

## Suppe und Vorspeise

### *Soup and starter*

Französische Zwiebelsuppe mit Camembertcrostino

French onion soup with camembert-crostino

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 gebackene Fetaröllchen mit Thymian und Trockentomaten

Mixed plate of seasonal salad with fried greek-cheese-rolls with thyme and dried tomatoes

9 €

Großer Salat mit frischen Blattsalaten der Saison  
dazu gebratene Lachsfiletwürfel mit Campari-Orangenmarinade

Mixed plate of seasonal salad with fried stripes of salmon with campari-orange-marinade

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 hausgemachtem Pesto  
dazu marinierte Kirschtomaten und Hobelparmesan

Tagliatelle with homemade pesto, marinated cherry tomatoes and parmesan cheese

9 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Risotto mit hausgemachtem Pesto  
dazu Rieslingschaum und geröstete Cashewkerne

Fried fillet of sea bass with pesto-risotto, Riesling-sauce and roasted cashew nuts

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 €

**Skreifilet** in Pommerysenbutter gebraten  
auf Rahmsauerkraut dazu Petersilienkartoffeln

Fillet of winter cod fish, fried in pommery-mustard-butter with sauerkraut in cream and parsley-potatoes

16 €

**Gegrilltes Entrecôte von der Rinderfärs**e mit hausgemachter Kaffeebutter,  
Flageoletts mit Frühlingslauch in Rahm dazu Süßkartoffelpüree

Grilled sirloin steak with homemade coffee-butter, French beans with green onions and sweet-potato-mash

19 €

**Cuban Style Steak Sandwich** (gegrilltes Hüftsteak, Knoblauch, Chili,  
Petersilie, Koriandermayonnaise auf Röstbrot dazu Römersalat und Guacamole)

Grilled haunch steak-sandwich with garlic, chili, parsley, cilantro-mayonnaise on toast with salad and guacamole

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

**Schokoladenbatzen und Vollmilch**

Chocolate-lump and fresh milk

4 €

**Joghurt-Physalis-Terrine**

mit hausgebackenem Rhabarber-Granola

Yoghurt-physalis-terrine with homemade rhubarb granola

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 €uro inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

All prices in €uro include V.A.T. and service

## Hamburg kulinarisch 2019

### *Suppe*

Klare Tomatensuppe  
mit Zucchiniudeln, Frühlingslauch  
und Tomatenwürfeln

6 €

### *Zwischengang*

Mit Gin und Holunderblüten marinierter 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 €