



MILCHBAR
NORDERNEY

SERVICE HANDBUCH



HE!

Mit der Begrüßung „He“ hast Du schon einmal eine DER wichtigsten Infos für eine gute Zeit auf Norderney bekommen. Auf unserer Insel begrüßen wir uns nämlich nicht mit Moin, Tach, Servus oder Guten Tag, sondern mit einem Grinsen im Gesicht und einem freundlichen „He“.

Da wir überzeugt davon sind, dass Deine gute Laune entscheidend dazu beiträgt, ob wir einen guten und erfolgreichen Sommer zusammen haben werden, kommen hier gleich noch einige Tipps für das praktische Leben auf Norderney:

ANREISE

Die Fähre nach Norderney geht von Norddeich Mole aus. Einen aktuellen Fahrplan findest Du unter www.inselfaehre.de. Falls Du mit der Bahn nach Norddeich kommst, ist Deine Endstation „Norddeich Mole“ und das Fährterminal befindet sich direkt am Ende des Bahnsteigs. Sobald Du auf der Fähre bist, ruf uns kurz an, damit wir einschätzen können, wann Du bei uns bist und wir uns entsprechend Zeit für Dich nehmen können. Unsere Telefonnummer ist **04932 / 927 344**. Frag bitte nach Caro, Lena oder Maike. Wenn du es einrichten kannst, freuen wir uns, wenn Du nicht das letzte Schiff nimmst :-)

Auf der Insel hast Du mehrere Möglichkeiten zu uns zu kommen:

Mit dem Taxi: Taxis stehen direkt vor dem Fährterminal. Da es auf unserer Insel nur 15 Taxen gibt, kann es allerdings sein, dass Du etwas Geduld mitbringen musst, bis Du eines bekommst.

Mit dem Bus: Die Linienbusse fahren ebenfalls direkt vor dem Fährterminal ab. Zur Milchbar nimmst Du die Linie 1 und Deine Haltestelle heißt praktischerweise „Milchbar“. Aussteigen, Richtung Meer und Deich laufen und Du stehst bereits vor der Milchbar (linke Seite).

Zu Fuß: Wenn Du einfach links vom Terminal am Meer die Promenade entlang läufst (direkt am Strand entlang), kommst Du nach ca. 25 Minuten mit traumhafter Aussicht auf Nordsee und Strand direkt auf die Terrasse der Milchbar.

WAS SOLLTEST DU MITBRINGEN?

Ein Fahrrad

Wir sind zwar nur auf einer relativ kleinen Insel, trotzdem wird es Dein Leben ungemein erleichtern, wenn Du Dein eigenes Fahrrad dabei hast. Unsere Mitarbeiterwohnungen liegen zum Teil 20 Min. Fußweg von der Milchbar entfernt. Das macht den Heimweg zwar super entspannend in einer lauen Sommernacht, kann aber auch zu richtig schlechter Laune führen, wenn Du die Strecke im strömenden Regen zurücklegen musst. Und mal ganz abgesehen vom Arbeitsweg, ist das Fahrrad das ideale Fortbewegungsmittel, um unsere Insel und unsere Strände zu erkunden.

Gesundheitszeugnis

Bitte denk unbedingt an dein Gesundheitszeugnis! Du kannst die Schulung für das Gesundheitszeugnis an Deinem Wohnort besuchen oder online machen und erhältst dort das Zeugnis. Bitte bring dieses unbedingt an Deinem ersten Arbeitstag mit.

Bettwäsche & Handtücher

Unsere Mitarbeitendenhäuser sind alle voll möbliert. Kopfkissen und Bettdecke stellen wir Euch zur Verfügung, für genügend Handtücher und Bettwäsche müsst Ihr für die Dauer Eures Aufenthaltes aber selbst sorgen.

Arbeitskleidung

Du bekommst mehrere Milchbar T-Shirts und Hoodies in der passenden Größe. Mitbringen solltest Du festes, geschlossenes Schuhwerk.

Spaß & Motivation

Jede Menge gute Laune und Spaß daran, einen unvergesslichen Sommer für unsere Gäste, unser Team und Euch mitzugestalten.

Und jetzt kann es losgehen!

MILCHBAR

NORDERNEY

Die Milchbar – „die coolste Location an der Nordsee“ direkt an der Strandpromenade von Norderney. Ein historischer Pavillon mit modernem Glasbau und 270 Grad Panoramasicht auf die offene Nordsee. Die Milchbar ist Kaffeehaus, Bistro, Restaurant, Teelounge, Strandbar und Refugium. Die Milchbar ist so vielseitig wie unsere Gäste.

Wir bieten keinen klassischen Service an – unsere Gäste bedienen sich selbst. Unsere Serviceleistungen sind andere. Wir überzeugen durch Aufgeschlossenheit, Freundlichkeit, Individualität, Qualität und Liebe zum Detail. Unsere Gäste sollen sich wohlfühlen und wir wollen ihnen unvergessliche Tage bereiten!

Dazu darfst Du als Mitarbeiter*in jede Menge Spaß mitbringen, denn erst die Mitarbeitenden machen die Milchbar zu dem was sie ist. Dazu gehört es auch, sich mit der Milchbar zu identifizieren. In diesem Jahr bist Du gemeinsam mit uns die Milchbar! Wir möchten, dass Du alle Speisen und Getränke kennst und über deren Zutaten Bescheid weißt, um unseren Gästen all ihre Fragen beantworten zu können.

Auch wenn es bei uns mal voller ist – behalte in stressigen Situationen immer die Ruhe, bleib einfach Du selbst, denn Deine persönliche Note ist uns wichtig & Teil der Milchbar.

Nichts ist perfekt, wir freuen uns auch über alle kreativen Verbesserungsvorschläge!

Viel Spaß und eine entspannte Saison in der Milchbar!

INHALT

Was hat es mit der Milchbar eigentlich so auf sich?	5
Arbeiten in der Milchbar	8
Aufgaben nach Einteilung	9
Allgemeines	10
Werte der Brune & Company	12
Wichtige Fragen der Gäste	13
Getränkestandards	16
Weine	22
Speisen	26

WAS HAT ES MIT DER MILCHBAR EIGENTLICH SO AUF SICH?

Die Entstehung der Milchbars

Mitte des 20. Jahrhunderts waren Milchbars eine Art Kneipe oder Bar, in denen kein Alkohol ausgeschenkt wurde. Die Basis der deutschen Milchbar sind die amerikanischen „Sodaountain“, im deutschen auch mit „Soda Springquell“ übersetzt. Diese entstanden Ende des 19. Jahrhunderts im Zuge der Erfindung des Sprudelwassers als Treffpunkte und als Alternative zu Bars. Gerade die USA hatte bereits vor der Prohibition sehr rigide Alkoholgesetzgebungen. Die Lizenz für den Alkoholausschank war sehr schwierig zu bekommen.

Im Unterschied zu den eher förmlichen Restaurants, in denen Tische in ordentlichen Reihen standen und ein Großteil des Platzes von Lagerflächen und Küche eingenommen wurden, nahm in den Milchbars der Gastraum einen Großteil des Betriebsraumes ein. Die Theke wandelte sich von einer Ausgabestelle von Speisen und Getränken zum Zentrum der Kommunikation zwischen und mit den Gästen.

Der Sodaountain hatte seine Glanzzeiten in der Ära der Prohibition und dann nochmals in den 50er Jahren. Neben Getränken auf Soda-Basis bot man dort verschiedene Milch- und Malzmilchmischungen an. Im Zuge dessen entstand unter anderem auch Coca-Cola. Die Getränke waren zwar weniger gesellschaftsfähig als alkoholische Cocktails, man konnte damit jedoch zumindest die Leute hinter dem Ofen hervorlocken. Richtig beliebt wurden die Milchbars erst, als sich die Betreiber einige Tricks einfallen ließen, um den Alkohol unter dem Deckmantel eines Softdrinks an den Gast zu bringen. So entstand beispielsweise der berühmte Long Island Ice Tea. Vor den Ordnungshütern präsentierte man den doch recht starken Drink als harmlosen Eistee.

