

Jeden Donnerstag von 18.00 – 22.00 Uhr

Italienisches Buffet

Erleben und genießen Sie
eine köstliche Reise durch Italien.

Mit Leckereien soviel Sie mögen:
Antipasti, Spezialitäten aus Land und Meer,
Pasta, Insalata, Desserts...

€18,50

inklusive eines Cappuccinos

Jeden 1. Sonntag im Monat 12.30-15.30 Uhr
(Sommerpause: Anfang Juni bis Ende August)

Brunch

Beginnen Sie den Sonntag mit einem
Gläschen Sekt und genießen Sie
anschließend die herrliche Vielfalt unseres
Sonntags-Brunch.

Es erwarten Sie Köstlichkeiten und
spezielle Leckereien aus der ganzen Welt.

Kaffee, Tee und Säfte finden Sie
selbstverständlich auch auf dem Buffet.

Genießen Sie soviel Sie mögen!

€24,00



Kleinigkeiten & Salate / Starters & Salads

Bunter Gartensalat € 4,50

mit saisonalen Blattsalaten, Tomaten, Gurken und Champignons

mixed seasonal salad with tomatoes, cucumbers and mushrooms

Frische Blattsalate mit Balsamicodressing, garniert mit Ihrer Wahl:

... Thunfisch und roten Zwiebeln € 8,50

... gebratene Hähnchenstreifen € 10,50

... Garnelenschwänzen € 12,50

fresh leaf lettuce with balsamic dressing, garnished with your choice of:

... tuna and red onions

... fried chicken strips

... shrimp

Rosen vom Räucherlachs € 8,50

mit Meerrettich verfeinert, dazu knusprige Kartoffelröstis

Fresh smoked Salmon enhanced with horseradish and crispy potato pancakes

Herzhaftes „Abendbrot“ € 8,50

Schinken^{2,3}, Wurst^{2,3,6} und Käsespezialitäten mit Radieschen, Tomaten, Gewürzgurke und herzhaftem Brot und Butter

ham, cold cuts and cheese specialties with radishes, tomatoes and pickles. Served with hearty bread and butter

Suppen / Soups

Fruchtige Tomatencrèmesuppe² € 4,50

würzig, fruchtig, lecker mit frischem Basilikum

fruity tomato cream soup

spicy, fruity, delicious with fresh basil

Hamburger Kartoffelsuppe^{2,3} € 4,80

mit Wiener Würstchen und frischen Kräutern

Hamburger potato soup with Vienna sausages and fresh herbs

Klare Rinderkraftbrühe € 5,50

mit Gemüseeinlage und Rindfleischstreifen

Clear beef bouillon with vegetables and tender strips of beef

Fleisch / Meat

Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 14,50

mit Pommes frites oder Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salatteller

escalope of pork "Wiener Art" with French fries or fried potatoes and salad

Saftig gegrilltes Putensteak 200g € 15,50

wahlweise mit Pfefferrahmsauce⁶ oder Kräuterbutter,
dazu würzige Kartoffelecken und ein kleiner Salat

Juica grilled turkey steak 200gr. with your choice of either creamy pepper sauce or herb butter and served with tangy potato wedges and a small salad

Steakteller vom Grill € 16,50

3 Medaillons von Rind, Schwein und Pute mit knusprigen Bratkartoffeln
und Champignons in Rahm⁶, dazu ein bunter Salat

mixed grill with three meat medallions on crispy fried potatoes with mushrooms in cream sauce and a mixed salad

Rumpsteak saftig gegrillt 200g € 18,50

wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce⁶,
dazu knusprige Bratkartoffeln und ein bunter Salat

grilled rump steak, 200g, with herbed butter or pepper-cream sauce, served with fried potatoes and fresh salad

Fisch / Fish

Hamburger Pannfisch € 16,50

gebratenes Lachsfilet mit Pommery-Senfsauce⁶
auf knusprigen Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salat

Hamburg pan fish, steamed salmon fillet with Pommery-mustard sauce on crispy fried potatoes with a small salad

Kross gebratenes Zanderfilet € 16,50

auf cremigen Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln

*Crispy fried pikeperch
served on creamed spinach, with parsley potatos*

Gebratene Garnelen in Knoblauchöl € 18,50

mit Pfannengemüse, dazu frisches Baguette

roasted prawns in garlic oil with pan-fried vegetables and baguette



Pasta & Vegetarisch

Tagliatelle mit Waldpilzen

Bandnudeln mit Pilzen in einer Kräuterrahmsauce² € 9,50

tagliatelle with mushrooms in an herb cream sauce

Mediterrane Gemüselasagne²

auf einer cremigen Tomaten-Gemüsesauce € 9,50

Mediterranean vegetable lasagne

served on a creamy tomato- vegetable sauce

Spaghetti Bolognese²

mit kräftiger Tomaten-Hackfleischsauce wie in Italien € 9,50

Spaghetti with tasty tomato-meat sauce

Dessert / Dessert

Hamburger Rote Grütze

€ 4,50

mit Vanillesauce⁶

Hamburg's favorite dessert!

A delectable jelled berry dessert served with a creamy vanilla sauce

Chocolate Cake

€ 4,50

warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern auf Vanillesauce⁶

auf Wunsch auch mit 1 Kugel Vanilleeis + 1,50€

warm chocolate soufflé with a liquid center on custard

also available with 1 scoop of vanilla ice cream + 1,50 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Geschmacksverstärker, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz, 4 geschwärzt, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit Farbstoff, 7 chinin