

„AufgeWECKte“ Speisekarte

Wir machen uns eine altbewährte und gern genutzte Garmethode zunutze. Hierfür bereiten wir unsere Speisen in klassischer Art und Weise zu und „wecken“ sie ein.

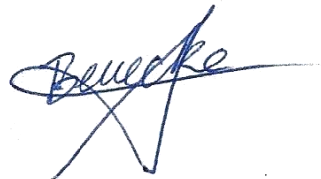
Dies hat den Vorteil, dass alle Aromen und Geschmäcker erhalten bleiben und hierfür keine Plastikverpackungen oder umweltschädliche Folien verwendet werden müssen.

We are using an old fashioned but pretty often used cooking method. We are cooking the meals in a classical way and preserve them in Mason jars. The benefit of this is that every part of the aroma and taste keeps preserved and we do not need to use plastic and polluting plastic wraps.

Guten Appetit!



Ramon Tuchen
Küchenchef



Anna Benecke
Serviceleiterin

Suppe

Soup

Sizilianische Tomatensuppe mit frischem Basilikum

Sicily tomato-soup with fresh basil

Ein mehrere hundert Jahre altes sizilianisches Rezept,
welches nach einer Überlieferung
schon zu den Glanzzeiten Roms so gekocht wurde.

€ 5

Salat

Salad

Roter Linsensalat mit Harissa, Minze, Petersilie, Paprika und Karotten

mariniert mit Olivenöl und Limettensaft

*Red lentil-salad with harissa-spice, mint, parsley, bell pepper
and carrots marinated with olive-oil and lime juice*

Der ursprünglich indische Linsensalat hat inzwischen auch den
Weg über Nordafrika nach Europa gefunden.

€ 6

Hauptgang

Main course

Alle unsere Speisen werden mit hausgebackenem Kartoffelbrot
serviert. Dieses wird von uns mit regionalem Mehl und
Kartoffeln frisch gebacken.

All our dishes are served with homemade potato-bread.

Currywurst von unserem Schlachter des Vertrauens im hausgemachtem Curryketchup

German curry-sausage with homemade curry-ketchup

Der Klassiker in Hamburg. Der Streit zwischen Berlin und
Hamburg - wer denn jetzt die Currywurst erfunden hat - ist
uns egal. Hamburg ist allerdings seit dem Mittelalter eine
Gewürzstadt. Den Rest kann man sich denken...

€ 7

**Veganes Gemüsecurry mit saisonalem Gemüse
vom Hamburger Großmarkt mit Kokosmilch
und Basmatireis**

*Vegan vegetable curry with seasonal vegetables of
Hamburgs Market with coconut-milk and basmati-rice*

Curry ist meistens eine Gewürzmischung, die denen der indischen Küche nachempfunden ist. Sie entstand im 19. Jahrhundert in Großbritannien in Anlehnung an indische Curry-Gerichte. Wir bereiten unsere Currymischung selber zu.

€ 9

**Geschmorte Ochsenbacke vom Weiderind
in Tomaten-Rotweinschmorfond mit Karotten,
Paprika und Zwiebeln**

*Braised ox-cheeks with tomato-red-wine-stock
with carrots, bell pepper and onions*

Ein deftiges Schmorgericht, das zu jeder Jahreszeit gegessen werden kann. Lecker und würzig abgeschmeckt mit frischen Zutaten und gutem Wein.

€ 11

Dessert

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Classic Hamburgs red berry dessert with vanilla-sauce

Der Klassiker unter den norddeutschen Desserts.

€ 4

Milchreis mit Kirschen oder mit Zimt und Zucker
Rice-pudding with cherries or cinnamon and sugar

*Lecker und erfrischend mit etwas Zitrone
und Orange abgeschmeckt.*

€ 4