In Deutschland war zwar zu keinem Zeitpunkt der Ausschank von Alkohol verboten, allerdings galt in den 50er und 60er Jahren alles, was aus den Staaten kam, als besonders schick und hip. Die Bestrebungen von Seiten der Milchindustrie, Milch und Milchprodukte in der Gastronomie einzuführen, trugen ebenfalls nicht unwesentlich zur Verbreitung der Milchbars bei. Ca. 1600 Milchbars gab es zu dieser Zeit.

Für viele Jugendliche waren die Milchbars in den 50er Jahren ein kleines Stück verheißungsvolles Amerika mitten im biedereren Nachkriegsdeutschland. Sie standen für das Lebensgefühl der Jugend und für Orte, an denen man sich unbeaufsichtigt von Eltern und Lehrern mit Gleichaltrigen treffen, Rock'n'Roll hören und sogar tanzen konnte. Der Schlager „Die Liebe in der Milchbar“ von Margaret Füller beschreibt dieses Gefühl sehr treffend. Für die Gegner von Jeans, Haartolle und Bill Haley waren Milchbars dagegen ein Sinnbild für die schädlichen Auswirkungen der Amerikanisierung.

Milchbar Norderney

Das Gebäude der heutigen Milchbar wurde etwa 1908 im Zeitungsviertel des Badeortes erbaut. Entworfen wurde sie von Professor Bruno Pauls aus Berlin. Zunächst wurde sie als Lesehalle des Berliner Scherl Verlages genutzt, der u.a. den Berliner Anzeiger herausgab. In der Lesehalle konnte man Zeitschriften und Zeitungen erwerben und sich über die neuesten Nachrichten informieren.

Im Jahr 1935 wurde das Gebäude, welches damals noch ein Kegeldach besaß, von der Norderneyer Familie Albers übernommen und fortan als Milchbar betrieben. Zwischenzeitlich, von 1945-1951, wurde die Milchbar von der englischen Besatzungsmacht als Tea- and Coffeeroom genutzt, teilweise sogar als Kirchengebäude. Als im Jahr 1952 die Engländer abzogen, wurde die Milchbar wieder an Norderney zurückgegeben. Fortan bis 1996 bot die Familie Albers über zwei Generationen größtenteils Molkereiprodukte in der Milchbar an. Der leckere Norderneyer Milchreis erwarb einen fast legendären Ruf. Schon damals fragte sich mancher, warum Inselgäste auf Norderney überproportional viel Milchreis verzehrten. (Wahrscheinlich aus dem gleichen Grund, warum Tomatensaft nur in Flugzeugen bestellt wird.)

Bei der anschließenden Übernahme der Milchbar durch die Familie Brune konnte man selbstverständlich nicht auf Milchreis verzichten. Den gibt es bis heute noch in verschiedenen Variationen nach Originalrezept von „Omi Siede“, der Urgroßmutter von Jens und Marc Brune. Im Rahmen der Promenadensanierung im Jahre 2005/2006 nutzen Jens und Marc die Gelegenheit, das Gebäude grundlegend zu sanieren. Der ikonische Anbau mit den gebogenen Panoramafenstern wurde geschaffen, das Interieur modernisiert. Mit der direkten Strandlage und dem stimmigen Konzept entwickelte sich die Milchbar schnell zu einem „Place to be“ auf Norderney.

Entschleunigung ist hier die oberste Devise. Insbesondere im Außenbereich verleihen rustikale Tische und Bänke aus hellem Holz, geschmeidige Musik und gemütliche Akzente der Terrasse einen Lounge-Charakter. Hunderte von Menschen finden sich hier an lauen Sommerabenden ein, um den Sonnenuntergang regelrecht zu zelebrieren. Allerdings ist nach Sonnenuntergang noch lange nicht Schluss. Auch im Innenbereich bietet die Milchbar ein gemütliches Ambiente. Mit einem leckeren Cocktail, stimmungsvollen Sounds von Blank & Jones und dem Rundumblick aufs Meer kann man einen erlebnisreichen Tag wunderbar ausklingen lassen.



Die Milchbar und Blank & Jones

Blank & Jones bestehen aus Piet Blank, Jaspa Jones (bürgerlicher Name Rene Runge) und Andreas Kaufhold, der eher im Hintergrund arbeitet. Blank & Jones haben schon als Teenager erste Erfahrungen als DJs gesammelt und sind aus der Musikszene nicht mehr wegzudenken. Neben ihren klassischen Club und Elektronika Sounds sind Blank & Jones im Bereich Chill-Out, Lounge und Downbeat sehr engagiert. Aber auch ihre Leidenschaft für die 80er Jahre leben sie mit der „so8os [so eighties]“ Serie aus und wurden dafür mit einem Gold Award ausgezeichnet.

Was für ein Glück, dass sich Piet, Jaspa und Andy vor vielen Jahren in die Milchbar verliebt haben! Nachdem die „RELAX“ Serie der Kölner Musikproduzenten bereits vor der Zusammenarbeit die Sonnenuntergänge in der Milchbar begleitet hatte, entschloss man sich 2008 erstmals dazu, eine gemeinsame Compilation exklusiv für diesen speziellen Ort zusammenzustellen. Die Idee war so erfolgreich, dass Blank & Jones mittlerweile bereits die achzehnte „Seaside Season“ Compilation produziert haben. Sogar eine goldene Schallplatte konnten wir schon abräumen.

Die bis 2019 zweimal jährlich stattfindenden Live Sunset Sessions im April und August genossen Kultstatus und Freunde dieser Events reisten aus ganz Europa an, um Blank & Jones in der Milchbar in Aktion zu sehen. Mittlerweile genießen die Musiker die Insel „nur noch“ als Produzenten, Musiker und Freunde. Darüber hinaus sind Blank & Jones auch für das komplette Sounddesign der Milchbar verantwortlich und begleiten mit ihren speziell zusammengestellten Soundtracks zu jeder Tages- und Nachtzeit unsere Gäste. Die Bühne überlassen Sie neuen Acts: Jeden Sommer finden in der Milchbar bis zu sieben Sunset Sessions statt.



ARBEITEN IN DER MILCHBAR

An dieser Stelle starten wir mit ein paar grundlegenden Punkten. Diese sind eine einfache Basis für eine entspannte gemeinsame Zusammenarbeit. Viele Aspekte sollten Dir bereits bekannt sein und trotzdem finden wir es wichtig, diese nochmals anzusprechen, da sie für uns sehr wichtig sind.

