Vorne & weg

Französische Zwiebelsuppe [1,2,9] mit Käse gratiniert 7,50

Tomatencremesuppe [12] 7,50
mit frischen Tomaten und Sahnehaube

Hummercremesuppe [1,3,4,8,9,10,12] 9,50
mit Räucherlachsstreifen

Zwischen & durch

Tomaten mit Mozzarella [10] 12,50
mit frischem Basilikum

Ofenkartoffel [1,3,8,9] 15,50
mit gebratenen Putenstreifen, sour cream und Salatgarnitur

Ofenkartoffel [1,3,8,9] 16,90
mit Räucherlachsstreifen, sour cream und Salatgarnitur

Ofenkartoffel [1,3,8,9] 18,50
mit gebratenen Lachsstreifen, sour cream und Salatgarnitur

Blattspinat [12] 21,50
mit Gorgonzola überbacken und Lammfilet, dazu Baguette

Pasta & basta

Spaghetti Bolognese 13,90
mit Parmesankäse

Penne mit Mozzarellakugeln [10] 16,90
in Tomatensauce mit getrockneten Tomaten

Penne mit Lammfilet [1,2,8,10,12] 24,90
in Kräutersahnesauce mit Peperoni, Oliven, Tomaten und Zwiebeln

Spaghetti 23,50
in grünem Pesto mit drei großen Garnelen und Parmesankäse

Rusti & kal

Sauerfleisch [1,3,8,9] 17,50
hausgemacht, mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln

"Strammer Max" [2,3] 12,90
mit Katenschinkenwürfeln und zwei Spiegeleiern auf Schwarzbrot

Roastbeef [1,3,8,9] 23,90
kalt, mit Remouladensauce und Salatbeilage, dazu Bratkartoffeln

Bauernfrühstück [2,3,8] 13,90
mit Katenschinkenwürfeln und Gewürzgurke

Hamburger Seemannslabskaus [2,8,10] 19,50
mit zwei Spiegeleiern, Rote Bete, Gewürzgurke und Rollmops (soviel man will und kann)

Matjes & Holland

Matjesfilets 13,90
mit Zwiebelringen, Tomaten auf Schwarzbrot

Matjes "Hausfrauenart" [1,3,8,9] 18,50
mit Apfel-Zwiebel-Gurken-Sauce, dazu Bratkartoffeln

Matjes "skandinavische Art" 18,50
mit Honig-Senf-Dill-Sauce, dazu Bratkartoffeln

Frisch & Fisch

Räucherlachs [1,3,8,9] 16,90
mit Kräuterkartoffeln, dazu sour cream und Honig-Senf-Dill-Sauce

Kutterfrühstück 15,90
mit Shrimps in Kräuterrührei, dazu Bratkartoffeln

Lachsfilet [12] 22,90
gebraten, auf Blattspinat mit Rieslingsauce, dazu Salzkartoffeln

Zanderfilet [12] 23,90
gebraten, auf Rieslingsauce mit Salzkartoffeln, dazu Gurken-Dill-Salat

Amrumer Fischgrill-Teller [1,4,10] 27,90
Doradenfilet , Lachs, zwei großen Garnelen vom Grill, mit Hummersauce, dazu Salzkartoffeln

Vege & tarisch

Broccoli-Auflauf [1,2,9,12] 14,90
mit Cremechampignons und Käse gratiniert, dazu Baguette

Gratinierter Fetakäse [1,2,8,10] 14,90
mit Tomate, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Champignons und frischen Kräutern, dazu Baguette

Gebackener Camembert [3,10,12] 13,50
mit Preiselbeeren, Toast und Butter

Vita & mine

kleine Salatschüssel 6,50

Tomatensalat 8,90
mit Zwiebeln und Schnittlauch

Nizza-Salat [1,2,3,4 ,9,12] 15,90
mit Thunfisch, Oliven und roten Zwiebeln

Bauernsalat [1,2,8,10] 15,90
mit Fetakäse, Oliven und Peperoni

California-Salat 16,50
mit Putenstreifen, frischen Früchten und Mais

Norge-Salat 18,90
mit gebratenen Lachsstreifen, Dill und roten Zwiebeln

American Dressing · Balsamico-Vinaigrette
Joghurt-Dressing

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.
Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Fleisch & saftig

