tween
friesische brasserie

FEIERN ZWISCHEN DIEK & TIDEN

INHALTS-VERZEICHNIS

Brasserie	3
Unsere Küche	4
Räumlichkeiten	5
1. Menüs nach Jahreszeit	6
2. Menüs mit tween Klassikern	10
3. Vegetarische & vegane Optionen	12
4. Frühstück & Brunch	14
5. Feine Häppchen	17
6. Kaffee & Kuchen	20
Galerie	22
Kontakt	26

Kennzeichnung BIO-Produkt

Alle anderen Speisen sind mit Zutaten aus konventioneller Herstellung zubereitet.
Wir behalten uns vor, im Ausnahmefall bei Lieferengpässen auf Alternativzutaten auszuweichen.

Sprechen Sie uns für einen BIO-Schwerpunkt innerhalb der Speisenauswahl gerne an.

Aufgrund von saisonalen Schwankungen sind die Preise unverbindlich.

Rubriken anklicken für eine schnelle Navigation!

Ihr Bankett-Ansprechpartner
Jörn Peters | F&B Manager
j.peters@be-bio-hotels.de

HIER FINDEN SIE UNS

tween – friesische Brasserie
Strandweg 3 | 25832 Tönning

tween
DE-ÖKO-006

Zum Standort bei Google-Maps

UNSERE BRASSERIE

Sprechen Sie uns bei einem Übernachtungswunsch gerne einfach an.

In’n tween feiern Sie ausgelassen in lockerer Atmosphäre. Inklusive **Premiumblick auf die Eider,** Außenbereich mit Terrasse und Strandkörben **direkt am Wasser.**

Sie wollen danach noch bleiben und Tönning näher kennenlernen?
Das Partnerhotel be natural liegt im selben Gebäude und hat – wie das tween – auch genügend Kapazitäten für größere Gesellschaften.

UNSERE KÜCHE

In'n tween verbinden wir Menschen, erzählen Geschichten & schaffen besondere Momente. Gekocht wird mit Sorgfalt, Verantwortung und Respekt für die Natur.

Wir bereiten Fisch-und Fleischgerichte modern zu, **heben regionale Klassiker auf ein neues kulinarisches Niveau.**

Da wir unsere Gäste schon seit Jahrzehnten an der schönen Eider bewirten, erwartet Sie ein professioneller und stets freundlicher Service.

Unser beliebtester Klassiker im Tagesgeschäft: Der tween Backfisch

UNSERE RÄUMLICH-KEITEN

Tischanordnung und Dekoration erfolgt nach Absprache gemäß Ihren individuellen Vorstellungen

Dat groote tween

- bietet Platz für bis zu 100 Personen
- lockere Atmosphäre
- Erker zur Eiderseite
- bei kleineren Gruppen kann der Raum abgeteilt werden
- für die gesamte Buchung des Raumes bei Exklusiv-Veranstaltungen sprechen Sie uns gerne an

Dat lütte tween

- bietet Platz für bis zu 25 Personen
- familiäre Atmosphäre
- bodentiefe Fenster zur Eiderseite
- auch als Trauungsraum geeignet

Im Sommer können wir Ihnen auch unsere windgeschütze Terrasse mit Sonnenschirmen & Strandkörben als Veranstaltungsort anbieten.

Virtuell durch's Restaurant schlendern: 360°-Ansicht bei Google Maps

MENÜS NACH JAHRES-ZEIT

ab 15 Personen

1.

Wählen Sie Menü-Kompositionen passend zur Jahreszeit mit abgestimmten Zutaten der Saison.

Nichts für Sie dabei? Gerne erstellen wir Ihnen individuelle Menüs ganz nach Ihren persönlichen Vorlieben.