Grundregeln für einen entspannten Sommer

- Loyalität zum Unternehmen – im Sinne von Arbeitsmoral, Ehrlichkeit und Deinem allgemeinen Verhalten (auch außerhalb der Milchbar, wenn Du z.B. noch/schon in Arbeitskleidung als Mitarbeiter*in zu erkennen bist)
- In der Milchbar & in der gesamten Company wird Toleranz gelebt. Wir machen uns stark für Gerechtigkeit, schätzen unsere Unterschiede und Gemeinsamkeiten und arbeiten Tag für Tag an einem toleranten und weltoffenen Unternehmen, in dem sich alle gesehen fühlen. Wir schaffen Raum für Vielfalt und Gleichberechtigung und haben für Rassismus oder Diskriminierung keinen Platz. Wir wünschen uns, dass Du dieses Gefühl ebenfalls lebst und Deine eigenen Besonderheiten einbringst.
- höfliches, nettes, aufmerksames und zuvorkommendes Auftreten gegenüber den Gästen
- alle Artikel müssen in die Kasse gebucht werden
- Pünktlichkeit (10 Minuten vor Arbeitsbeginn da sein!). In dieser Zeit informierst Du Dich, ob es was Besonderes für den Tag zu wissen gibt, wie die Einteilung ist, welches die Tagessuppe ist etc.
- Fleiß
- Konzentration
- saubere und ordentliche Arbeitskleidung (gebügelt) ohne Flecken, ohne Löcher
- beim äußeren Erscheinungsbild ebenso auf Sauberkeit und Hygiene achten (Frisur, ab Schulterlänge Haare zusammenbinden, Rasur, saubere Schuhe, saubere Schürze, kein Nagellack etc.)
- keine Miniröcke, Leggings, kurze Hosen oder Hot Pants
- keine langen Ohrringe und zu große Armbänder – (Arbeitssicherheit!)
- keine Sandalen, Flipflops oder Ballerinas, nur geschlossene Schuhe (Arbeitssicherheit!)
- nach der Toilette > Hände waschen und desinfizieren
- für Jungs gilt: Im Sitzen auf die Toilette gehen! – Hände waschen und desinfizieren
- nach dem Rauchen ebenso Hände waschen und desinfizieren
- Pausenzeiten werden mit einem Verantwortlichen abgesprochen (2 x 30 Minuten oder 1 x 1 Stunde), Pausen einhalten
- auch Raucherpausen müssen abgesprochen und gestempelt werden
- Handygebrauch nur in den Pausen, nicht in der Arbeitszeit
- Vor Dienstbeginn, Dienstende, Pausenstart und Pausenende bitte ein- bzw. ausstempeln und kurz Bescheid geben, dass ihr da seid oder geht

Teamorientiertes Arbeiten

- Respekt gegenüber jedem/r Mitarbeiter*in (Bitte & Danke sind noch immer magische Worte)
- gegenseitige Achtung
- Anweisungen der Vorgesetzten akzeptieren und ausführen
- gegenseitige Unterstützung und aufeinander achten
- selbstständiges Arbeiten
- eigenverantwortlich Handeln
- Essen nur zu Pausenzeiten, nicht vor den Gästen. Speisen nicht mit nach Hause nehmen
- vor den Gästen nicht diskutieren/ nicht über allzu Privates reden

Personalwohnungen

- Im Personalhaus auf Ordnung und Sauberkeit achten
- Geschirr spülen und Müll entsorgen
- Hinterlasse Dein Zimmer bitte so wie Du es selber vorfinden möchtest, d.h. vor Deiner Abreise bitte Zimmer saubermachen und den Müll rausbringen
- Sollte in der Wohnung etwas kaputt sein oder Dir kaputt gehen, gib bitte unverzüglich Bescheid, so dass wir uns darum kümmern können

AUFGABEN NACH EINTEILUNG

Jeden Tag wird ein Dienstplan und Pausenplan ausgehängt, auf dem Du siehst, wann Du welchen Dienst/ Pause an diesem Tag hast und wer wann abgelöst werden muss. Bitte achte selbstständig darauf, dass dieser eingehalten wird und warte auf Deine Ablösung, bevor Du in die Pause gehst.

Bitte schau links, rechts & auf Deine Kolleg*innen und unterstützte, wo es geht. Entweder haben alle Zeit zum Verschnaufen oder niemand ;)

Springer*in

Die Aufgabe des Springers/ der Springerin ist es, einen reibungslosen Ablauf beim Verkauf an der Theke zu gewährleisten. Sie/Er unterstützt alle aktiv und arbeitet zu. Deine Aufgaben sind:

- Getränke an der Theke auffüllen, dabei Ordnung im Kühlhaus halten
- Je nach Gästeaufkommen & Wetter werden unterschiedliche Getränke verzehrt, versuche es Dir zu merken und legt den Fokus beim Auffüllen darauf
- Speiseeis, große Wasserflaschen, Eiswürfel, Servietten und Orangenscheiben werden gern übersehen, mach es besser
- Essensbuffet auf Sauberkeit checken und die Küche unterstützen beim Auffüllen, hierbei auch immer wieder Teller nachstellen

- Maschinen auf Sauberkeit kontrollieren und ggf. auffüllen z.B.: Milch, Kaffeebohnen, Kaffee-filter, Sahne
- Immer ein Auge auf die Milch in der Kaffeemaschine haben
- Achte auf Deine Kollegen*innen beim Verkauf und habe ein offenes Ohr für diese. Im Zweifel „bestellen“ sie bei Dir was ihnen gerade fehlt, um so einen zügigen Ablauf für unsere Gäste zu gewährleisten
- Sollte dazwischen Zeit sein schau auch mal auf Deine Kolleg*innen beim Abräumen

Abräumen

Beim Abräumen bist Du Ansprechperson für unsere Gäste. Steh für Fragen bereit & sei offen. Achte auf Gäste, die sich bei uns nicht auf Anhieb zurechtfinden und helfe ihnen. Beim Abräumen bist Du das „Aushängeschild“ der Milchbar. Hab auch mal einen charmanten flotten Spruch für unsere Gäste parat :-).

Terrasse

- Terrasse auf leere Tablettts bzw. Geschirr kontrollieren und abräumen (auch auf den Boden, hinter die Bänke, unter die Tische schauen)
- Sollten Gäste mit dem Essen fertig sein und noch sitzen bleiben, gib ihnen Platz am Tisch und frage, ob Du die Teller abräumen darfst
- Tische abwischen und die Aschenbecher kontrollieren, evtl. auswechseln. Sei immer mit einem blauen Lappen bewaffnet!
- Frag Deine Kollegen an der Außenbar, ob etwas benötigt wird
- Genieß die Atmosphäre und den Ausblick, aber kontrolliere dabei auch immer wieder den Boden auf Müll. Servietten, leere Teeverpackungen etc. bitte vom Boden aufheben
- Tische und Bänke wieder zurückstellen und ausrichten. Achte auch darauf, dass auf der Terrasse keine Tische zusammengestellt werden dürfen - Ihr habt sonst keine Chance mehr durchzukommen

Restaurant

- alle Tische im Restaurant abwischen
- Tische, Stühle und Blumenvasen ausrichten
- alle Kissen aufschütteln
- Hunde sind willkommen, aber dürfen nicht auf Tischhöhe auf den Schoß genommen werden oder auf die Polster, Möbel oder unsere Decken
- Anrichte im Rondell sauber halten, Salz- und Zuckerstreuer, Zimt & Zucker etc. auffüllen, Servietten auffüllen. Geht das Besteck zur Neige bitte Info an die Spüle geben
- auf Sauberkeit und Hygiene achten
- der Abräumwagen bzw. Geschirrwagen: Gläser oben daraufstellen, Tablettts unten reinschieben. Falls voll, bitte auch dem Spüler unter die Arme greifen, leere Flaschen ordentlich, je nach Sorte sortieren und erst wenn die Kisten voll mit Leergut sind nach draußen bringen und auch dort auf Ordnung achten!

- immer wieder selbstständig Gasträume und Terrasse checken
- nicht vergessen: Immer höfliches, nettes und zuvorkommendes Auftreten gegenüber den Gästen!
- Mit der Dämmerung bitte Kerzen im Innenbereich verteilen
- Am Abend darauf achten, dass alle Kerzen an sind, sollten diese ausgehen bitte austauschen
- Wenn mehr als ein*e Abräumer*in eingeteilt ist, spricht bitte gut ab, wer welchen Bereich/ Aufgaben übernimmt.

Achte bitte immer wieder darauf, ob Gäste Fremdgetränke oder kleine Knabbersachen / Brötchen dabei haben. Weise sie höflich darauf hin, die Sachen wegzupacken, da wir selbst Speisen, Getränke und kleine Knabbersachen anbieten. Wenn Du Dir dabei nicht sicher bist, frage nach Unterstützung bei Deinen Kolleg*innen.

Bei Getränken von Kindern sollten diese nicht so offensichtlich auf dem Tisch stehen.

