

## Suppe und Vorspeise

### *Soup and starter*

Maiscremesuppe mit Kokosmilch, Chili, Staudensellerie,  
roten Linsen, Flusskrebse und Korianderöl  
*Cream of corn soup with coconut-milk, chili, celery, red lentils, crawfish and coriander-oil*

6 €

Gegrillter grüner Spargel mit Ingwer und Limette auf Orzosalat  
mit Radicchio und Zuckerschoten dazu gebeizter Lachs mit süßem Sojalack  
*Grilled, green asparagus with ginger and lime, orzo-noodle-salad with radicchio and snow peas  
and homemade marinated salmon with soy sauce finish*

9 €

---

## Salate

### *Salads*

Kleiner Salatteller mit frischen Blattsalaten der Saison  
*Small plate of seasonal salad*

5 €

Großer Salat mit frischen Blattsalaten der Saison  
dazu junger Spinat, Apfel und Walnüsse  
*Mixed plate of seasonal salad with young spinach, apple and walnuts*

9 €

Großer Salat mit frischen Blattsalaten der Saison  
dazu knuspriger Bacon, roten Bohnen und gebratene Polentacroutons  
*Mixed plate of seasonal salad with bacon, kidney beans and fried polenta croutons*

9 €

Alle unsere Dressings sind hausgemacht

Dressing nach Wahl: Italian, French oder Essig und Öl  
*Your choice of our homemade dressings: Italian dressing, French dressing or oil and vinegar*

---

## Pasta und Risotto

Tagliatelle mit brauner Butter,  
Ricotta, Minze und Zucchini in Tomatenpesto  
*Tagliatelle with brown butter, mint leaves, ricotta cheese, courgettes and tomato-pesto*

9 €

Safranrisotto mit gebratener Jacobsmuschel  
Paprikapüree und Rote Bete Sprossen  
*Saffron-risotto with fried scallop, bell pepper mash and beet root sprouts*

10 €

## Hauptspeisen

### Main Course

**Hamburger Pannfisch** (Drei gebratene Fischfilets  
auf Pommery-Senfsauce mit Bratkartoffeln und kleinem Blattsalat mit Zitronendressing)  
*Three fried fillet of fish with French-mustard sauce, fried potatoes and small salad with lemon-dressing*

19 €

**Gedämpftes Saiblingsfilet im Korb** mit Waldmeister-Limettensud  
dazu bunte Gemüsestreifen und Leinölkartoffeln  
*Fillet of char fish and stripes of vegetables in a basket, steamed with woodruff and lime served with linseed oil potatoes*

16 €

**Rückwärts gegrilltes Hüftsteak und gebackene Garnele**  
auf getoasteter Süßkartoffel dazu hausgemachte Steaksauce  
und gegrillte Herzen vom Römersalat  
*Grilled sirloin steak and baked shrimp with toasted sweet potato, homemade steak sauce and grilled roman salad*

19 €

**Gegrillter Susländer Schweinesattel** mit Sambucajus  
dazu Thymiankarotten und gebratene Polenta  
*Grilled saddle of pork with Sambuca-sauce, thyme-potatoes and fried polenta*

15 €

**Hausgemachtes Hamburger Labskaus**  
mit gepökelter Ochsenbrust dazu Matjesfilet, eingelegte Rote Bete, Gewürzgurke und Spiegelei  
*Homemade Hamburger Labskaus with stuffed ox breast, served with fillet of cod, pickled beetroot, gherkin and fried egg*

14 €

---

## Desserts

**Marshmellow S´mores** und essbare Kohle  
*Marshmellow S´mores and edible coal*

4 €

**Geeiste Fliederbeersuppe** mit Grießnocken  
*Iced elderberry-soup with semolina*

5 €

**Handgemachte Eiscreme der kleinen Eisfabrik**  
Unser Sahneeis wird, aus frischer Vollmilch und Heidesahne hergestellt.  
Das Fruchteis wird in Sorbet-Qualität aus richtigen Früchten, ohne künstliche Farbstoffe und Aromen hergestellt.  
Und ist lactose- und glutenfrei.

*Homemade manufactured ice cream. Ask us for information.*

**Sorten nach Tagesangebot - Eiskugel 1,20 €**

**Dessertvariation** (zweierlei Dessert und eine Kugel Eis nach Wahl)  
*Dessertvariation (both desserts and one scoop of ice-cream of your choice)*

8 €

---

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer  
*All prices in Euro include V.A.T. and service*

## Hamburger Schlemmersommer 2019

### Grillfest

#### Suppe

Maiscremesuppe mit Kokosmilch, Chili, Staudensellerie  
roten Linsen, Flusskrebse und Korianderöl

*Cream of corn soup with coconut-milk, chili, celery, red lentils, crawfish and coriander-oil*

6 €

#### Zwischengang

Gegrillter grüner Spargel mit Ingwer und Limette  
auf Orzosalat mit Radicchio und Zuckerschoten  
dazu gebeizter Lachs mit süßem Sojalack

*Grilled, green asparagus with ginger and lime, orzo-noodle-salad with radicchio and snow peas  
and homemade marinated salmon with soy sauce finish*

9 €

#### Hauptgang

Low and Slow/Surf and Turf  
Rückwärts gegrilltes Hüftsteak und gebackene Garnele  
auf getoasteter Süßkartoffel  
dazu hausgemachte Steaksauce  
und gegrillte Herzen vom Römersalat

*Grilled sirloin steak and baked shrimp with toasted sweet potato, homemade steak sauce and grilled roman salad*

19 €

#### Dessert

Marshmallow S'mores  
und essbare Kohle

*Marshmallow S'mores and edible coal*

6 €

**4-Gang Menü 38 €**

(Für zwei Personen 69 €)

## Hamburger Schlemmersommer 2019

### Veganes Grillfest

#### Suppe

Maiscremesuppe mit Kokosmilch, Chili, Staudensellerie  
roten Linsen, Okraschoten und Korianderöl  
*Cream of corn soup with coconut-milk, chili, celery, red lentils, okra and coriander-oil*

6 €

#### Zwischengang

Gegrillter grüner Spargel mit Ingwer und Limette  
auf Orzosalat mit Radicchio und Zuckerschoten  
dazu geräucherte rote Kartoffeln  
*Grilled, green asparagus with ginger and lime, orzo-noodle-salad with radicchio and snow peas  
and homemade smoked potatoes*

8 €

#### Hauptgang

Veganer Burger  
mit hausgemachter Black-Bean-Frikadelle,  
gegrilltem Gemüse, Guacamole, Tomaten und Salat  
dazu Kettlechips  
*Vegan Burger with black-bean-patty, served with grilled vegetables, tomatoes, salad and kettle chips*

14 €

#### Dessert

Peanutbuttercookie und vegan Fudge  
*Peanutbuttercookie and vegan fudge*

6 €

**4-Gang Menü 32 €**

(Für zwei Personen 59 €)