

Abendkarte ab 17:30Uhr

Rindercarpaccio	16 Euro
Nashi-Birne / Teriyaki / Chili/ Lotuswurzel / Wildkräuter	
Beef carpaccio / nashi pear / teriyaki / chili / lotus root / wild herbs	
Hausgebeizter Wacholderlachs	13 Euro
Pumpernickel / Rote Bete / Crème fraîche	
House-cured juniper salmon / pumpernickel / beetroot / crème fraîche	
Tête de Moine	12 Euro
Eingelegte Feigen / schwarze Walnuss / Zwiebel-Confit / Wildkräuter	
Tête de Moine / pickled figs / black walnut / onion confit / wild herbs	
Gemischter Salat	9 Euro
Blattsalat / Rohkost / Granatapfel / Crôutons	
Leaf salad / raw vegetables / pomegranate / croutons	
Cremige Krustentier-Tomatensuppe	12 Euro
gebratener Garnele	
Creamy seafood – tomatosoup with grilled prawn	
Kürbis-Kokos-Suppe	9 Euro
Kürbiskernöl / Kresse	
pumpkin soup / seed oil / cress	
Tagliatelle	24 Euro
Trüffelbutter / Grana Padano / junger Lauch / Kirschtomaten	
Tagliatelle / truffle butter / Grana Padano / young leeks / cherry tomatoes	
Süßkartoffelmedaillons	25 Euro
Basmatireis / Würzspinat / Erdnusssauce / Sesam	
Sweet potato medaillion / basmati rice / spiced spinach / peanut sauce / sesame seeds	

Pannfisch

Gebratene Fischfilets / Kartoffelstampf / Senfsauce / Blattspinat / Forellenkaviar

Panfried fish fillets / mashed potatoes / mustard sauce / leaf spinach / trout caviar

32 Euro

Hamburger Labskaus

Rinderbrust / Rollmops / Rote Bete / Kartoffeln / Gewürzgurke / Spiegelei

Typical Hamburg “labskaus” / braised beef brisket / pickled herring
beetroot / pickled cucumber / fried egg

29 Euro

Kabeljau

Beurre Rouge / Selleriepüree / geröstete bunte Karotten

Codfish / Beurre Rouge / celery purée / roasted carrots

28 Euro

Zweierlei vom Rind

Endivien-Kartoffelstampf / Romanesco / Röstzwiebeln

Two kinds of beef / endive and potato mash / romanesco / roasted onions

32 Euro

Rumpsteak, 220g

• Pommes mit Ketchup & Majo

• Champignons / mushroom

• Blattspinat / leaf spinach

• Jus / gravy

• Kräuterbutter / herbal butter

+ 6 Euro

+ 2 Euro

+ 1 Euro

• Endivien Kartoffelstampf
mashed endives and potato

• Geröstete Karotten / roasted carrots

• Beilagensalat / side dish salad

• Selleriepüree / celery puree

+5 Euro

25 Euro

Banana Split

Karamellisierte Banane / Vanilleeis / Sahne / Schokolade

Banana split / caramelized banana / vanilla ice cream / whipped cream / chocolate

12 Euro

Warmer Schokoladenkuchen

Pochierte Portweinbirne / Vanilleschaum

Warm chocolate cake / poached port wine pear / vanilla foam

12 Euro

Crumble

Apfel / Butterstreusel / Sauerrahmeis

Apple crumble / sour cream ice cream

11 Euro