Theke

Bestellungen der Gäste aufnehmen und sauber auf den Tellern erwärmen, anrichten und servieren bzw. die Getränke in sauberen Gläsern/Tassen zubereiten

- Alle Artikel in die Kasse buchen und abkassieren
- Habe auch immer ein Ohr bei Deinen Kolleg*innen, so sparst du sicherlich mal einen Weg hinter der Theke und Dein*e Kolleg*in freut sich, wenn Du ihr/ihm etwas mit anrichtest (gib ihm/ihr aber auch ein Zeichen, dass Du mit zuarbeitest :-))
- Auf Sauberkeit an der Theke achten
- Kalte Speisen niemals auf warmen Tellern anrichten, ebenso bei den Gläsern für Getränke
- Bitte achte auf die vorgegebenen Portionsgrößen, u.a. erspart es Dir/Deinen Kolleg*innen viel unangenehme Diskussionen – „das letzte Mal war die Portion aber viel größer“

Schlussdienst

Nach Schließung der Theke wird die komplette Theke gründlich geputzt. Hierfür gibt es eine Liste vor Ort. Es wird so alles für den nächsten Tag vorbereitet.

Allgemeines

- Beachtung des Jugendschutzgesetzes: bei Alkoholbestellungen (auch Bier/ Wein) von Jugendlichen im Zweifel den Ausweis zeigen lassen (Ausschank erst ab 18!) Kontrollen konsequent durchführen!
- Sauberhalten der Müll-/Leergutecke: Leergut richtig sortieren! Leere Kartons kleingemacht in den Papierwagen bringen
- Ordnung in Kühlhäusern halten, z.B. keine leeren Kisten nach dem Auffüllen stehen lassen
- Standort der Feuerlöscher merken für den Ernstfall
- Es wird nicht vor den Gästen oder in der Küche gegessen
- Kein Kaugummikauen während des Dienstes
- Wir duzen unsere Gäste

WERTE DER BRUNE & COMPANY

Freiheit & Selbstverwirklichung

Glück, Erfolg und Zufriedenheit sind die beste Motivation. Dafür braucht es Wertschätzung sowie freies, selbstbestimmtes Handeln. Deswegen suchen wir offene und wissbegierige Persönlichkeiten, die sich als Mitunternehmende fühlen. Mutige Freigeister, die wir als Partner und Partnerinnen auf Augenhöhe fördern. Wir schenken Vertrauen, Chancen und die Freiheit, Verantwortung zu übernehmen, dabei aus Fehlern zu lernen und gestärkt hinauszugehen. Wir wollen gemeinsam wachsen und Spuren hinterlassen.

Trendsetter sein & bleiben

Um unserem eigenen Anspruch gerecht zu werden, müssen wir frei agieren können, ohne uns über den Preis zu definieren. Deswegen wollen wir Trendsetter sein und bleiben. Dafür brauchen wir Menschen mit einer „ich-will-das-jetzt“-Einstellung. Menschen, die auf Details achten und Echtheit lieben und Lust haben, selber Neues auf die Beine zu stellen.

Architektur & Design in der DNA

Unsere Wurzeln liegen in der Architektur und der Hotellerie. Das Zusammendenken von gutem Design, durchdachter Architektur, Interior-Erlebnissen für die Sinne und herzlichem Gastgebertum liegt daher in unseren Genen. Wir sind echte Detail-Freaks und gehen gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden über die klassische Bett-plus-Cola-Hoteldenke weit hinaus.

Echte Erlebnisse & die einfachen Dinge

Wir verstehen elementare Bedürfnisse: Glück, Nähe, Zeit in der Natur und Zeit für sich selbst. Die einfachen Dinge des Lebens zu genießen, die Alltagswirklichkeit hinter sich zu lassen. Dafür authentische Erlebnisse zu kreieren und für die Gäste echte Überraschungsmomente zu schaffen ist das Ziel unseres gemeinsamen Tuns.

Begeisterung & Leichtigkeit

Wir wollen den Spirit und die Geschwindigkeit eines Start-Ups. Einfach mal machen statt lange Grübeln ist die Devise. Wir lieben und leben, was wir tun! Diese Begeisterung wollen wir mit unseren Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen teilen. Denn nur wer selbst begeistert ist, überträgt diese Begeisterung weiter als ehrliche und natürliche Gastfreundschaft.

Respekt & Vielfalt

Die Natur ist die Basis unseres Erfolgs, ohne sie sind wir nichts. Es ist für uns selbstverständlich, dass wir mit ihr sorgsam umgehen. Wir fühlen uns als Teil der Regionen, in denen wir arbeiten und respektieren Mensch, Tier und Natur vor Ort. Wir bieten, suchen und fördern Vielfalt – denn es braucht viele verschiedene Ideen für gute Konzepte und eine lebenswerte Zukunft.

Zweite Heimat & Familie

Bei allem Drive und Anspruch sind wir auch ein Familienunternehmen. Das bedeutet, dass wir uns als Wegbegleiter für unsere Mitarbeitenden verstehen. Wir stehen hinter unseren Mitarbeitenden und helfen, wenn wir gebraucht werden – mit konkreten Problemlösungen und individueller Förderung. Von Sommerjob bis Lebensentwurf – unsere Mitarbeitenden gehören dazu.

Alle zusammen & miteinander

Nicht nur die Natur ist Basis unseres Erfolgs, auch ohne unser Team geht bei uns nix! Eine kontinuierliche Weiterentwicklung liegt uns auch und vor allem bei unseren zwischenmenschlichen Beziehungen am Herzen. Wir machen uns stark für Gerechtigkeit, schätzen unsere Unterschiede und Gemeinsamkeiten und arbeiten Tag für Tag an einem toleranten und weltoffenen Unternehmen, in dem sich alle gesehen fühlen. Wir schaffen Raum für Vielfalt und Gleichberechtigung und haben für Rassismus oder Diskriminierung keinen Platz.

HÄUFIGE FRAGEN DER GÄSTE

Wo sind die Toiletten?

Hinter der Cocktailbar rechts.

Wann haben sie geöffnet?

Täglich von 11.00 – 23.00 Uhr (in der Hauptsaison)

Im Winter von 11.00 – 22.00 Uhr

Haben Sie Frühstück?

Nein, aktuell bieten wir kein Frühstück an.

Warum ist hier Selbstbedienung?

Unsere Gäste sollen von uns nicht gestört werden und sollen eine entspannte und nette Zeit bei uns haben.

Kann ich einen Tisch reservieren?

Wir nehmen grundsätzlich keine Reservierungen an.

Wo ist der Zigarettensautomat?

Hier sind keine Tabakwaren erhältlich, der nächste Tabakwarenladen befindet sich im Herrenpfad 6 (Genuss Klus Company).

Kann ich einen Restaurantstuhl auf die Terrasse mitnehmen?

Die Restaurantstühle sind keine Außenmöbel. Durch die salzige Luft und die Sonne gehen die Stühle kaputt. (Höfliche Variante von „nein, das geht nicht“)

Die Regiestühle unter der Anrichte dürfen gerne mit nach draußen genommen werden.

Haben Sie Kinderstühle?

Ja, diese befinden sich neben der Cocktailbar.

Haben Sie einen Wickeltisch?

Ja, dieser befindet sich auf der Behinderten-Toilette.

Können Sie mir etwas zu Essen an den Tisch bringen?

Generell bringen wir keine Getränke oder Speisen an den Tisch. Auch bei älteren Gästen bitte keine Ausnahme machen. Besonders auf der Terrasse werden euch immer wieder Leute danach fragen.

Welche Milchbar Produkte verkaufen wir?

Bei uns sind die Milchbar-Patches, die CD's, die Milchbar-Socken, die Notizblöcke und die Milchbar-Tabletts zu erwerben.

Wo ist der nächste Briefkasten?

Den Damenpfad stadteinwärts laufen und an der Ecke Strandstraße (Restaurant Da Sergio) links abbiegen, nach ca. 50 m.

Wann fahren die Busse?

Der Plan hängt an der Haltestelle, direkt gegenüber vom Haus am Meer.

Wann fährt die nächste Fähre?

