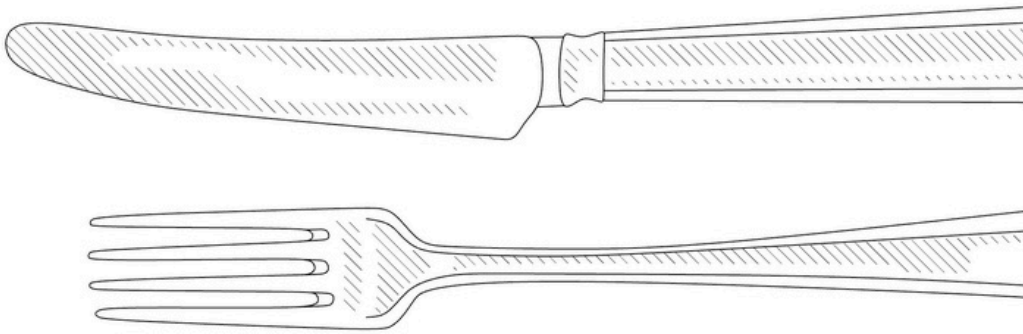
English version below

Mittagstisch

Täglich von 12:00 bis 16:00 Uhr



Original Hamburger Labskaus *A,C,D,F,G,I,J - 1,2,3,4,11*
mit Rote Beete, Gewürzgurke und Spiegelei ***14,90€***

Hamburger Currykalbsbratwurst *A,I,J - 2,3,4,7,11*
mit Pommes Frites, Röstzwiebeln und
pikanter Madras Currysauce ***16,90€***

Hähnchenschnitzel *A,C,G,J - 2,3*
mit Bratkartoffeln und Coleslaw Salat ***14,90€***

Färörer Lachs *D,G*
mit Blattspinat und Salzkartoffeln ***19,90€***

Knuspriger, vegetarischer Portobello-Pilz *A,C,G - 3*
paniert und goldbraun gebraten, serviert mit
buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln ***14,90€***

Vorspeisen

Mini Labskaus zum Kennenlernen *A,C,F,G,I,J - 1,3,4*
mit Pfeffercremesauce. Darauf sind wir schmackig stolz! ***6,50€***

Rauchmatjesfilet *A,C,D,F,G,H,I,J,K - 1,2,3,5*
auf Butterschwarzbrot und Hausfrauensauce ***12,90€***

Räucheraalfilet aus dem Altonaer Ofen *A,C,D,G,I - 2,3,5*
lauwarm serviert auf geröstetem Vollkornbrot und Schnittlauchrührei ***19,90€***

Rindercarpaccio „Hamburger Art“ *G,I,J,L - 2,3,5*
mit Rucola, eingelegten roten Zwiebeln, Meerrettichcreme und Zitronen-Olivenöl ***17,90€***

Bunter Salat der Jahreszeit *A,C,G,J - 2,3*
mit Croûtons, Rucola, Baby Leaf, Tomate, Gurke, Feta und Honig-Senf Vinaigrette ***11,90€***

Grüner Gurkensalat „Warszawa“ *A,C,G,J,M - 1,2,3,11,13*
mit Dill und Zwiebeln in Joghurt Dressing ***8,90€***

Die Suppen des Nordens

Ollander Tomatencremesuppe *A,G,H,J,L*
mit Crème fraîche, Heide Wacholder sowie regionalen Kräutern und Gewürzen ***9,90€***

Büsumer Hummercremesuppe *A,B,D,G,I,J,L,M,N - 1,4,14*
mit Garnelen und einer Nuance fine Champagne Cognac ***12,90€***

Hamburger Aalsuppe süß-sauer *A,C,D,G,I,L - 2,3,5,11*
mit gekochtem Aal, Mehlklößchen, Dörrobst und Räucherschinkenwürfel ***12,90€***

Empfehlung: Ein Glas (0,2 l) Grauburgunder vom Weingut Thomas Hensel, Pfalz.
Sanft, fruchtig und ausgewogen; ein Wein, der jede Vorspeise elegant begleitet. ***9,50€***

Fisch & Meeresfrüchte

Rauchmatjesfilets 3 Stück *C,D,F,G,I,J - 1,2,3,5,7*
mit grünen Gartenbohnen, Frühkartoffeln, Speckstippe,
Zwiebeln und Hausfrauensoße ***24,90€***

Hamburger „Pannfisch“ von feinen Filets *A,D,G,I,J,L - 2,3,4,5,11,13*
ohne Gräten mit Kabeljau, Zander und Makrele. Dazu reichen wir
Bratkartoffeln, Rahmspinat, Pommery-Senfsauce und Zitrone ***28,90€***