Rumpsteak "Buenos Aires" (200 g) [1,3,8,9] Kräuterbutter, gebackene Kartoffel mit sour cream	27,50
Rumpsteak "Rosario" (200 g) [1,2,9,10] auf Pfeffersauce mit grünem Peffer, dazu Grilltomate und Bratkartoffeln	28,90
Rinderfilet (180 g) mit Champignons, Zwiebeln, Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln	36,90
Putenschnitzel "natur" [12] auf Champignons à la crème, dazu Thymiankartoffeln	19,90
Filet Mignon vom Schwein, mit frischen Champignons in Zwiebelsauce, dazu Bratkartoffeln	22,90
Gasthaus-Teller [1,2,9,12] Filets von Rind, Schwein und Pute, Grilltomate und Champignons à la crème, dazu Bratkartoffeln	26,50
Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Gurken-Dill-Salat, dazu Pommes frites	19,90
Schweinerückensteak [1,2,3,9] mit frischen Champignons, Zwiebeln, Speck und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln	21,50
Lammfilet [2,3] vom Grill, mit Speckbohnen und Kräuterbutter, dazu Thymiankartoffeln	28,50

Hinter & her

Gemischtes Eis [12] mit Sahne	7,50
Coupe Danmark [12] Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	8,90
Eis "heiß" [12] Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,90
Eis "Nuss" [12] Walnuss- und Pistazieneis mit Sahne und Karamelsauce	8,90
Rote Grütze [12] hausgemacht, mit Vanilleeis und Sahne	8,90
Tiroler Apfelstrudel [10,12] mit Vanilleeis und Sahne	8,90

Faß & Bier

Radeberger	0,3 l	4,20
Radeberger	0,5 l	6,50
Hacker Pschorr -Kellerbier-	0,3 l	4,20
Hacker Pschorr -Kellerbier-	0,5 l	6,50
Paulaner Hefe -hell-	0,3 l	4,20
Paulaner Hefe -hell-	0,5 l	6,50
Oma´s gutes Dunkel	0,3 l	4,20
Paulaner Radler [10,11]	0,3 l	4,20
Paulaner Radler	0,5 l	6,50

Flaschen & Bier

Jever Fun	0,33 l	3,90
Malzbier [1]	0,33 l	3,90
Paulaner Hefe -dunkel-	0,5 l	6,50
Paulaner Hefe -kristall-	0,5 l	6,50
Paulaner Hefe -alkoholfrei-	0,5 l	6,50

Saft & Vitamine

	0,2 l
Orangensaft	3,50
Apfelsaft	3,50
Johannisbeersaft	3,50
Kirschsaft	3,50
Bananennektar	3,50
Tomatensaft	3,50
Rhabarbersaft	3,50
Roter Traubensaft	3,50

Schorle & morle

Weinschorle	0,2 l	5,50
Saftschorle	0,2 l	3,20
Saftschorle	0,4 l	4,80

Alko & holfrei

Coca Cola / Coca Cola Zero [1,10,13]	Fl. 0,2 l	3,20
Coca Cola / Coca Cola Zero [1,10,13]	0,4 l	4,80
weiße Limo [10,11]	Fl. 0,2 l	3,20
gelbe Limo [1,3,10,11,12]	Fl. 0,2 l	3,20
Spezi [1,10,12,13]	0,2 l	3,20
Spezi [1,10,12,13]	0,4 l	4,80
Vilsa Gourmet medium / naturelle	Fl. 0,25 l	3,20
Vilsa Gourmet medium / naturelle	Fl. 0,75	17,20
Schweppes Bitter Lemon [3,10,14]	Fl. 0,2	13,50
Schweppes Tonic Water [10,14]	Fl. 0,2	13,50
Schweppes Ginger Ale [1,10]	Fl. 0,2 l	3,50