Vegetarische & vegane Alternativen finden Sie unter Punkt 3.

zurück zum Anfang

MENÜ 1

37

Salat vom Kräutersaitling
mit Kirschtomaten, Rucola & Parmesan

Gebratene Forelle mit Buttersoße
auf Pastinakenpüree & Röstkartoffeln

alternativer Hauptgang

Rosa Rinderhüfte mit Kräuterbutter
auf Pastinakenpüree & Röstkartoffeln

Rhabarber Mandelcrumble
mit Vanilleeis

MENÜ 2

40

Erbsenschaumsuppe

Geschmorte Lammkeule
auf cremiger Polenta & Gemüse Pot au Feu

alternativer Hauptgang

Confierter Lachs mit Gremolata
auf cremiger Polenta & Gemüse Pot au Feu

Cheesecake
mit frischen Früchten

MENÜ 3

43

Matjestatar
mit Apfel & Gurke

Kalbsfilet mit Kräuterbutter
mit gebratenen Bärlauch-Gnocchi, Babyspinat & Kirschtomaten

alternativer Hauptgang

Gedämpfter Butterfisch
mit gebratenen Bärlauch-Gnocchi, Babyspinat & Kirschtomaten

Kirschparfait
mit Amaretto & karamellisierten Mandeln

FRÜH-JAHR

Alle Preise angegeben in
Euro, pro Person & inkl. MwSt.

BIO Qualität

zurück zum Anfang

MENÜ 1

37

Tomatensuppe
mit frischem Basilikum

gebratene Maishänchenbrust
mit Safransoße, sautiertem
Gemüse & Süßkartoffelpüree

alternativer Hauptgang

gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Safransoße, sautiertem
Gemüse & Süßkartoffelpüree

Crème brûlée
mit Erdbeersorbet

MENÜ 2

49.50

Gazpacho von der Wassermelone
mit Salsa Verde

Rosa Rinderfilet mit Pfeffersoße
dazu Rosmarinkartoffeln, Salat,
Ofengemüse & Salzkartoffeln
(Beilagen à part)

alternativer Hauptgang

Seeteufel mit pikanter Tomatensoße
dazu Rosmarinkartoffeln, Salat,
Ofengemüse & Salzkartoffeln
(Beilagen à part)

Zitronenmousse
mit frischen Beeren &
Mandelcrumble

MENÜ 3

34

Karotten-Ingwer-Süppchen
mit frischen Kräutern

geschmorte Schweinebacke in Thaicurry
auf Wokgemüse & Duftreis

alternativer Hauptgang

Teriyaki Lachsfilet
auf Wokgemüse & Duftreis

Kokosnuss Panna Cotta
mit Waldbeeren-Granité

SOM-MER

Alle Preise angegeben in
Euro, pro Person & inkl. MwSt.