Große Nordsee Scholle, frisch vom Kutter *A,D,G,I,L - 2,3,4,13*
nach „Finkenwerder Art“ mit Zitrone gebraten,
Speckstippe und Frühkartoffeln mit Dill (ca. 900 g) ***31,90€***

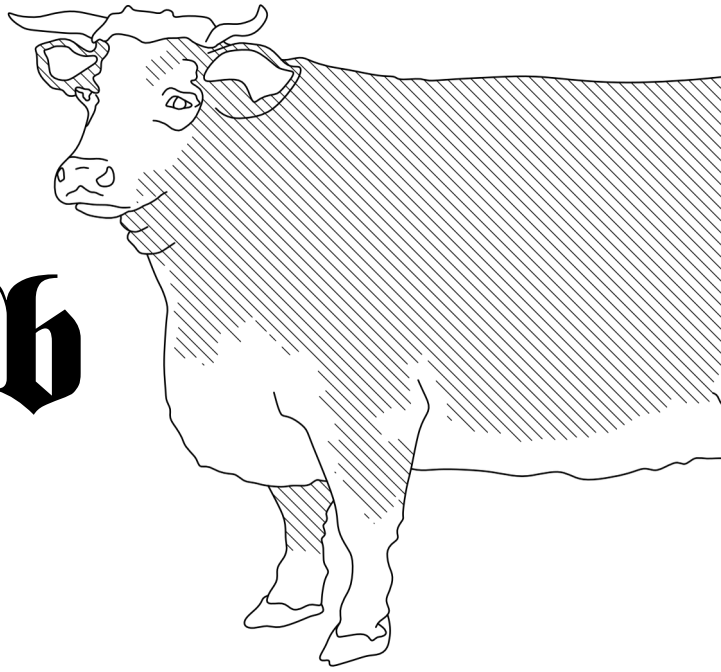
Black Tiger Garnelen-Pfanne *A,B,G - 2,3,6*
in heißem Knoblauch-Kräuteröl serviert, mit sonnengetrockneten Tomaten,
Kalamata-Oliven, frischer Paprika und geröstetem Brot zum Dippen. ***34,90€***

Nordsee Schollenfilets ohne Gräten *A,C,D,G,I,J,L - 2,3,4,13*
in Eihülle gebraten, Dillkartoffeln, Speckstippe,
Püree von frischen Erbsen und Sauce Hollandaise ***29,90€***

Die Königin der Nordsee

Große Nordsee Seezunge „Müllerin Art” *A,D,G,L - 13*
in Butter gebraten mit Zitrone und Drillings-Dillkartoffeln (ca. 1.000 g) ***89,00€***

Fleisch vom Kalb & Rind



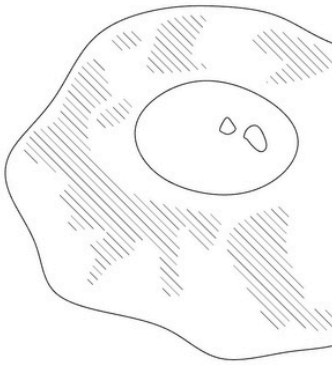
Hamburger Riesen-Currykalbsbratwurst *A,I,J - 2,3,4,7*
mit Pommes Frites, Röstzwiebeln und pikanter Madras Currysauce ***19,90€***

Große Rinder-Roulade *A,E,F,G,I,J,L,M - 1,2,3,5,9,14*
mit Apfel-Zimt Rotkraut, Kartoffelklößen und Barolo Sauce ***29,90€***

Wiener Schnitzel vom Milchkalb *A,C,G,J - 2,3,4,13*
mit Bratkartoffeln, klassisch mit Zitrone und Preiselbeeren ***29,90€***

Rumpsteak 250g vom Black Angus Rind *A,C,G,H,L - 2,11*
mit gehackten Zwiebeln, Pommes Frites und Kräuterbutter ***31,90€***