Eis & gekühlt

	2 cl
Korn 32 %	2,90
Korn Fürst Bismarck	3,50
Hamburger Kümmel 32 %	3,50
Bommerlunder	3,90
Malteser	3,90
Jubiläums-Aquavit	3,90
Linie Aquavit	3,90
Roter Bessen Genever	2,90

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioyodationsmittel,
4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat,
8 mit Süssungsmittel, 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 Säuerungsmittel,
11 Säureregulator, 12 Stabilisator, 13 Koffeinhaltig, 14 Chinin

Pur & mixed

		2 cl
Rum		3,50
Bacardi		3,90
Gin		3,90
Wodka Moskowskaja		3,90
Pernod		3,90
Campari [1]	4 cl	5,50

Süß & bitter

	2 cl
Gammeldansk	3,90
Underberg	3,90
Fernet Branca	3,90
Fernet Menta	3,90
Ramazotti	3,90
Averna	3,90
Sambuca	3,90
Amaretto	3,90
Baileys1,11	3,90
Grappa	3,90
Tequila weiß	3,90
Jägermeister	3,50

Cognac & Weinbrand

	2 cl
Mariacron	3,50
Asbach Uralt	3,90
Osborne Magno1	3,90
Remy Martin V.S.O.P.	6,50

Whisky & Whiskey

	2 cl
Ballantines1	4,60
Johnnie Walker1	4,60
Chivas Regal	5,50
Glenfiddich	5,50
Tullamore Dew	4,60
Canadian Club	4,60
Jim Beam	4,60
Jack Daniels	5,50
Southern Comfort1	5,50

Obst & Brand

	2 cl
Himmbeergeist	6,50
Kirschwasser	6,50
Mirabelle	6,50
Williamsbirne	6,50

Sherry & Martini

Sherry Dry	5 cl	5,50
Sherry Medium	5 cl	5,50
Martini Bianco	5 cl	5,50
Martini Dry2	5 cl	5,50

Heiß & Getränk

Kaffee Tasse	2,80
Kaffee Kännchen	4,90
Kaffee Hag Tasse	2,80
Kaffee Hag Kännchen	4,90
Tee Glas	2,80
Tee Kännchen	4,90
Cappuccino	4,30
Milchkaffee	4,80
Latte Machiatto	4,60
Espresso einfach	3,20
Espresso doppelt	4,90
Rumgrog	5,80
Rotweingrog	7,50
Glühwein	5,50
Eisbrecher	7,90

Wein & fein

	0,2 l
Weiß	
Weingut Eser Riesling QbA -Rheingau-	7,50
Seebrich Grauburgunder QbA -Pfalz-	7,50
Weingut Waldschütz Grüner Veltliner -Österreich-	7,90
Les Jamelles Sauvignon Blanc -Frankreich-	7,90
Valoro Veneto Chardonnay -Italien-	7,50
Valoro Veneto Pinot Grigio -Italien-	7,50
Rosé	
Oberrotweiler Weißherbst QbA -Baden-	7,50
Rot	
Paul Rogenwieser Dornfelder QbA -Pfalz-	7,50
Valoro Veneto Merlot -Italien-	7,90
Vina Vilano Tinto Tempranillo -Spanien-	7,90
Les Jamelles Cabernet Sauvignon -Frankreich-	7,90
Haberschlachter Dachsberg Trollinger QbA -Wüttenberg-	8,20

Sekt & Champagner

Aperol- Spritz 0,2 l		8,50
Prosecco DOC Treviso Frizzante	0,2 l	8,50
Prosecco DOC Treviso Frizzante	0,7 l	21,90
Champagner Moet & Chandon	0,75 l	89,50

PAULANER'S
Am Großneumarkt

Großneumarkt 1
20459 Hamburg
Tel.: 040 / 63 60 79 00
paulaners-hamburg.de

Hacker-Pschorr
HAMBURG

Lange Reihe 97
20099 Hamburg
Tel.: 040 / 32 65 19
hphamburg.com

Hamburger Fischerstube
Meeres-Spezialitäten

Colonaden 49
20354 Hamburg
Tel.: 040 / 357 16 380
hamburger-fischerstube.de