前菜5種盛り合わせ Assorted 5 appetizers / Vorspeisenplatte für 2personen

¥2.200

前菜3種盛り合わせ Assorted 3 appetizers / Vorspeisenplatte für 1person

¥1.650



ウトペネッツ

Pickled Sausaged / Essingwurst (Utopenec) チェコの定番居酒屋おつまみ。 冷製ソーセージの酢漬け。

¥880



🚩 ニシンの酢漬け

Pickled Herring / Bismarckhering 北ドイツ定番のニシン(ヘリング)の酢漬け。 自家製。

¥1,050



ゴルゴンゾーラの ポテトサラダ

Gorgonzola potato salad / Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gorgonzola ゴルゴンゾーラを練り込んだポテトサラダ、 一癖ある味わいにビールが進みます。

¥720

ハチミツ追加 ¥200



自家製レバーペースト

Chicken liver pate / Hühnerleberpastete 隠し味でイエガーマイスター(薬草酒)を 使用した自家製レバーペースト。

¥1,320



オバツダ

Cheese spread / Obatzda バイエルンのビアガーデンや ビアホールで定番のチーズディップ。

¥770



追加 ブレッツェルスライス

Sliced Pretzel / 1/2 Laugenstange in Scheiben schneiden

¥330

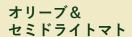
おつまみ

Right Meal



ブレッツェル prezel / Brezel ドイツ発祥のビールと非常に相性の良い、 モチモチとしていて歯ごたえの良いパン。

¥660



Olive&semi-dried tomatoes / Oliven-Getrocknete Tomaten ¥550

ミックスナッツ Nuts / Nussmischung ¥660

ミックスピクルス Mixed pickles

¥550



¥330

スナックブレッツェル

pretzel snacks / Knusper-Brezel 香ばしさとクリスピー感が 堪らないスナックタイプのブレッツェル。





ライ麦パン

Rye bread / Roggenbrot ドイツ産ライ麦100%使用。 じっくり焼き上げた酸味の強い ドイツ伝統のパン。 ¥550



玉葱のビアフリット

Beer-Battered Onion Rings / Zwiebelringe in Bierteig mit currypulver

玉葱1個分をヒューガルデンを使用した衣で、 サクッと揚げて、カレーパウダーで 風味付けしました。

S ¥660 R ¥1,100



3種のチーズオムレツ

Cheese Omelette/Käse-Omelette ゴーダ、パルミジャーノ、モッツアレラチーズを 使用したオムレツ。

¥1,320



彩り野菜とマッシュルームのオムレツ

Vegetable and mushroom omelet / Gemüse-Omelett mit Champignons パプリカとマッシュルームがゴロゴロ入った、オムレツ。

¥1,210



ジャーマンポテト

Pan-fried potatoes with bacon and onion/ Bratkartoffel

> キタアカリと玉ねぎ、 ベーコンを炒めた定番ポテト料理。

> > ¥770



🧪 ロスティ

Potato Galette / Rösti スイス発祥のポテト料理。 千切りにしたジャガイモをパルミジャーノ とともに焼きあげました。

¥990



バッファローチキン

Spicy buffalo chicken wing/ Scharfe Hähnchenflügel

S ¥770 5本 R ¥1.320 10本

サワークリームソース追加 ¥220 add sour cream dip +\220 mit sauerrahm-soße +\220

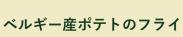


🧪 ザワークラウト

Chopped pickled cabbage / Sauerkraut

キャベツを塩漬けにして、乳酸発酵させた ドイツ伝統の保存食。当店は温製でのご提供です。

S ¥440 R ¥660



Fried Potato Wedges / Kartoffel-Wedges mit Sauerrahm-Dip ベルギー産ビンチェ系品種を使用。 サワークリームソースを添えて。

¥660

ムール貝のワイン蒸し

Steamed mussels with white wine / Miesmuscheln in Weißwein ベルギーの定番料理。 ムール貝を白ワインで蒸し上げました。

> S ¥1,100 10ピース R ¥1,980 20ピース

Brezel Sandwich

タンネのハウスサラダ

Tanne's House Salad / gemischter Salat mit schinken お野菜とビアヴルストのサラダ 自家製フレンチドレッシングで。

S サイズ ¥880 R サイズ ¥1,320

ルッコラ・クレソン・ マッシュルームのサラダ

Arugula,watercress and mushuroom salad / Rucolasalat mit brunnenkresse, pilz ルッコラとクレソンと生マッシュルームをオニオンドレッシングで。