Auf die Internetseite der Reederei Frisia hinweisen: www.inselfaehre.de

Seit wann gibt es die Milchbar?

Die Milchbar ist 1956 erbaut und 2006 umgebaut worden.

Kann ich mit Karte zahlen / mit großen Scheinen zahlen?

Ja, aber nur EC-/Debitkarte / Wir nehmen maximal 200 Euro Scheine an.

Können Sie mir die Telefonnummer der Taxizentrale geben?

Rufnummer lautet: 04932-2345 oder -3333

Wer betreibt die Milchbar?

Familie Brune. Genauso wie das Hotel Seesteg, das Inselloft, das Hotel Haus am Meer, die Marienhöhe sowie das Boutiquehotel Aquamarin und das Hotel Haus Norderney.

Kann ich Gutscheine bei Ihnen kaufen?

Ja, man kann sie direkt hier kaufen oder in unserem Milchbar Online Shop unter www.milchbar-norderney.de bestellen. Sie sind nur bei uns für Speisen und Getränke einlösbar

Kann ich die Milchbar T-Shirts und Hoodies kaufen?

Die T-Shirts und Hoodies gibt es im BRUNE DESIGN SHOP auf der Inselloft-Terrasse nebenan oder im Milchbar Online Shop unter www.milchbar-norderney.de zu bestellen.

Welche Milchbar CDs gibt es zu kaufen?

CDs gibt es vor Ort oder in unserem Online Shop auf unserer Homepage zu bestellen.

Seaside Season 1 - 13 für je 13,90 Euro// 14,15 & 16 sind ausverkauft// Seaside Season 17 gibt es für 18 Euro, Seaside Season 18 erscheint im April 2026.

- Seaside Season 1 von 2009 (ausverkauft, auch online nicht verfügbar)
- Seaside Season 2 von 2010
- Seaside Season 3 von 2011
- Seaside Season 4 von 2012
- Seaside Season 5 von 2013
- Seaside Season 6 von 2014
- Seaside Season 7 von 2015
- Seaside Season 8 von 2016
- Seaside Season 9 von 2017
- Seaside Season 10 von 2018
- Seaside Season 11 von 2019
- Seaside Season 12 von 2020 (ausverkauft, auch online nicht verfügbar)
- Seaside Season 13 von 2021
- Seaside Season 14 von 2022 (ausverkauft, auch online nicht verfügbar)
- Seaside Season 15 von 2023 (ausverkauft, auch online nicht verfügbar)
- Seaside Season 16 von 2024 (ausverkauft, auch online nicht verfügbar)
- Seaside Season 17 von 2025
- Seaside Season 18 von 2026 (ab April)

Seaside Season Collector's Box 1-5: die Box ist limitiert und nur vor Ort in der Milchbar zu erwerben (momentan allerdings ausverkauft)

unsere Webseite: www.milchbar-norderney.de

Wenn ihr eine Frage der Gäste nicht beantworten könnt, dann antwortet niemals einfach mit JA oder NEIN, sondern sagt ehrlich, Ihr wisst es nicht und werdet Euch gerne für unsere Gäste erkundigen.

GETRÄNKESTANDARDS

Tassen



Milchkaffeetasse



Kaffeebecher



Cappuccinotasse



Latte Macchiato Glas



Espressotasse



Teetasse
mit Abdeckung

Warme Getränke

Becher Kaffee	Kaffeebecher
Espresso	kleine Espressotasse und Unterteller
Doppelter Espresso	Cappuccino-Tasse und Unterteller
Cappuccino	Cappuccino-Tasse und Unterteller, Kakaopulver
Milchkaffee	Milchkaffeetasse
Latte Macchiato	Latte Macchiato-Glas
Becher Tee	Trink-Meer-Teetasse + Abdeckung mit Teebeutel obendrauf
Becher Schokolade	Kaffeebecher
Becher Schokolade mit Sahne	Milchkaffeetasse (halb voll!) mit Sahne und Schokopulver
Heiße Zitrone	Milchkaffeetasse mit 3 cl Zitronensaft auffüllen und mit heißem Wasser aufgießen
Kaffee mit Schuss	Kaffeebecher, 3 cl z.B. Rum, Amaretto, oder Baileys eingießen und dann mit Kaffee auffüllen
Lumumba	Milchkaffeetasse, 3/4 cl Rum, Amaretto oder Baileys eingießen, in der Mikrowelle 10 Sek. erwärmen und mit Kakao auffüllen (halb voll!!!), mit Sahne + Kakaopulver (Lumumba ohne Sahne in die Kaffeebecher)

MILCHBAR

NORDERNEY

Grog	Kaffeebecher, 3/ 4 cl Rum eingießen und mit heißem Wasser auffüllen
Heiße Milch mit Honig	Milchkaffeetasse, heiße Milch aus der Kaffeemaschine befüllen, Honig separat dazu geben
Glühwein (saisonal)	Kaffeebecher, 1 Scheibe Orange
Glühwein mit Schuss	Kaffeebecher, 2 cl Rum oder Amaretto in der Mikrowelle 10 Sek. erwärmen
Sanddornrog	Milchkaffeetasse, 3/4 cl Rum, 1 Schuss Sanddornsirup, 1 Scheibe Orange, ½ Teelöffel braunen Rohrzucker, mit heißem Wasser auffüllen
Irish Coffee	Irish Coffee Glas 2 TL Rohrzucker, 4 cl Tullamore Dew, Kaffee, Sahne Zucker und Whiskey ins Glas geben, 10 Sek. in der Mikrowelle erwärmen, mit Kaffee aufgießen, zuletzt Sahnehaube aufsetzen. (kein Kakaopulver). Auf Untertasse mit Serviette servieren. WICHTIG: NICHT umrühren, es wird durch die Sahne getrunken.
Pharisäer	Milchkaffeetasse 2 Stk. Würfelzucker, 4 cl Rum, in der Mikrowelle 10 sek. erwärmen, mit Kaffee auffüllen, Sahne (kein Kakaopulver) WICHTIG: NICHT umrühren, es wird durch die Sahne getrunken.
Chai Tee Latte	Latte Macchiato Glas 1,5 Teelöffel Chai Latte Pulver, 1/3 Wasser, 1/3 heiße Milch, 1/3 Milchschaum

Kalte Getränke

Bei allen Softgetränken darauf achten, dass sie gekühlt sind!

Bei allen Softgetränken ein kleines Wasserglas dazu geben!

Maracujasaft, Apfelsaft, Orangensaft	Saftglas
Wasser, Apfel- & Rhabarberschorle, Bionade, Cola, Cola Zero, Fassbrause, Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	Wasserglas zur Flasche
Eistee 0,25l und 0,5l	Wasserglas mit Eis und Orange (wird nur im Sommer angeboten)
Hausgemachte Zitronenlimonade & Sanddornlimonade	Große Flasche mit Limo-Mix (ca. 2-3 cm) befüllen und mit Wasser auffüllen, Wasserglas mit Eis und Orange dazu
Sanddorn- & Erdbeermilch	Latte Macchiato-Glas, daumenbreit Sanddornsirup/Erdbeerpüree ins Glas und mit Milch auffüllen
Glas Milch	Latte Macchiato-Glas

Bier (Königs Pilsner)	Bierglas (zapfen, auf ordentliche Bierkrone achten)
Alster	Im Bierglas Bier zapfen und mit Zitronensprudel nachgießen
Alkoholfreies Bier (Königs Pilsner)	Bierglas zur Flasche dazu stellen (nicht eingießen!)
Alkoholfreies Alster	Ca. 5 cm Zitronensprudel ins Bierglas und das alkoholfreie Flaschenbier dazu stellen (nicht eingießen!)
Weizenbier naturtrüb (Benediktiner Weizen)	Hefeweizenglas (zapfen, bitte auf ordentliche Bierkrone achten)
Weizenbier alkoholfrei (Benediktiner Weizen)	Hefeweizenglas (einschenken, bitte auf ordentliche Bierkrone achten)
Schöffelhofer Grapefruit	Saftglas zur Flasche dazu stellen (nicht eingießen!)
Zwickl Kellerbier	Zwicklglas zur Flasche dazu stellen (nicht eingießen)

