

Suppe und Vorspeise

Soup and starter

Wiringsuppe mit Chorizo und Gremolata

Soup of savoy cabbage with spanish chorizo sausage and gremolata-sauce

5 €

Mit Gin und Holunderblüten mariniertes Beizlachs
auf Bleichsellerie-Koriandersalat mit Radieschen-Limettenvinaigrette

Homemade marinated salmon with gin and elder flower served with celery, coriander leaves and garden raddish-lime-dressing

8 €

Salate

Salads

Kleiner Salatteller mit frischen Blattsalaten der Saison

Small plate of seasonal salad

5 €

Großer Salat mit frischen Blattsalaten der Saison
dazu eingelegter Ziegenkäse mit Kümmel und Zwiebeln

Mixed plate of seasonal salad with marinated goat cheese with kummel and onions

9 €

Großer Salat mit frischen Blattsalaten der Saison
dazu gebratene Hähnchenbruststreifen in Salbei-Orangenmarinade und Parmesanchip

Mixed plate of seasonal salad with marinated stripes of chicken breast and parmesan chip

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, and oil and vinegar

Pasta und Risotto

Tagliatelle mit frischem Basilikum und Kirschtomaten
dazu gerupfter Büffelmozzarella und hausgetrocknete Chiliflakes

Tagliatelle with fresh basil, cherry tomatoes, plucked buffalo mozzarella and home made, dried chilis

9 €

Risotto mit Zucchini, Parmesan,
Olivenöl, Zitronenthymian und gebratenen Garnelen

Risotto with courgettes, parmesan cheese, olive oil, lime thyme and shrimps

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 €

**Gebratenes Skreifilet auf Miesmuschelragout
dazu Wirsing-Tomatengemüse und Kartoffelstampf mit grobem Senf**
Fried fillet of winter cod fish with mussels ragout, savoy cabbage, tomatoes and mashed potatoes with mustard

16 €

**Gegrilltes Entrecôte von der Rinderfärsche mit knusprigem Knoblauch,
Kräuter-Zwiebelbutter, gebackener Paprika und Pfeffer-Pommes Frites**

Grilled sirloin steak with crunchy garlic, herb-onion-butter, baked bell peppers and peppered fries

15 €

**Gegrilltes Hüftsteak von der Rinderfärsche mit knusprigem Knoblauch,
Kräuter-Zwiebelbutter, gebackener Paprika und Pfeffer-Pommes Frites**

Grilled haunch steak with crunchy garlic, herb-onion-butter, baked bell peppers and peppered fries

15 €

**Rosa gebratene Lammhüfte auf Sanddornjus
dazu Erbsen-Kresse-Risotto und geschmorte Kirschtomaten
mit weißem Balsamicoessig und Rapshonig**

Fried haunch steak of lamb with seaberry-sauce, pea-cress-risotto and braised cherry tomatoes with balsamic vinegar and honey

18 €

Desserts

Cafe-Mousse au Chocolat mit Amarettinierde

Coffee- Mousse au Chocolat with amarettini

4 €

**Joghurt-Physalis-Terrine
mit hausgebackenem Rhabarber-Granola**

Yoghurt-physalis-terrine with homemade rhubarb granola

4 €

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 €

Hamburg kulinarisch 2019

Suppe

Klare Tomatensuppe
mit Zucchiniudeln, Frühlingslauch
und Tomatenwürfeln

6€

Zwischengang

Mit Gin und Holunderblüten mariniertes Beizlachs
auf Bleichsellerie-Koriandersalat
mit Radieschen-Limettenvinaigrette

8€

Hauptgang

Rosa gebratene Lammhüfte auf Sanddornjus
dazu Erbsen-Kresse-Risotto
und geschmorte Kirschtomaten
mit weißem Balsamicoessig und Rapshonig

18€

Dessert

Joghurt-Physalis-Terrine
mit hausgebackenem Rhabarber-Granola

5€

4-Gang Menü € 35