8,40 € 9,40
Flammkuchen TOSKANA <i>mit Ziegenkäse, Tomaten, Rosmarin,</i> <i>Rucola und Honig auf Sauerrahm</i> ²	€ 9,90

-Fleisch-

Kalbsleber „Berliner Art“, <i>mit Apfel-Zwiebelgemüse, Kartoffelstampf und Röstzwiebeln</i>	€ 15,50
„Saltimbocca“ von der Hähnchenbrust <i>im Serranoschinkenmantel und Salbei, an Tagliatelle mit Rucola-Pesto und Parmesan</i>	€ 16,50
Wildragout „Baden Baden“, <i>mit Pfifferlingen und Bandnudeln, dazu Preiselbeer-Birne</i>	€ 16,50
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb, <i>serviert mit krossen Bratkartoffeln</i>	€ 17,50
Iberico-Schweinefiletmedaillons <i>mit Spitzkohlrhahm und Bacon, dazu Mandel-Kartoffelstampf</i>	€ 18,50
Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten, <i>auf Orangenjus, dazu Apfelrotkohl und Schupfnudeln</i>	€ 18,50

-Fleisch-

Rumpsteak

*mit grünem Pfeffer, Champignons und Zwiebeln,
kleinen Röstkartoffeln und Kräuterbutter*

€ 20,50

Gänsebraten

*an Orangenjus, dazu Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße*

€ 20,50

Medaillons vom Rehrücken,

mit Rotweinjus, Speckrosenkohl und Röstitaler

€ 20,90

Rinderfilet auf Rotweinjus,

Speckbohnen und Röstkartoffeln

€ 25,90

-Fisch-

Kabeljaufilet, gebraten,

*mit Süßkartoffelpüree
und Spitzkohlrahmgemüse*

€ 15,90

Im Ofen gegarter Loup de Mer

*mit Kräuter und Knoblauch,
Salatbeilage und Röstkartoffeln*

€ 17,50

Gebratenes Zanderfilet

mit jungem Spinat und Safranrisotto

€ 16,50

-Für die kleinen Gäste-

Hähnchenbrustfilet
mit Pommes frites

€ 7,50

Hähnchenschnitzel
mit Erbsen und Möhren, Pommes frites

€ 8,50

3 Kartoffelpuffer
mit hausgemachtem Apfelkompott

€ 5,50

Penne rigate
mit Tomatensauce

€ 4,50

-Speisen-

-Dessert-

Bratapfel <i>mit Rosinen-Marzipanfüllung und Vanillesauce</i>	€ 5,60
Waldbeerenragout <i>mit Vanilleis und Sahne</i>	€ 5,90
„Crème brûlée“ <i>karamalisierte Vanillecreme</i>	€ 6,50
Warmer Schokokuchen, <i>mit Vanillesauce und Fruchtgarnitur⁹</i>	€ 6,50
Vanilleis <i>mit Rotweibirne</i>	€ 6,90
Warmer Apfelstrudel <i>mit Vanilleis und Sahne</i>	€ 7,50

- "Kaffeisieren" -

*Was hier in Bremen so viel heißt wie:
„Kaffeetrinken gehen, dabei gemütlich
plaudern und dazu ein leckeres Stück
Kuchen genießen“.*

.....
Und das kann man
im **emma** am see
besonders gut.

.....
*Da wir täglich frisch für Sie in unserer hauseigenen Konditorei
backen und sich das Angebot unserer Torten und Blechkuchen
auch nach der Saison richtet, möchten wir Sie höflich bitten
Ihre Auswahl direkt am Kuchenbuffet zu treffen und dann
beim Service zu bestellen.*

-Kontakt-

*Sie haben einen Wunsch, der nicht auf der Karte steht?
Sie möchten gerne Ihre Feier in unseren Räumlichkeiten
ausrichten?*

*Zögern Sie nicht uns anzusprechen! Wir beantworten gerne
all Ihre Fragen und versuchen alle Wünsche zu erfüllen.*

Öffnungszeiten

Täglich ab 11.00 Uhr

Sonn- und Feiertags ab 10.00 Uhr

emma am see

Inhaber: Matthias Cordes

Bürgerpark 1 | 28209 Bremen

Tel : 0421 | 16 82 29-54

Fax: 0421 | 16 82 29-48

info@emma-am-see.de

www.emma-am-see.de | www.facebook.com/dasneueEmma

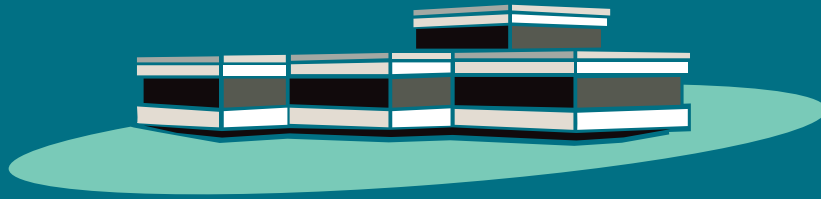
Inhaltsstoffe Getränke

- 1.) Koffeinhaltig, 2) Chininhaltig, 3) Mit Farbstoff,
- 4) Mit Taurin, 5) Mit Konservierungsmittel, 6) Süßungsmittel,
- 7) Säuerungsmittel, 8) Phosphorsäure, 9) Stabilisator

Inhaltsstoffe Speisen:

- 1.) Mit Farbstoff
- 2) Mit Konservierungsstoff
- 3) Mit Antioxydationsmittel
- 4) Mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) Mit Phosphat
- 8) Mit Süßungsmittel
- 9) gewachst

- Bis bald! -
im



emma am see