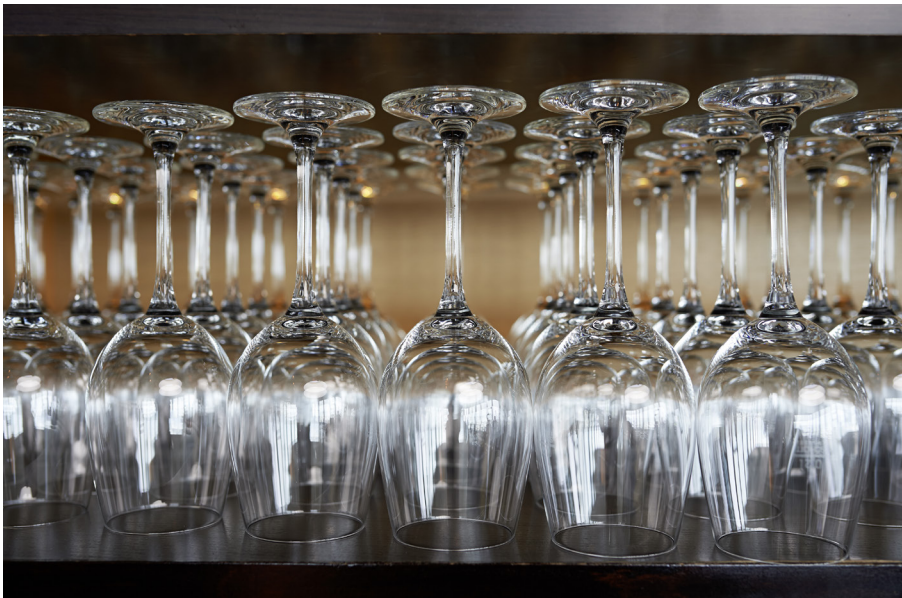
Milchshakes

Vanilleshake	1 Kugel Vanille-Eis, Milch bis zum Strich bis zur Markierung auffüllen, mixen und dann ins Latte Macchiato-Glas einfüllen
Zitronenshake	1 Kugel Zitroneneis, Milch bis zur Markierung auffüllen, mixen und dann ins Latte Macchiato-Glas
Schokoshake	1 Kugel Schoko-Eis, Schokomilch bis zum Strich bis zur Markierung auffüllen, mixen und dann ins Latte Macchiato-Glas einfüllen
Sanddorn-/ Erdbeershake	1 Kugel Vanille Eis, Milch bis zum Strich bis zur Markierung auffüllen, mixen, Fruchtpüree oder Sirup ins Latte Macchiato Glas und anschließend den Milchshake einfüllen
Lattino	Latte Macchiato-Glas, 1 kleine Kugel Vanille Eis, dann mit Lattino aus der Kaffeemaschine auffüllen
Eisschokolade	Latte Macchiato-Glas, 1 Kugel Vanille Eis, dann mit kaltem Kakao auffüllen & Sahnehaube und Kakaopulver obenauf

Prosecco und Champagner

Prosecco „Campe Dhei“ (weiß oder rosé)	0,1 l im Prosecco Glas servieren
Prosecco auf Eis	Prosecco Glas, 0,1 l Prosecco befüllen anschließend 1-2 Eiswürfel ins Glas
Prosecco Aperol	Weinglas, 1 Orangenscheibe, 4cl Aperol, bis 0,2 l mit Prosecco auffüllen, ca. 5-6 Eiswürfel, sodass einen Daumen breit unterm Rand Platz bleibt bei Bestellung „ohne Eis“ ebenfalls ins Weinglas, 1 Orangenscheibe, 4 cl Aperol eingießen und dann mit Prosecco bis zum Füllstrich 0,2l auffüllen
Prosecco Aperol mit Weißwein	Weinglas, 1 Orangenscheibe geben, 4 cl Aperol eingießen und dann mit Weißwein auffüllen und einem Spritzer Sprudelwasser bis 0,2l befüllen, 4-5 Eiswürfel, sodass einen Daumen breit unterm Rand Platz bleibt
Flaschen Verkauf	Wein, Prosecco oder Crémant Flasche im Weinkühler platzieren und mit Eis befüllen + Anzahl der entsprechenden Gläser dazu

Bitte nicht nur einen Weinkühler holen – bring direkt mehrere mit (der Nächste freut sich)



SPRITZGETRÄNKE COCKTAILBAR

Lazy Life

Weinglas, 4 cl Andalö (Sanddorn Likör), 2cl Maracuja-saft, Orangenscheibe, bis 0,2 l mit Prosecco befüllen, 5-6 Eiswürfel, sodass einen Daumen breit unterm Rand Platz bleibt.



Lotte

Weinglas, 5 cl aus der Premix Lotte Flasche (enthält Lillet rosé und Erdbeersirup) 5 cl Sprudelwasser, Limettenscheibe, bis 0,2 l mit Prosecco befüllen, 5-6 Eiswürfel, sodass einen Daumen breit unterm Rand Platz bleibt



Ney 75

Weinglas, 4 cl London No. 3 Gin, 2 cl Zitronensaft, 2 cl Läuterzucker, Limettenscheibe, bis 0.2 l mit Prosecco befüllen, 5-6 Eiswürfel, sodass einen Daumen breit unterm Rand Platz bleibt.

Campari Spritz

Weinglas, 4 cl Campari, Orangenscheibe, bis 0,2 l mit Prosecco befüllen, 5-6 Eiswürfel, sodass einen Daumen breit unterm Rand Platz bleibt.

Aperol Spritz

Weinglas, 4 cl Aperol, Orangenscheibe, bis 0,2 l mit Prosecco befüllen, 5-6 Eiswürfel, sodass ein Daumen breit Platz unterm Rand bleibt.



Alkoholfreier Aperol

Weinglas, 2 cl Orange Spritz, Orangenscheibe, bis 0,2 l mit Tonic befüllen, 5-6 Eiswürfel, sodass einen Daumen breit unterm Rand bleibt.

Martini Floreale

Weinglas, 4 cl Martini Floreale, Orangenscheibe, bis 0,2 l mit Schweppes Pomegranate auffüllen, 5-6 Eiswürfel, sodass einen Daumen breit unterm Rand bleibt.

Limoncello Spritz

Weinglas, 4 cl Limoncello, Orangen- oder Zitronenscheibe, bis 0,2 cl mit Prosecco befüllen, 5-6 Eiswürfel, sodass einen Daumen breit unterm Rand bleibt.

Niemals Alkohol an Personen unter 18 Jahre (auch 5-jährige Kinder sind unter 18) ausschenken, nur in Begleitung der Eltern. Diese müssen bei der Bestellung an der Theke dabei sein. Im Zweifelsfall frag unbedingt nach dem Ausweis. „Ausweis vergessen“ und so weiter zählt nicht.

WEINE

Alle Weine im Weinglas servieren! Auch Weinschorle.

Weinglas darf nicht warm sein oder Lippenstiftreste haben!

Bei Bestellungen ab 3 Gläsern Wein direkt eine Flasche anbieten – preisgünstiger für den Gast.
Gerne zusätzlich eine Flasche Wein anbieten.

Die Weine werden jeweils von oben nach unten trockener & weniger fruchtig.

WEISSWEIN

// Muskateller

Das musst du wissen:

Weingut Burnikel

Geschmack: trocken

Rebsorte: Muskateller



Das kannst du wissen:

Weinbeschreibung: Blumig duftendes Aroma einer Holunderblüte sowie ein Hauch Muskat bringt sein Bouquet zum Ausdruck. Frisch, fruchtiger Geschmack mit zartwürziger Note werden von einer zarten Säure im Abgang begleitet.