BIO Qualität

zurück zum Anfang

MENÜ 1

44

Rote-Bete-Apfelsuppe

Lachs Wellington
mit zweierlei Spinat &
Safransauce

alternativer Hauptgang

Rehbraten
mit Spätzle & Speckbohnen

Mousse au Chocolate
mit Sauerkirschen &
karamellisierten Nüssen

MENÜ 2

39

Kürbissuppe
mit gerösteten Kürbis-
kernen & Kernöl

geschmorte Entenkeule
mit Rotkohl, Rosenkohl &
Kartoffelklößen

Haselnuss Brownie
mit Vanilleeis

MENÜ 3

36

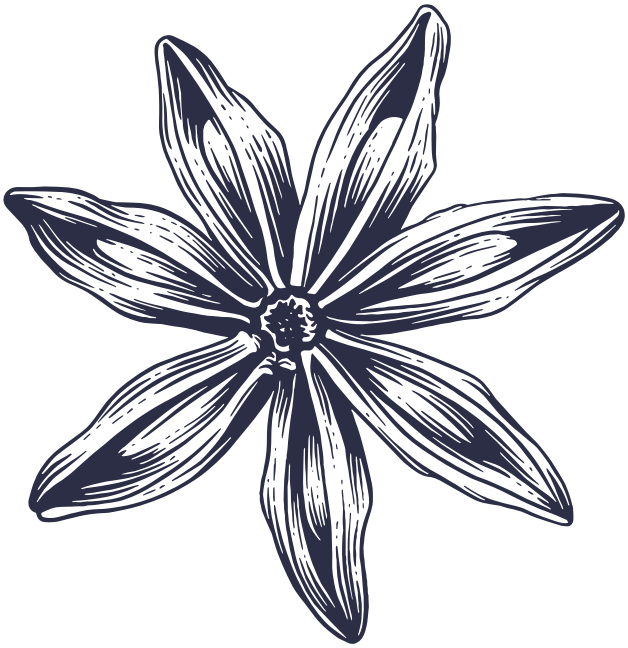
Pilzcremesuppe

Rinderroulade
mit Kartoffel-Zwiebel-
Püree & Rotkohl

alternativer Hauptgang

Gebratener Kabeljau mit
Orangenzimt-Beurre-Blanc
auf Spitzkohl & Kartoffelcrossi

Apfel-Birnen-Crumble
mit Schokoladeneis



HERBST & WINTER

Alle Preise angegeben in
Euro, pro Person & inkl. MwSt.

BIO Qualität

zurück zum Anfang

MENÜS MIT UNSEREN KLASSIKERN

ab 15 Personen

Wählen Sie Menüs bestehend aus den beliebtesten Gerichten unseres Hauses.

Nichts für Sie dabei? Gerne erstellen wir Ihnen individuelle Menüs ganz nach Ihren persönlichen Vorlieben.

Vegetarische & vegane Alternativen finden Sie unter Punkt 3.

FISCHMENÜ 4 GÄNGE

48

Safran-Edelfischsuppe
mit Gemüse &
Räucherfisch

Matjestatar
mit Apfel & Gurke

tween Pannfisch
mit Senfsoße, Bratkartoffeln &
marinierten Gurken

Crème brûlée
mit Erdbeersorbet

Entscheiden Sie sich bei 2 Gängen für Vorspeise oder Dessert

FRIESENMENÜ

35 | 3 GÄNGE
29 | 2 GÄNGE

Kartoffelsuppe
mit knusprigem Speck

Lammbraten
mit Salzkartoffeln & Bohnen

alternativer Hauptgang

Schollenfilet in Eihülle
mit Salzkartoffeln &
gestovten Bohnen

Friesentorte
gefüllt mit Pflaumenmus &
Vanillesahne

MEDITERRANES MENÜ

35 | 3 GÄNGE
29 | 2 GÄNGE

Tomatensuppe
mit frischen Basilikum

Hähnchen Alfredo
gebratene Hähnchenbrust
auf Rigatoni in Parmesan-
Zitronen-Knoblauchsoße mit
zerlassen Kirschtomaten

alternativer Hauptgang

Piccata Millanese von der Aubergine
auf Ratatouille &
Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta
mit Beerencoulis & Hafercrunch

RUSTIKALES MENÜ

44 | 3 GÄNGE
29 | 2 GÄNGE

Saisonaler Salat
mit karamellisierten Walnüssen

Tafelspitz
mit Meerrettichsoße &
Bouillonkartoffeln

alternativer Hauptgang

Tönninger Matjes
nach Hausfrauenart,
mit Bratkartoffeln & Salat

Quarkcreme
mit Beerenkompott &
weißer Schokolade

Alle Preise angegeben in
Euro, pro Person & inkl. MwSt.

BIO Qualität

zurück zum Anfang

VEGETARISCHE & VEGANE OPTIONEN

3.

An der Veranstaltung nehmen Vegetarier oder Veganer teil? Gerne passen wir die Gerichte nach den Wünschen Ihrer Gäste an.

Nichts für Sie dabei? Gerne erstellen wir Ihnen individuelle Menüs ganz nach Ihren persönlichen Vorlieben.