S サイズ ¥750 R サイズ ¥1,100



ブレッツェルサンドイッチ





ソーセージ&ハニーマスタード

German-style Hot Dog (Bavarian Sweet Mustard) / Laugenstange mit Kraut, Bratwurst und Süßer Senf ドイツスタイルのホットドッグ、ソーセージ、 ザワークラウトに自家製ハニーマスタードを。

¥1,050



カリーヴルスト

German-style Hot Dog (curry ketchup) / Currywurst mit Laugenstangeドイツスタイルのホットドッグ、ソーセージに カリーケチャップとカレーパウダーをかけたベルリン屋台の定番。

¥1,050

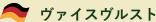


ニシンのブレッツェルサンド

Herring pretzel sandwich / Laugenstange mit Bismarckhering 北ドイツの郷土料理【ニシンの酢漬け】(自家製)を気軽に 食べられる同地域の屋台サンド。

¥990





Boiled White Sausages / Weißwurst ミュンヘン名物の白ソーセージ。 ヴァイスビア、ブレッツェルとの組み合わせが定番。 皮をむいて、甘いマスタードで。

> 2本 ¥1,100 1本¥550~



ヴィナーヴルスト

Vienna sausage / Wiener Würstchen プレーンなウィーン風、絹引きソーセージ。 シンプルで飽きが来ず、奥深い。

> 2本 ¥1,440 1本¥720~

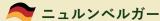


デプレチーナー

Debreziner sausage / Debreziner 肉感のある生地に牛肉とチリ、 黒コショウ等を混ぜた、 ハンガリーのデブレツェン発祥のソーセージ。

> 2本 ¥1,760 1本¥880~





ニュルンベルク伝統の小ぶりな焼きソーセージ。 粗挽きで肉感しっかり、マジョラムの繊細かつ スパイシーな香りが食欲をそそります。

> 3本 ¥660 追加1本 ¥220



カリーヴルスト

Nuremberg grilled sausages / Nürnberger bratwurst Grilled Sausages with Curry Ketchup / Currywurst ベルリンのソウルフード。 自家製力レーケチャップと カレーパウダーをかけたソーセージ。

¥940



🧪 フライシュケーゼ

Garman Meatloaf / Fleischkäse フワフワに仕上げたソーセージ生地を 長方形の型に詰めてオーブンで焼き上げる、 ミートローフ的ソーセージ。

¥1,430



ボイルソーセージ盛り合わせ Assorted Boiled Sausages / Brühwurst teller ¥1,980



グリルソーセージ盛り合わせ Assorted Grilled Sausages / Bratwurst teller ¥1,980

全部のせ!

ソーセージ盛り合わせ(グリル&ボイル) Assorted Sausage / Wurstteller

¥3,630





リピーター多し!国産の骨付き豚スネ肉をハーブと共に岩塩水に漬け込み、 じっくりと煮込んだドイツを代表する伝統料理。ほろほろと崩れる柔らかさと さっぱりジューシーな味わいをお楽しみください。

お肉料理 Meat





シュニッツェル

¥1,540

Pork Cutlet / Schweineschnitzel 薄く叩いて、パン粉をつけてバターで 揚げ焼きにしたドイツのカツレツ。





フリカデレ

¥1,320

Baked Meatballs with Cheese/ Frikadellen ドイツのミニハンバーグ、カレーケチャップと チーズをのせてオーブンで焼き上げました。





シュヴァイネブラーテン ¥1,320

Roasted pork belly with beer sauce / Schweinebraten ドイツのローストポーク、スパイスをなじませて ローストした豚肉をビールソースとともに。





ケーゼシュペッツレ

German Spaetzle Dumplings / Käsespätzel 南ドイツシュヴァーベン地方で食べられているショートパスタ。 自家製ショートパスタを定番のチーズクリームソースで。

¥1,100



エビのトマトシュペッツレ
Shrimp tomato spatzle / Garnelen-Tomatenspätzle
自家製ショートパスタ【シュペッツレ】をトマトソースで。

¥1,430



焼きカレーライス 目玉焼きのせ

Baked curry topped with Egg&Cheese (Baked curry has rice inside) / Curry risotto mit ei-käse

ビールで煮込んだスパイシーなカレー、チーズ、卵を乗せてドリア風に。

¥1,100

デザート







カイザーシュマレン

Austrian Pancakes / Kaisereschmarren オーストリア発祥。 ビールを生地に混ぜ込んだフワフワパンケーキ。

¥880

アイスクリーム ¥495 Beer Caramel sauce for Ice cream / Vanilleeis mit Bier-Karamell-soße バニラアイスクリームにビールキャラメルソースをかけて。

YOYOGI TANNE