Labskaus - Original Kanzler Portion

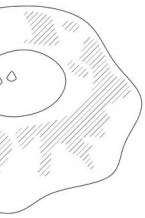


- auf Wunsch mit einer VIP Urkunde -

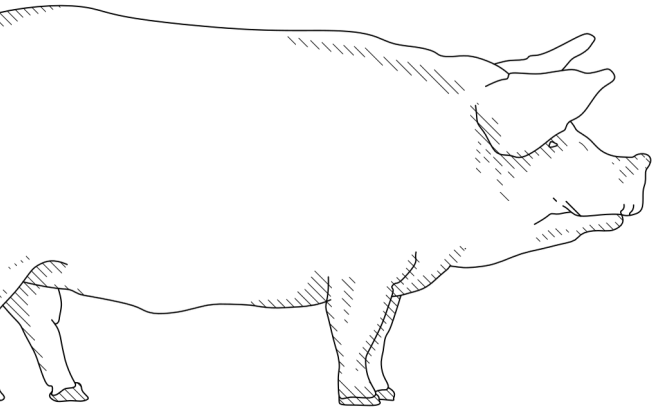
Hanseatischer Kultgenuss vom Captain‘s Table *A,C,D,F,G,I,J - 1,2,3,4,11*
Frisch gekochtes mageres Rindfleisch wird im Kessel mit
Kartoffelstampf, Zwiebeln und Butter vermengt.
Mit zwei Spiegeleiern, Rote Bete und Elbländer Gurke anbei ***19,90€***

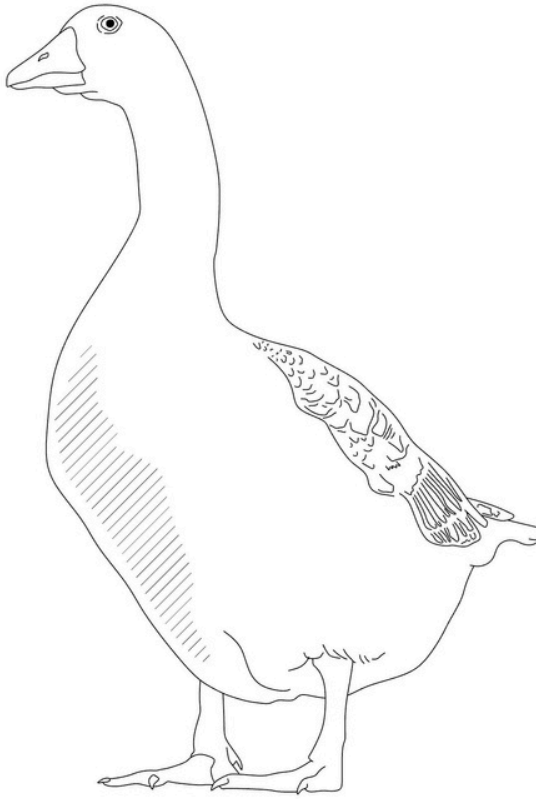
---

und mit einem Matjesfilet dabei ***23,90€***



Schwein & Geflügel





Gepökeltes Eisbein, das „Größte der Stadt“ *A,G,I,L - 2,3,5,7,11*
mit Champagner Sauerkraut, Salzkartoffeln,
Püree von frischen Erbsen und Speckstippe ***28,90€***

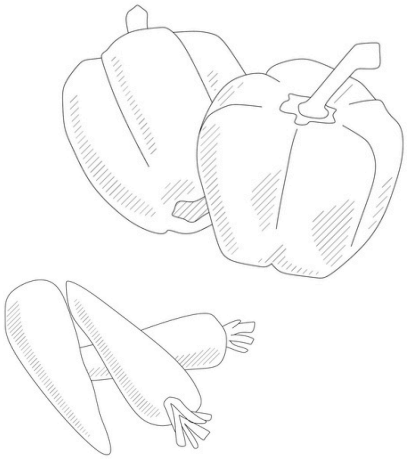
Knusprig gegrillte große Schweinshaxe *A,G,I,L - 1,2,3,4,5,7,11,14*
mit Champagner Sauerkraut, Kartoffelklößen und Bratensauce ***30,90€***

Regionales zur Winterzeit

Grünkohl mit karamellisierten Röstkartoffeln *A,F,G,I,J - 1,2,3,4,7,11*
sowie Kassler Karbonade, Kochwürsten und
durchwachsenem Räucherspeck ***27,90€***

Rockin‘ Goose! Eine zarte, krosche Gänsekeule *A,G,H,L - 1,2,3,5,11*
mit Honig-Zimt Rotkraut, Kartoffelklößen und
Bratapfel mit Marzipanfüllung ***39,90€***

Vegetarisch



Vegane gefüllte Paprika mit Basmati Reis *I - 2,11*
umlegt von Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Romanesco
in veganer Tomatensoße ***23,90€***

Knuspriger Portobello-Pilz *A,C,G - 2,11*
paniert und goldbraun gebraten, serviert mit
buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln ***21,90€***

Desserts

Tiramisu *A,C,G - 2,11*
nach italienischem Originalrezept mit Mascarpone ***8,90€***

Panna Cotta *C,G - 1,2,5,11*
mit fruchtiger roter Grütze ***8,50€***

Pistazieneis *C,G,H - 1,2,11*
mit Nussmischung und Sahne ***6,50€***

Crème brûlée *C,G - 1,3,5,11*
mit karamellisiertem Mauritiuszucker und Amarena-Krische ***7,90€***