Alle vegetarischen & veganen Optionen sind 100% Bio.

zurück zum Anfang

VEGETARISCH

Hauptgänge

Trüffel-Pilz-Pasta
Tagliatelle in Trüffelrahmsoße
mit gebratenen Pilzen,
Erbsen, Rucola & Parmesan

Ziegenkäseravioli
mit Roter Bete & Walnüssen

Schafskäse im Backteig
mit Gemüse Tajine,
Kichererbsen & Chutney

saisonales Risotto
je nach Saison mit Spargel &
Bärlauch, Pilzen oder Kürbis

Wir können auch weitere Vorspeisen unserer Karte vegetarisch oder vegan zubereiten. Sprechen Sie uns dazu gern an.

VEGAN

Hauptgänge

Gebackener Blumenkohl
auf Süßkartoffelpüree mit
Cashews & Kräuterpesto

Gebratener Räuchertofu
auf Wokgemüse & Duftreis

Gemüsefrikadelle
mit Bohnencassoulet &
Rote-Bete-Sugo

Mildes Gemüse-Thai-Curry
mit Duftreis

Dessert

Kokosnuss-Panna-Cotta
mit Fruchtcoulis & Hafercrunch

Sorbet-Becher
zwei verschiedene Sorbets
auf frischem Obst

saisonales Crumble
mit veganem Obst- & Mandel-
crumble sowie Vanillesoße

Alle Preise angegeben in
Euro, pro Person & inkl. MwSt.

FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Brunch ab 6 Personen

Unser tägliches Frühstücks-buffet ist eine Feier wert! Zusätzlich können Sie ab 6 Personen eine Auswahl an Brunch-Gerichten als Tisch-buffet bestellen.

Nichts für Sie dabei? Gerne erstellen wir Ihnen individuelle Menüs ganz nach Ihren persönlichen Vorlieben.

Beim Brunch ist ein Glas Prosecco oder alkoholfreier Apfelsecco pro Person inklusive.

BIO FRÜHSTÜCKS-BUFFET

25.50

Im tween starten Sie mit hochwertigen BIO-Zutaten und einer reichhaltigen Auswahl bestens in den Tag.

Extras

Nordseekrabbensalat
(250g)
15.90

Räucherlachs
(100g)
10.20

Alle Preise angegeben in
Euro, pro Person & inkl. MwSt.

KLEINER BRUNCH

ab 6 Personen

zzgl. 11

zum Buffetpreis

wählen Sie zusätzlich
als Tischbuffet:

1 Hauptgericht &
2 kleine Begleiter

GROSSER BRUNCH

ab 10 Personen

zzgl. 19

zum Buffetpreis

wählen Sie zusätzlich
als Tischbuffet:

2 Hauptgerichte &
3 kleine Begleiter

AUSWAHL BEIM BRUNCH

Hauptgerichte

(serviert mit Gemüse)

gebratener Seehecht
mit Senfsoße

gebratene Hähnchenbrust
mariniert

Schweinebraten
in Biersoße

gebackener Schafskäse

rosa Rinderhüfte
mit Kräuterbutter

Shakshuka

Kleine Begleiter

pochierte Eier
mit Hollandaise

Pancakes
mit Ahornsirup

Chia-Pudding
mit Vanille & Apfel

saisonaler Salat
mit karamellisierten Walnüssen

saisonale Suppe

Alle Preise angegeben in
Euro, pro Person & inkl. MwSt.

FEINE HÄPPCHEN

- Fingerfood-Buffet ab 10 Personen
- Canapés ab 15 Personen
- Belegte Brötchen oder Brote ab 10 Stück

5.-

Das Fingerfood-Buffet eignet sich perfekt für Ihren Empfang, eine Tagungspause oder als Vorspeise & Dessert.

Nichts für Sie dabei? Gerne erstellen wir Ihnen individuelle Menüs ganz nach Ihren persönlichen Vorlieben.

Sprechen Sie uns für einen BIO-Schwerpunkt innerhalb der Speisen-auswahl gerne an.

