



„Eine kulinarische Reise zwischen den Aromen der Welt und den Wurzeln Norddeutschlands“

Frische Zutaten, kreative Kompositionen & hanseatisches Feingefühl – modern interpretiert.

“A culinary journey between the flavors of the world and the roots of Northern Germany”

Fresh ingredients, creative compositions & Hanseatic finesse – modern interpretation.

Aus der Suppenküche | From our soup kitchen

Tom Kha Elbstyle^c 8,90

Leicht pikante Kokosmilchsuppe mit jungem Marktgemüse |
Dill-Emulsion & Panko-Crunch

**Mildly spicy coconut soup with young market vegetables |
Dill emulsion & panko crunch**

Rustikale Tomatensuppe^c 6,90

Schwarzbrot-Rosmarin-Croûtons |
Eine Spritzer Balsamico & Kräuter aus eigenem Garten

**Rustic tomato soup with black bread-rosemary croûtons |
A splash of balsamic & herbs from our garden**

Vorspeisen | Starters

Trilogie aus Fluss & Meer^{3-1-B-I} | Trilogy from River & Sea 19,50 | 34,90
(Eat & share für 2 Pax)

- Tom Kha Elbstyle mit Black-Tiger Garnele
- Gegrilltes Spicy-Lachstatar auf Kartoffelrösti | Crème fraîche & Senfkaviar
- Flusskrebsscocktail mit grünem Spargel & Melone
- **Tom Kha Elbstyle with Black Tiger prawn**
- **Grilled spicy salmon tartare on potato rösti | crème fraîche & mustard caviar**
- **Crayfish cocktail with green asparagus & melon**

Bitte wählen Sie ein Topping zu Salat | Bowl oder Pasta
Please choose a topping for salad | Bowls or Pasta

Gebratene Hähnchenbruststreifen | Fried chicken strips 4,90

Gegrillte Rinderfiletstreifen | Grilled beef strips 7,90

Sautierte Black-Tiger Garnelen^k | Black tiger sauted prawns 6,90
(3 Stück | 3 pieces)



Vorspeisen | Starters

Crispy Umami Fried Chicken^{A-B-C}

14,90

Tempura-Hähnchen mit Yakitori-Glasur | Erbsen-Wasabi-Püree |
Coleslaw & Chili-Mayo

**Tempura chicken with yakitori glaze | Pea-wasabi purée |
Coleslaw & sweet-spicy chili mayo**

Erntefrisch & Honigzart^{C-1} | Freshly harvested & honey-soft

14,90

Blattsalat mit Avocado | Granatapfel | Ziegenkäse-Crumble &
Zitronen-Honig-Dressing aus hoteleigener Imkerei

**Fresh leaf salad with avocado | Pomegranate seeds |
Goat cheese crumble & hotel-made honey-lemon dressing**

Pastrami Homestyle^{B-1-3-I} (Eat & share für 2 Pax)

14,90 | 24,90

Zarte Rinderpastrami auf Cantaloupe-Melone mit Crème fraîche |
Hausgemachte Senfkaviar & Dillöl

**Tender beef pastrami on cantaloupe melon with crème fraîche |
Homemade mustard caviar & dill oil**

Ein Hauch Italien und eine Prise Hamburg | A touch of Italy and a hint of Hamburg

Burrata & Basilikum^{B-C} | Burrata & basil

16,50

Triangoli mit Burrata-Basilikum-Füllung in Zitronenbutter |
Confierte Kirschtomaten & mariniertes Rucola

**Triangoli filled with burrata & basil in lemon butter |
Confit cherry tomatoes & marinated arugula**

Weide & Garten^{A-B-C} | Pasture & Garden

18,50

Rinderfiletstreifen & Waldpilze in Sahnesauce auf Tagliatelle
mit Kräutern aus dem eigenem Garten

**Slices of beef tenderloin & forest mushrooms in a creamy sauce on
tagliatelle with herbs from our garden**

Blattgold & Blauschimmel^{B-E} | Gold leaf & blue cheese

14,50

Cremiges Gorgonzola-Risotto mit Babyspinat |
Karamellisierte Birne aus dem Alten Land & Walnüssen