Hamburger rote Grütze mit Erdbeeren *G - 1,2,5,11*
und Vanillesoße ***8,90€***

Erfrischendes Zitronen- oder Cassis-Sorbet *L - 1,2,5,11* ***8,90€***
aufgegossen mit Crémant **11,90€**
aufgegossen mit Vodka **12,90€**

Getränke

Aperitifs

Crémant	*8,50€*
Rosé Prosecco	*9,50€*
Aperol Spritz	*9,50€*
Hugo	*9,50€*

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Zero	0,2l	*3,90€*
Fanta	0,2l	*3,90€*
Sprite	0,2l	*3,90€*
Mezzo Mix (Coca Cola mit Orange)	0,33l	*4,50€*
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	*3,90€*
Lütts Landlust Bio-Schorlen Sorten: Johannisbeere, Rhabarber, Apfel	0,33l	*4,20€*
Bionade Holunder	0,33l	*4,20€*
Taunus Mineralwasser still/medium	0,25l	*3,90€*
Taunus Mineralwasser still/medium	0,75l	*8,50€*

Heißgetränke

Kaffee Arabica von Darboven	*3,90€*
Espresso Classico	*3,50€*
Espresso Doppelt	*4,50€*
Cappuccino	*4,50€*
Latte Macchiato oder Cafe au Lait	*4,90€*
Tee Darjeeling, Grüntee, Pfefferminz, Earl Grey	*4,50€*

Bier

Hamburger Ratsherrn Pilsener	0,3l	*4,50€*
Hamburger Ratsherrn Rotbier	0,3l	*4,50€*
Hamburger Ratsherrn Alkoholfrei	0,33l	*4,50€*
Alsterwasser mit Sinalco Zitrone	0,3l	*4,50€*
Jever Pils	0,3l	*4,50€*
Maisel Hefeweizen	0,5l	*6,50€*
Maisel Alkoholfrei	0,5l	*6,50€*
Vitamalz	0,33l	*4,20€*

Wein 0,2l *Alle Weine enthalten Sulfite.*

Deutschland: Robert Weil - Rheingau trocken Rebsorte: Riesling - weiß	*9,50€*
Deutschland: Hensel - Pfalz trocken Rebsorte: Grauburgunder - weiß	*9,50€*
Deutschland: Zimmerlin - Baden lieblich Rebsorte: Spätburgunder - Weißherbst (rosé)	*9,50€*
Frankreich: Guigal - Cotes du Rhone trocken Rebsorte: Syrah, Grenache etc. - rot	*9,50€*

Spirituosen

Helbing (Hamburgs ältester Kümmelkorn)	2cl	*4,00€*
Bismarck Korn, Malteser, Jubi, Linie Aquavit	2cl	*4,00€*
Ramazotti, Averna	4cl	*6,50€*
Baileys, Sambuca	4cl	*6,50€*
Mexicaner	4cl	*6,00€*

Für weitere Aperitif-, Getränke- oder Digestif-Wünsche sprechen Sie uns gerne an.

Erläuterung

Hauptallergene

A. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
B. Krebstiere
C. Eier
D. Fische
E. Erdnüsse
F. Sojabohnen
G. Milch (einschließlich Laktose)
H. Schalenfrüchte (Nüsse)
I. Sellerie
J. Senf
K. Sesamsamen
L. Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg oder l)
M. Lupinen
N. Weichtiere (z. B. Muscheln, Schnecken, Tintenfisch)

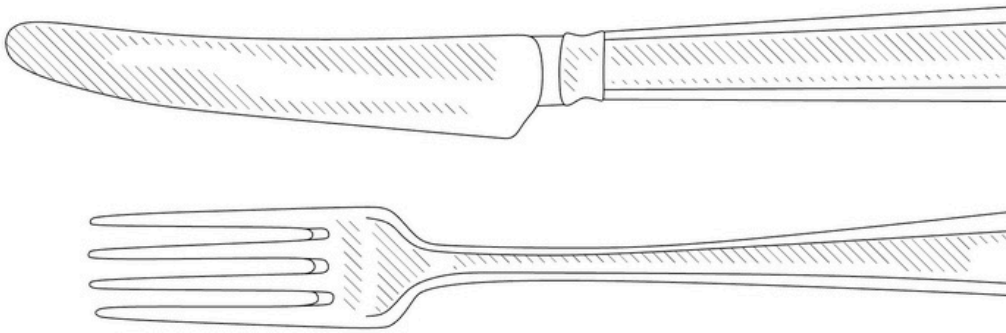
Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel(n)
12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst
14. mit Taurin

Für weitere Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. All unsere Produkte und Speisen, können Spuren von Gluten enthalten, da wir ein Mehl verarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können.
Alle Preise inkl. MwSt.