// Milchbar SUMMER

Das musst du wissen:

Weingut Graf von Schönborn, Franken (Hauswein, wird nur für uns hergestellt)

Geschmack: trocken (sehr fruchtig, wenig Säure, leichter Sommerwein)

Rebsorte: Cuveé aus Müller-Thurgau, Bacchus (und Riesling, Grau- und Weißburgunder)



Das kannst du wissen:

Weinbeschreibung: Intensiv fruchtig duftender Bukett, ausgeprägte Fruchtaromen-weiße Cassis, exotisch, animieren feines Gaumenspiel mit intensiver Geschmackslänge

// Diehl Eins zu Eins

Das musst du wissen:

Weingut Diehl, Pfalz

Geschmack: trocken (fruchtig, Alternative zum Summer)

Rebsorte: Sauvignon Blanc



Das kannst du wissen:

Weinbeschreibung: Faszinierende Fruchtaromen von Zitrus, Mango, Melone sowie etwas schwarzer Johannisbeere. Tolle Mineralität, dichte Struktur und langer Abgang

// (Markus) PFAFFMANN MP

Das musst du wissen:

Weingut Pfaffmann, Pfalz

Geschmack: trocken (fruchtig, säurehaltig)

Rebsorte: Riesling



Das kannst du wissen:

Weinbeschreibung: kühle Nase mit Kernobstfrucht und Mineralität im Hintergrund. Glasklar und feinsaftig; wiederum animierende Kernobstfrucht, ein Hauch Zitrus mit Mineralität und frischen Kräutern; lebendig frisch mit Zug; fester mineralischer Druck am Gaumen mit etwas Kernobstfrucht und Mineralität im Nachhall.

ROSE

// Milchbar SUN

Das musst du wissen:

Weingut Graf von Schönborn, Franken (Hauswein, wird nur für uns hergestellt)

Geschmack: trocken (fruchtig, wenig Restsäure)

Rebsorte: Cuveé aus Acolon und Domina



Das kannst du wissen:

Weinbeschreibung: Strahlend rote Frucht, saftige fruchtige Aromen von Kirsche und Walderdbeere mit cremigem Finale

// Diehl Eins zu Eins

Das musst du wissen:

Weingut Diehl, Pfalz

Geschmack: feinherb ((zwischen trocken und halbtrocken) fruchtig, leichter Sommerwein)

Rebsorte: Merlot



Das kannst du wissen:

Weinbeschreibung: Pink, feinherb intensiver, klassischer Roséduft mit viel Kirsche, Johannisbeere und etwas Erdbeerkompott mit leichten, würzigen Noten von frischen Mandeln. Sehr cremig mit zarter Säurestruktur und deutlicher Restsüße.

// Emilio

Das musst du wissen:

Weingut Emil Bauer, Pfalz

Nur als ganze Flasche erhältlich!! – 1,5l Magnumflasche

Geschmack: trocken

Rebsorte: Cuvée aus Cinsault, Grenache, Syrah



Das kannst du wissen:

Weinbeschreibung: Der angenehm frische und fruchtige Duft, der an Pflaume, weiße Johannisbeere und grüne Aprikosen erinnert, verführt sofort zum Trinken. Die Raffinesse setzt sich im Mund mit einer schönen Lebendigkeit und herzhaften Noten fort, die die mineralischen und salzigen Noten subtil ausgleichen. Die leicht bittere Andeutung in Form von Grapefruit sorgt für den nötigen Zug am Gaumen.

ROTWEIN

// Milchbar MOON

Das musst du wissen:

Weingut Graf von Schönborn, Franken (Hauswein, wird nur für uns hergestellt)

Geschmack: Trocken (fruchtig, wenig Restsäure)

Rebsorte: Domina und Spätburgunder



Das kannst du wissen:

Weinbeschreibung: Mediterran, schwarzbeerige Aromen, Cassis, saftig, fleischig, dezente Aromen von Kaffee und Kakao

// Doppelstück

Das musst du wissen:

Weingut Emil Bauer, Pfalz

Geschmack: trocken (fruchtig, würzig)

Rebsorte: Malbec, Bonarda



Das kannst du wissen:

Weinbeschreibung: Charakter: auf die dreiwöchige Maischegärung in französischen Holz-Cuvées folgt eine lange Reifung in Doppelstückfässern. Dunkle, rubinrote Farbe und vitaler Duft mit Noten von reifen schwarzen Süßkirschen, Bergkräutern und etwas Vanille. Am Gaumen saftig und harmonisch, mit straffem und intensivem Körper, der im Finale einer kernigen, eleganten Art Ausdruck verleiht.

// Montepulciano d'Abruzzo Riserva

Das musst du wissen:

Weingut Cantina Tollo, Abruzzo, Italien

Geschmack: trocken (kräftig, würzig)

Rebsorte: Montepulciano



Das kannst du wissen:

Weinbeschreibung: Saftige Noten von reifen, dunkelroten Waldfrüchten und Schwarzkirschen. Dazu Nuancen von Gewürzen wie Zimt und Nelken. Weich und samtig am Gaumen. Die Eindrücke im Bouquet spiegeln sich am Gaumen wieder. Besonders anhaltend.

// Dada Artwine

Das musst du wissen:

Weingut Finca las Moras, Argentinien

Geschmack: trocken, fruchtig

Rebsorte: Cuvée aus Malbec und Bonarda



Das kannst du wissen:

Weinbeschreibung: Dunkles Granat-Purpur. Im Duft zeigt sich eine wunderbar saftige Frucht unterlegt mit feinen Röstnoten, Vanille und gebrannten Mandeln. Am Gaumen fülliger und weicher Auftakt mit würzigem Biss, Noten von Vollmilchschokolade und eingelegten Süßkirschen. Vollmundig, dicht und würzig das Finish. Feinste und samtige Wonnegerbstoffe sorgen für Rückgrat, die Frucht balanciert super aus. Raffiniert und dicht gepackt, präsent und auf fast unverschämte Art betörend – ein absoluter Charmeur.

SPEISEN

Kartoffeln mit Sauerrahm (mit oder ohne Krabben)

Teller: tiefer Teller

6-7 Kartoffeln (je nach Größe) ca. 45 sek. in der Mikrowelle erwärmen, eine leicht gehäufte Kelle Sauerrahm neben die Kartoffeln, (3 Löffel Krabben), halber Teelöffel Petersilie zum Ausgarnieren



Pasta mit Tomatensauce, Parmesan und Rucola

Teller: tiefer Teller

2 gute Zangen Pasta (Tellerrand bleibt frei), eine gehäufte Kelle Tomatensauce mittig auf den Nudeln anrichten, ca. 45 sek. in der Mikrowelle erwärmen, zuerst mit ein wenig Parmesan und zum Schluss mit einem schönen Rucola Nest ausgarnieren

Gibt es auch als **Kinderportion**:

Teller: Schüssel

1 Zange Pasta, 1 gehäufte Kelle Tomatensauce mittig auf den Nudeln anrichten, ca. 30 Sek. in der Mikrowelle erwärmen, zuerst mit ein wenig Parmesan und zum Schluss mit einem schönen Rucolanest ausgarnieren.



Rindergulasch mit Rosmarinkartoffeln

Teller: tiefer Teller

1 Kelle Gulasch in die Tupperdose geben und 5 Kartoffeln mittig auf dem Teller anrichten, ca. 100 Sek. in der Mikrowelle erwärmen, Gulasch auf die Kartoffeln geben, Tellerrand säubern und mit Petersilie ausgarnieren.



Rindergulasch mit Pasta

Teller: tiefer Teller

2 gute Zangen Pasta auf dem Teller anrichten, 1 Kelle Gulasch in die Tupperdose geben, ca. 100 Sek. in der Mikrowelle erwärmen, Gulasch auf die Nudeln geben, Tellerrand säubern und mit Petersilie ausgarnieren.