**Creamy Gorgonzola risotto with baby spinach |
Caramelized pear from the "Altes Land" & roasted walnuts**

Unsere Empfehlung: mit Black-Tiger Garnelen^K

6,90

Our recommendation: with Black-Tiger prawns



Hauptgänge – Nordisch klar | International inspiriert

Main courses - Nordic clear | internationally inspired

Rumpsteak vom argentinischen Rind^{B-H-I} Mit Dunkelbier-Jus Bunttes Pfannengemüse & Kartoffel-Sellerie-Püree Rump steak from Argentinian beef Argentinian rump steak with dark beer jus Sautéed vegetables & potato-celery purée	33,50
Wiener Schnitzel mit norddeutscher Note^{A-C-I-3} Kalbsschnitzel mit hanseatischen Bratkartoffeln Gurkensalat & Sanddorn-Cranberries Wiener Schnitzel with a North German flavour Classic veal schnitzel with Hanseatic-style fried potatoes Cucumber salad & sea buckthorn lingonberries	29,50
Tandoori Curry-Chicken^{B-C-F-I-E-6} Tandoori Curry-Chicken Mit Kichererbsen Cherry-Tomaten Babyspinat Wildreis & nordische Aromen Tandoori chicken with chickpeas Cherry tomatoes Baby spinach Wild rice & Nordic flavors	21,50
Lachs Teriyaki Bowl^{C-3,6,1} Salmon Teriyaki Bowl Glasierter Lachs auf Wildreis mit Avocado Edamame & Marktgemüse Teriyaki-glazed salmon on wild rice with avocado Edamame & market vegetables	20,50
Fischplatte „Hanseatische Vielfalt“^{B-J-I-I-3}(für 1–2 Pax) Drei Fischfilets Garnelen & Flusskrebsschwänze mit Senfsauce Remoulade Gurkensalat & Meersalzkartoffeln Fish platter ‘Hanseatic variety’“(for: 1–2 Pax) Three fish fillets Prawns & crayfish tails Served with mustard sauce Remoulade Cucumber salad & sea-salt potatoes	29,50 55,90
Frische Ernte vom Hamburger Land^C Bunte Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Kräutern & cremigem Joghurt-Dip Fresh harvest from the Hamburg countryside Colorful potato-vegetable skillet with fresh herbs & creamy yogurt dip	16,50



Süßer Abschluss mit eigener Handschrift Sweet finish with your own signature

Gold vom Dach^{B-E}

6,50

Panna Cotta mit Honig aus eigener Imkerei & karamellisierten Walnüssen

Gold from the roof

Panna cotta with in-house honey & caramelised walnuts

Grütze vom Alten Land mit Vanille & Knusper^{A-B-C-1}

7,50

Rote Beeren-Grütze mit Vanillesauce & Buttercrumble

Red Berry jelly with vanilla sauce & butter crumble

Tiramisu^{A-B-C-1-7}

7,50

Espresso-getränkter Biskuit | Mascarpone-Crème & feiner Kakao

Espresso-soaked ladyfingers with mascarpone cream & fine cocoa

Allergene Kennzeichnung

Mit Zusatzstoffen: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 mit Taurin, 7 mit Süßungsmittel, 8 enthält eine Phenylalaninquelle, 9 mit Zuckeralkoholen – kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 10 geschwefelt, 11 geschwärzt mit Eisensalzen, 12 gewachst, 13 koffeinhaltig, 14 chininhaltig. Enthält folgende Allergene: A enthält Eier, B enthält Milch (einschl. Laktose), C enthält glutenhaltige Getreide, C1 Weizen, C2 Gerste, C3 Hafer, C4 Roggen, C5 Dinkel, C6 Grünkern, C7 Einkorn, C8 Emmer, C9 Kamut, C10 Triticale, D enthält Erdnüsse, E enthält Schalenfrüchte, E1 Mandeln, E2 Walnüsse, E3 Haselnüsse, E4 Cashewnüsse, E5 Pecannüsse, E6 Paranüsse, E7 Pistazien, E8 Macadamianüsse, F enthält Sesam, G enthält Soja und Sojaprodukte, H enthält Sellerie, I enthält Senf, J enthält Fisch und Fischerzeugnisse, K enthält Krebstiere und Krebserzeugnisse, L enthält Weichtiere, Weichtiererzeugnisse, Muscheln, M enthält Lupine, N enthält Schwefeldioxid/Sulfite.

Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von Allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Declaration of ingredients

1 contains preservatives, 2 contains colourings, 3 contains antioxidants, 4 contains flavour enhancers/glutamates, 5 contains phosphates, 6 contains taurine, 7 contains sweeteners, 8 contains phenylketonurics, 9 contains polyols – excessive consumption may produce laxative effects, 10 contains sulphites, 11 contains ferrous oxide, 12 waxed, 13 contains caffeine, 14 contains quinine. Declaration of allergen substances: A contains eggs, B contains milk or milk products, C contains gluten, C1 wheat, C2 barley, C3 oat, C4 rye, C5 spelt, C6 spelt grain, C7 einkorn, C8 emmer, C9 kamut, C10 triticale, D contains peanuts, E contains nuts, E1 almonds, E2 walnuts, E3 hazelnuts, E4 cashews, E5 pecans, E6 Brazil nuts, E7 pistachios, E8 macadamia nuts, F contains sesame seeds, G contains soya and soya products, H contains celery, I contains mustard or mustard seeds, J contains fish and fish products, K contains crustaceans and crustacean products, L contains molluscs, M contains lupin, N contains sulphur dioxide and sulphites.

Please note that the products offered on this menu can contain traces of allergic substances. In spite of the care and effort taken, cross-contamination of allergic substances is possible. If you have any questions please contact our staff.



Küstensnacks – Deftig | Herzhaft | Hanseatisch Coastal snacks - hearty | Savoury | Hanseatic

Ungarische Gulaschsuppe¹ Hungarian goulash soup Kräftige Rindfleischsuppe mit Paprika Kartoffeln & ungarische Gewürzen Hearty beef goulash with bell pepper Potatoes & Hungarian spices	7,90
Caesar Salat^{A-B-C-1} Romanasalat Tomaten Croûtons Grana Padano Caesar Salad Romanasalad Tomatoes Croûtons Grana Padano	12,50
Hamburger Kultgericht¹⁻⁷ Hamburg cult dish Bratwurst mit Currysauce & knusprigen Pommes Grilled sausage with curry sauce & crispy fries	13,50
Black Angus Burger „Hamburger Herzenssache“^{A-B-C-1} Cocktailsauce Salat Tomate Zwiebeln Gurke & Pommes Cocktail sauce Lettuce Tomato Onion Cucumber & fries	16,90
Hamburger Fish & Chips Deluxe^{C-B-J-1-3} Tempura-Fischfilets mit Remoulade Pommes & Gurken-Dill-Salat Hamburger Fish & Chips Deluxe Tempura fish fillets with remoulade Fries & cucumber-dill salad	15,90
Flammkuchen Elsässer Art^{A-B-C} Tarte flambée Alsatian style (auch vegetarisch erhältlich also available vegetarian) Speck Zwiebel & würzige Crème fraîche Alsatian-style flatbread with bacon Onions & spiced crème fraîche	11,90
Käsevielfalt von nah & fern^{A-B-C-E-1} Cheese variety from near & far Ausgewählte Käsespezialitäten mit Nüssen & hausgemachtem Aprikosensenf Curated cheese selection with nuts & homemade apricot mustard	15,90



Glutenfrei | Gluten free | Vegetarisch | Vegetarian | Ausgewogen | Well-balanced | Vegan | Vegan | 24 Std. Verfügbar | available 24 hours

Unsere „**Küstensnacks**“ sind bis 22:00 Uhr in der Bar erhältlich.
Our „**Coastal snacks**“ are available until 10.00 pm in our Bar.

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer in Euro
All prices include service charge and VAT