Lunch Menu

Daily from 12:00 p.m. to 4:00 p.m.



Original Hamburger Labskaus *A,C,D,F,G,I,J - 1,2,3,4,11*
with beetroot, pickled gherkin, and fried egg ***14,90€***

Hamburg Veal Curry Sausage *A,I,J - 2,3,4,7,11*
with French fries, roasted onions, and
spicy Madras curry sauce ***16,90€***

Chicken Schnitzel *A,C,G,J - 2,3*
with fried potatoes and coleslaw ***14,90€***

Faroe Island Salmon *D,G*
with spinach and boiled potatoes ***19,90€***

Crispy Vegetarian Portobello Mushroom *A,C,G - 3*
breaded and pan-fried to golden brown, served with mixed
vegetables and herb potatoes ***14,90€***

Starters

Mini Labskaus to Get Acquainted *A,C,F,G,I,J - 1,3,4*
with pepper cream sauce. We're deliciously proud of it! ***6,50€***

Smoked Matjes Fillet *A,C,D,F,G,H,I,J,K - 1,2,3,5*
served on dark buttered rye bread with housewife-style sauce ***12,90€***

Smoked Eel Fillet from the Altona Oven *A,C,D,G,I - 2,3,5*
served lukewarm on toasted whole-grain bread with chive scrambled eggs ***19,90€***

Beef Carpaccio "Hamburg Style" *G,I,J,L - 2,3,5*
with arugula, pickled red onions, horseradish cream, and lemon olive oil ***17,90€***

Seasonal Mixed Salad with croutons *A,C,G,J - 2,3*
arugula, baby leaf lettuce, tomato, cucumber, feta cheese, and honey-mustard vinaigrette ***11,90€***

Green Cucumber Salad "Warszawa" *A,C,G,J,M - 1,2,3,11,13*
with dill and onions in a yogurt dressing ***8,90€***

Soups of the North

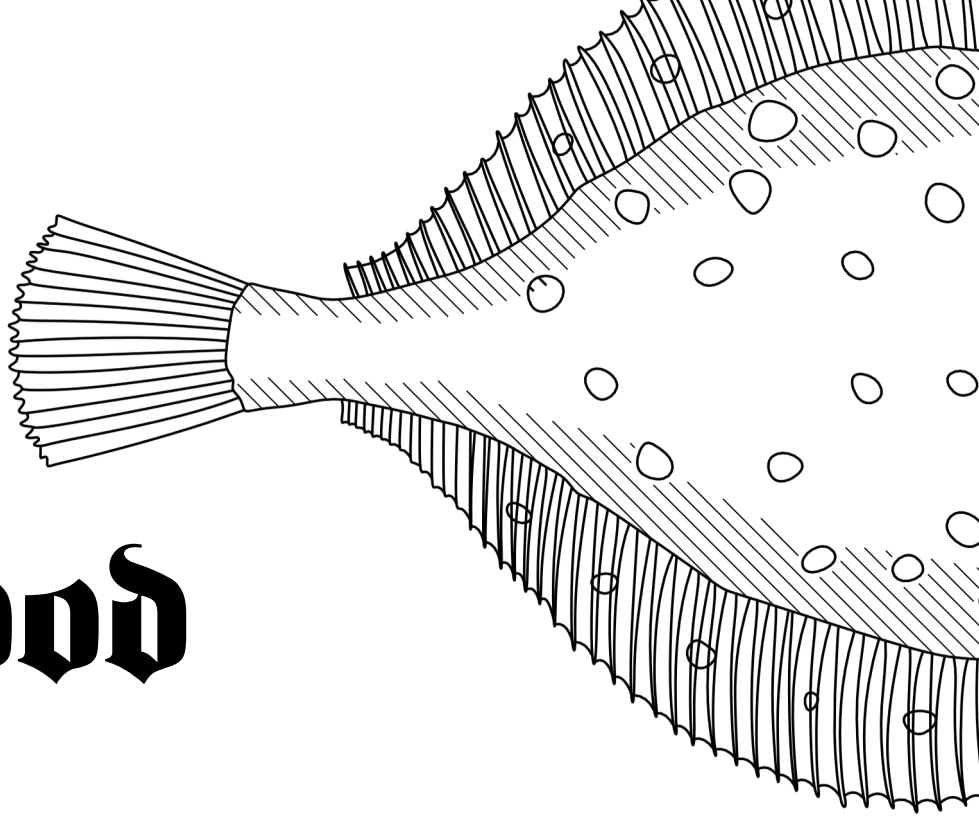
Olland Tomato Cream Soup *A,G,H,J,L*
with crème fraîche, heath juniper, and regional herbs and spices ***9,90€***