FINGERFOOD BUFFET

ab 10 Personen

15.50

Wählen Sie aus 3 Fingerfood-Optionen

zzgl. 4.50

je extra Komponente

Am Spieß

gebratene Garnelen
mit Aioli

Tomate Mozzarella
mit Basilikum Pesto

Obstspieße
mit Schokolade

gegrilltes Gemüse

gegrilltes Hähnchenfilet

Auf der Platte

Gemüse-Tortilla

Pastrami-Rucola-Röllchen

Hähnchen-Wrap

Ziegenkäse-Wrap

Mandelhörnchen

Bruschetta mit Tomate

Räucherfisch-Variation

Spinat-Feta-Börek

Im Glas

Gemüsesticks
auf Kräuterquark

Antipasti
mit Feta-Käse

Tönninger Matjestatar

Falafel
mit Zitronenjoghurt

Nordseekrabben-cocktail

Panna Cotta
mit Beerencoulis

Mousse au Chocolate

saisonales Obstcrumble

Zitronencreme

Alle Preise angegeben in
Euro, pro Person & inkl. MwSt.

BIO Qualität

zurück zum Anfang

CANAPÉS

ab 15 Personen

16

4 Stück

zzgl. 3

je extra Komponente

- Hähnchen
- Salami
- Ei
- Avocado-Tomate
- Pastrami
- Käse
- Tortenbrie
- Räucherlachs
- Räucherfisch

BELEGTE HALBE BRÖTCHEN

ab 10 Stück

3.20

pro Stück

Alle Brötchen sind mit Butter bestrichen sowie mit Salat & passendem Gemüse garniert

(auf Wunsch auch mit Margarine)

- Tomate Mozzarella
- Tortenbrie
- Chili-Käse
- Gouda
- Salami
- Kochschinken
- Ei
- Hähnchenbrust
- Räucherlachs
- geräucherte Forelle

Alle Preise angegeben in
Euro, pro Person / Stück & inkl. MwSt.

KAFFEE & KUCHEN

ⓘ Kaffeegedeck ab 12 Personen
ⓘ Ganze Torten ab Einzelbestellung (14 Stücke)

Genießen Sie leckeren BIO-Kaffee, frische Torten & Kuchen zu jeder Tageszeit.

Nichts für Sie dabei? Gerne erstellen wir Ihnen individuelle Menüs ganz nach Ihren persönlichen Vorlieben.

Im Sommer können wir Ihnen auch unsere Terrasse anbieten.

KAFFEE-GEDECK

ab 15 Personen

Gedeck 1

14

2 verschiedene Stück Kuchen pro Person inklusive Filterkaffee & Tee

Gedeck 2

17

jeweils 1 Stück Torte & Kuchen pro Person inklusive Filterkaffee & Tee

Gedeck 3

22

2 verschiedene Stücke Torte, 1 Stück Kuchen sowie alle Kaffespezialitäten inklusive

GANZE TORTEN

14 Stücke

Schokoladentorte

56

Mandarinen-Quark-Sahne-Torte

53

Käsesahnetorte

48

Schwarzwälder Kirschtorte

58

Eierlikörtorte

56

Himbeerschmandtorte

59

Nuss-Sahne-Torte

56

Marzipan-Nusstorte

56

Zitronentorte

48

Alle Preise angegeben in
Euro, pro Gedeck/Torte & inkl. MwSt.

GALERIE

tween
friesische brasserie

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Ihr Bankett-Ansprechpartner

Jörn Peters
F&B Manager
j.peters@be-bio-hotels.de

JETZT ANFRAGEN

Einfach anklicken und Jörn eine nette Mail schreiben.

04861 61705420
info@restaurant-tween.de
restaurant-tween.de

Bildmaterial © **Martin Kess** – das tween bedankt sich für die großartigen Aufnahmen!
martinkess.de @mrtnkss

Mit besonderem Dank auch an:
© **Moritz Ohlsen** – S. 3, 23 (unten links)