Tagessuppe im Weckglas

Bitte in der Küche Bescheid geben, wenn eine Suppe bestellt wird, nicht vergessen abzuholen, die Suppe wird nur zubereitet und nicht gebracht.

Die Suppe wechselt täglich, bitte vor Dienstbeginn informieren.

Matjes mit Rosmarinkartoffeln

Teller: Flacher Teller

6-7 Kartoffeln für ca. 40 Sek. in der Mikrowelle erwärmen, 2 Matjesfilets ausgebreitet anrichten (mit der Haut nach oben), nach Bedarf mit Zwiebeln bedecken, 1 leicht gehäufte Kelle Hausfrauensoße. Mit Petersilie ausgarnieren



Matjes mit Schwarzbrot

Teller: Flacher Teller

eine Scheibe Schwarzbrot, 2 Matjesfilets ausgebreitet anrichten (mit der Haut nach oben), nach Bedarf mit Zwiebeln bedecken, eine leicht gehäufte Kelle Hausfrauensauce, Petersilie zum Ausgarnieren



Matjes mit Hirtensalat

Teller: Flacher Teller

2 Matjesfilets ausgebreitet anrichten (mit der Haut nach oben), nach Bedarf mit Zwiebeln bedecken, eine leicht gehäufte Kelle Hausfrauensoße, eine Kelle Hirtensalat, mit Petersilie ausgarnieren



Brotzeit

Klein: 3 Scheiben Baguette in kleine Schale, Dip, Oliven

Mittel: flacher Teller, 3 Scheiben Baguette, Dip, Oliven, Parmesan

Groß: flacher Teller, 4 Scheiben Baguette (in eine kleine Schale), Oliven, Dip, Parmesan und 3 Scheiben Schinken

Dip und Brot wechseln täglich; hierzu an der Tafel in der Küche vor Dienstbeginn informieren



Hirtensalat (mit Krabben)

klein: kleine Schale, eine Kelle Salat anrichten, ein Stück Brot // wird der Salat mit Krabben bestellt, dann 2 Löffel dazu geben

groß: tiefer Teller, zwei Kellen Salat anrichten, ein Stück Brot // wird der Salat mit Krabben bestellt, dann 3 Löffel dazu geben



Couscoussalat

Teller: kleiner Teller mit Serviette

Die Schale aus der Theke nehmen und auf den Teller geben,
1 Scheibe Brot dazu

Drauf achten, dass kein Eis mehr unter der Schale ist!



Wraps

Teller: kleiner Teller mit Serviette

Die Schale mit den Wraps aus der Theke nehmen.

Drauf achten, dass kein Eis mehr unter der Schale ist!

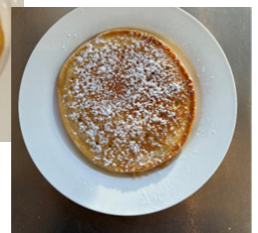
Je nach Wunsch des Gastes kurz erwärmen oder kalt servieren (Gast fragen)



Pfannkuchen

Teller: Flacher Teller

Pfannkuchen ca. 20 Sek. in der Mikrowelle erwärmen, mit Puderzucker gut bedecken, mit 1 Kelle Pflaumenkompott (saisonal) / Apfelkompott/ Rote Grütze (saisonal) / Eis mittig anrichten



Milchreis

Teller: kleine Schale oder tiefer Teller

es wird automatisch die große Portion angerichtet, nur auf expliziten Wunsch richten wir eine kleine Portion an

klein: 1 kleine Kelle, ca. 25 Sek. in der gr. Mikrowelle erwärmen

groß: 1 große Kelle, ca. 35 Sek. in der gr. Mikrowelle erwärmen

Milchreis bieten wir mit Zimt/Zucker, Sanddorn oder je 1 Kelle Apfelkompott, Rote Grütze (saisonal) oder Pflaumenkompott (saisonal) an.



Kuchen (mit Sahne)

Teller: Kuchenteller

ein Stück Kuchen und links oben eine kleine Sahnehaube anrichten



Eis

Gemischtes Eis - kleines Schälchen, 3 Kugeln Eis nach Wahl (Vanille, Schoko)

Gemischtes Eis mit Sahne - wie oben & Sahne

1 oder 2 Kugeln Eis - im Wasserglas anrichten



Pflaumenkompott (Winter)

Pflaumenkompott Natur tiefer Teller, 3 Kellen Pflaumenkompott

Pflaumenkompott mit Sahne tiefer Teller, 3 Kellen Pflaumenkompott, 1 Portion Sahne

Pflaumenkompott mit Eis tiefer Teller, 3 Kellen Pflaumenkompott, 1 Kugel Eis

Pflaumenkompott komplett tiefer Teller, 3 Kellen Pflaumenkompott, 1 Kugel Eis, 1 Portion Sahne



Rote Grütze (Sommer)

Rote Grütze tiefer Teller, 3 Kellen rote Grütze

Rote Grütze mit Eis tiefer Teller, 3 Kellen rote Grütze, 1 Kugel Eis

Rote Grütze mit Sahne tiefer Teller, 3 Kellen rote Grütze, 1 Portion Sahne

Rote Grütze komplett tiefer Teller, 3 Kellen rote Grütze, 1 Kugel Eis, 1 Portion Sahne

Waffeln (saisonal)

Waffel mit Puderzucker

tiefer Teller, Puderzucker

Waffel mit Sahne

tiefer Teller, Puderzucker, 1 Portion Sahne,

Waffel mit Kirschen

tiefer Teller, Puderzucker, 1 Portion Kirschen

Waffel mit Pflaumenkompott

flacher Teller, Puderzucker, 1 Portion Pflaumen

Waffel mit Eis

tiefer Teller, Puderzucker, 1 Kugel Vanille- oder Schokoladeneis

Waffel komplett

tiefer Teller, Puderzucker, 1 Portion Sahne, 1 Portion Kirschen, 1 Kugel Eis



Vegane Speisen:

- Rosmarinkartoffeln
- Pasta
- Tomatensoße
- Rote Grütze (saisonal)
- Pflaumenkompott (saisonal)
- Apfelkompott
- Couscous Salat

-> **Pasta mit Tomatensoße und Rucola**

Glutenfreie Speisen:

- Rosmarinkartoffeln
- Matjes
- Hausfrauensoße
- Krabben
- Oliven
- Sauerrahm
- Hirtensalat
- Gulasch mit Kartoffeln
- Tomatensuppe mit Feta
- Apfelkompott

-> **Rosmarinkartoffeln oder Hirtensalat mit Matjes und Hausfrauensoße**

-> **Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm und Krabben**

Regeln:

1. Das Geschirr muss sauber sein.
2. Die Portionsgrößen werden strikt eingehalten! Lediglich Sauerrahm und Hausfrauensauce dürfen miteinander ausgetauscht werden. Auch das Argument von Gastseite „das habe ich das letzte Mal auch bekommen“ gilt nicht!
3. Es wird darauf geachtet, dass keine kalten Speisen oder Kuchen auf warmen Tellern angerichtet werden. Ebenso keine kalten Getränke in warmen Gläsern.
4. Es wird sauber angerichtet, Speisen haben nichts auf dem Tellerrand zu suchen, dieser „gehört“ dem Gast.
5. Jede*r passt bitte auf seine*n Nebenmann/-frau auf und weist ihn/sie auf eventuelle Fehler freundlich hin.
6. Jede*r hat über unsere Produktpalette Bescheid zu wissen.
7. Das Auge isst mit!
8. Holt Euch Unterstützung wenn Ihr nicht sicher seid, bzw. nicht weiter kommt.
9. Sollte der Gast nach einer extra Scheibe Brot verlangen, bekommt er/sie diese gern. Biete aber auch unsere Brotzeit an. Hat der Gast nur ein Getränk (z.B.) dann ist eine Scheibe Brot in Ordnung, möchte er/sie zwei oder mehr Scheiben Brot verrechnen wir eine Portion Brot!

Lieber einmal zu oft gefragt, als einmal zu wenig!