Büsum Lobster Cream Soup *A,B,D,G,I,J,L,M,N - 1,4,14*
with shrimp and a hint of fine Champagne cognac ***12,90€***

Hamburg Sweet and Sour Eel Soup *A,C,D,G,I,L - 2,3,5,11*
with cooked eel, flour dumplings, dried fruit, and smoked ham cubes ***12,90€***

Recommendation: A glass (0.2 l) of Pinot Gris (Grauburgunder) from Thomas Hensel Winery, Palatinate. Soft, fruity, and balanced; a wine that elegantly complements every starter. ***9,50€***

Fish & Seafood



Smoked Matjes Fillets (3 pieces) *C,D,F,G,I,J - 1,2,3,5,7*
with green garden beans, new potatoes, bacon gravy, onions, and housewife-style sauce ***24,90€***

Hamburg "Pannfisch" of Fine Fillets *A,D,G,I,J,L - 2,3,4,5,11,13*
boneless cod, pike-perch, and mackerel, served with fried potatoes, creamed spinach, Pommery mustard sauce, and lemon ***28,90€***

Large North Sea Plaice, Fresh from the Cutter *A,D,G,I,L - 2,3,4,13*
Finkenwerder Style," pan-fried with lemon, bacon gravy, and new potatoes with dill (approx. 900 g) ***31,90€***

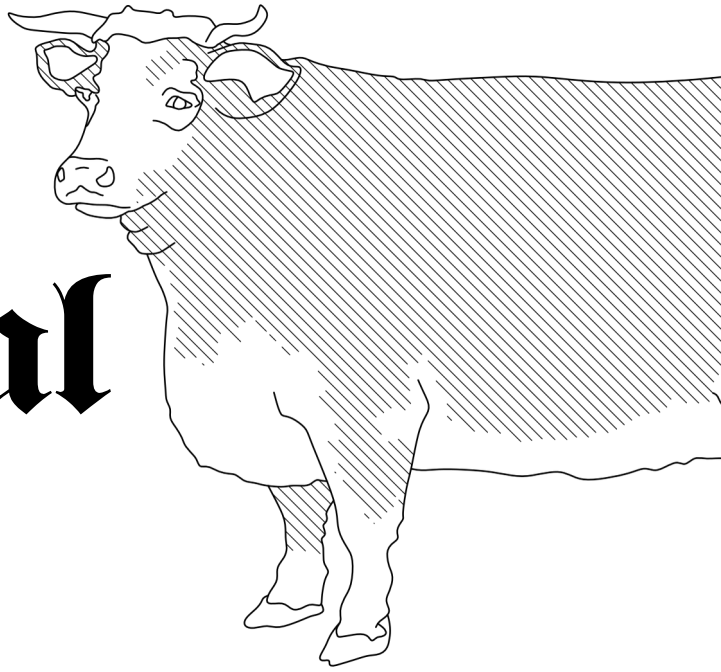
Black Tiger Prawn Skillet *A,B,G - 2,3,6*
served in hot garlic-herb oil with sun-dried tomatoes, Kalamata olives, fresh bell pepper, and toasted bread for dipping ***34,90€***

North Sea Plaice Fillets (boneless) *A,C,D,G,I,J,L - 2,3,4,13*
pan-fried in batter, served with dill potatoes, bacon gravy, mashed fresh peas, and hollandaise sauce ***29,90€***

The Queen of the North Sea

Large North Sea Sole "à la Meunière" *A,D,G,L - 13*
pan-fried in butter with lemon and baby dill potatoes (approx. 1,000 g) ***89,00€***

Meat from Veal & Beef



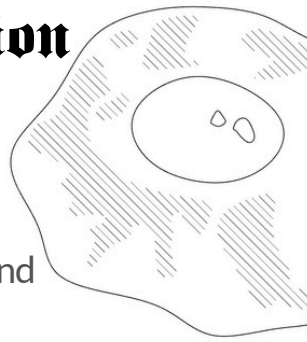
Hamburg Giant Veal Curry Sausage *A,I,J - 2,3,4,7*
with French fries, roasted onions, and spicy Madras curry sauce ***19,90€***

Large Beef Roulade *A,E,F,G,I,J,L,M - 1,2,3,5,9,14*
with apple-cinnamon red cabbage, potato dumplings, and Barolo sauce ***29,90€***

Wiener Schnitzel of Milk-Fed Veal *A,C,G,J - 2,3,4,13*
with fried potatoes, served traditionally with lemon and lingonberries ***29,90€***

Rump Steak 250 g from Black Angus Beef *A,C,G,H,L - 2,11*
with chopped onions, French fries, and herb butter ***31,90€***

Labskaus – Original Chancellor's Portion

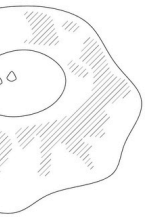


– on request with a VIP certificate –

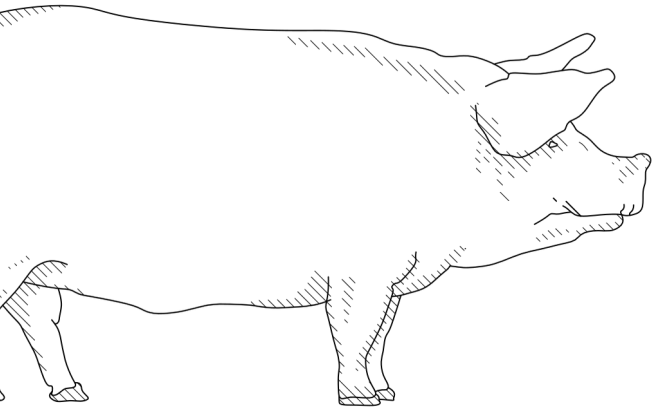
Hanseatic Classic from the Captain's Table *A,C,D,F,G,I,J - 1,2,3,4,11*
Freshly cooked lean beef mixed in the pot with mashed potatoes, onions, and butter. Served with two fried eggs, beetroot,
and "Elbländer" pickled gherkin ***19,90€***

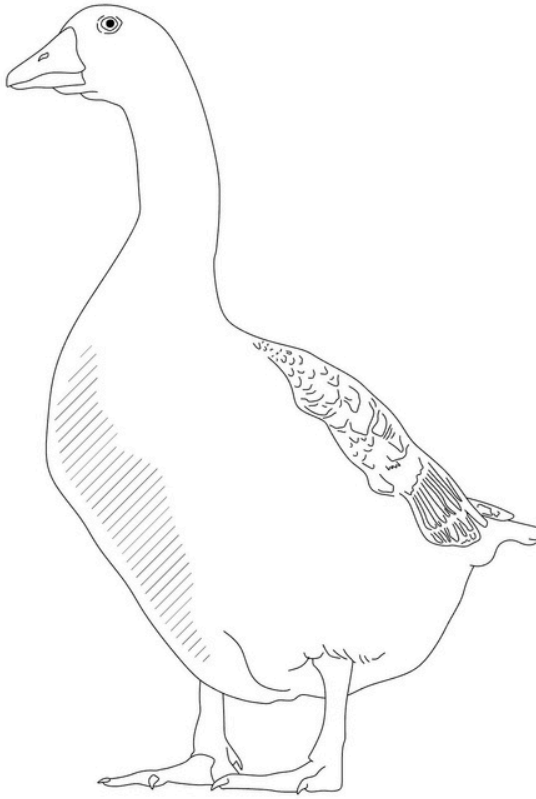
---

and accompanied by a fillet of Matjes herring. ***23,90€***



Pork & Poultry





Cured Pork Knuckle – "The Largest in Town" *A,G,I,L - 2,3,5,7,11*
with Champagne sauerkraut, boiled potatoes,
puréed fresh peas, and bacon gravy ***28,90€***

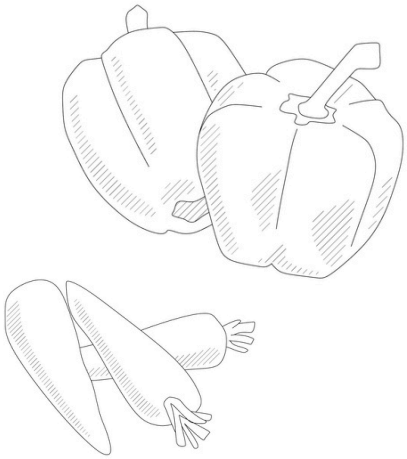
Crispy Grilled Pork Shank *A,G,I,L - 1,2,3,4,5,7,11,14*
with Champagne sauerkraut, potato dumplings, and roast gravy ***30,90€***

Seasonal Specialties for Winter

Kale with Caramelized Fried Potatoes *A,F,G,I,J - 1,2,3,4,7,11*
served with smoked pork chop, boiled sausages,
and streaky smoked bacon ***27,90€***

Rockin' Goose! Tender, Crispy Goose Leg *A,G,H,L - 1,2,3,5,11*
with honey-cinnamon red cabbage, potato dumplings,
and baked apple filled with marzipan ***39,90€***

Vegetarian



Vegan Stuffed Bell Pepper with Basmati Rice *I - 2,11*
served with broccoli, cauliflower, zucchini, and romanesco
in a vegan tomato sauce ***23,90€***

Crispy Portobello Mushroom *A,C,G - 2,11*
breaded and pan-fried to golden brown,
served with colorful vegetables and herb potatoes ***21,90€***

Desserts

Tiramisu *A,C,G - 2,11*
made following the traditional Italian recipe with mascarpone ***8,90€***

Panna Cotta *C,G - 1,2,5,11*
with fruity red berry compote ***8,50€***

Pistachio Ice Cream *C,G,H - 1,2,11*
with mixed nuts and whipped cream ***6,50€***

Crème brûlée *C,G - 1,3,5,11*
with caramelized Mauritius sugar and Amarena cherries ***7,90€***

Hamburg Red Berry Compote with Strawberries *G - 1,2,5,11*
served with vanilla sauce ***8,90€***

Refreshing Lemon or Blackcurrant Sorbet *L - 1,2,5,11* ***8,90€***
topped with Crémant **11,90€**
or with vodka **12,90€**

Drinks

Aperitifs

Crémant	*8,50€*
Rosé Prosecco	*9,50€*
Aperol Spritz	*9,50€*
Hugo	*9,50€*

Non-Alcoholic Beverages

Coca Cola, Coca Cola Zero	0,2l	*3,90€*
Fanta	0,2l	*3,90€*
Sprite	0,2l	*3,90€*
Mezzo Mix (Coca Cola with Orange)	0,33l	*4,50€*
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	*3,90€*
Lütts Landlust Bio Spritzers Flavours: Blackcurrant, Rhubarb, Apple	0,33l	*4,20€*
Bionade Elderberry	0,33l	*4,20€*
Taunus Mineral Water still/medium	0,25l	*3,90€*
Taunus Mineral Water still/medium	0,75l	*8,50€*

Hot Drinks

Arabica Coffee by Darboven	*3,90€*
Espresso Classico	*3,50€*
Double Espresso	*4,50€*
Cappuccino	*4,50€*
Latte Macchiato or Café au Lait	*4,90€*
Tea (Darjeeling, Green Tea, Peppermint, Earl Grey)	*4,50€*

Beer

Hamburger Ratsherrn Pilsener	0,3l	*4,50€*
Hamburger Ratsherrn Red Beer	0,3l	*4,50€*
Hamburg Ratsherrn Non-Alcoholic	0,33l	*4,50€*
Alster (Beer with Lemon Soda)	0,3l	*4,50€*
Jever Pils	0,3l	*4,50€*
Maisel Hefeweizen	0,5l	*6,50€*
Maisel Non-Alcoholic	0,5l	*6,50€*
Vitamalt	0,33l	*4,20€*

Wine

All wines contain sulfites.

Germany: Robert Weil – Rheingau, dry Variety: Riesling (white)	*9,50€*
Germany: Hensel – Palatinate, dry Variety: Pinot Gris (white)	*9,50€*
Germany: Zimmerlin – Baden, semi-sweet Variety: Pinot Noir Weißherbst (rosé)	*9,50€*
France: Guigal – Côtes du Rhône, dry Varieties: Syrah, Grenache, etc. (red)	*9,50€*

Spirits

Helbing (Hamburg's oldest Kümmel schnapps)	2cl	*4,00€*
Bismarck Korn, Malteser, Jubi, Linie Aquavit	2cl	*4,00€*
Ramazotti, Averna	4cl	*6,50€*
Baileys, Sambuca	4cl	*6,50€*
Mexicaner	4cl	*6,00€*

For further aperitif, drink, or digestif requests, please ask our staff.

Explanation

Main Allergens

A. Gluten-containing grains (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
B. Crustaceans
C. Eggs
D. Fish
E. Peanuts
F. Soybeans
G. Milk (including lactose)
H. Tree nuts
I. Celery
J. Mustard
K. Sesame seeds
L. Sulphur dioxide & sulfites (> 10 mg/kg or l)
M. Lupins
N. Molluscs (e.g. mussels, snails, squid)

Additives

1. with colouring agent(s)
2. with preservative(s)
3. with antioxidant(s)
4. with flavour enhancer(s)
5. sulphured
6. blackened
7. with phosphate
8. with milk protein
9. contains caffeine
10. contains quinineg
11. with sweetener(s)
12. contains a source of phenylalanine
13. waxed
14. with taurine

For further information about allergens and additives, please contact our service staff. All of our products and dishes may contain traces of gluten, as we process flour on the premises and cross-contamination cannot be completely excluded.
All prices include VAT.