

BROT MIT OLIVENÖL

aus Tsounati Oliven produziert, einer seltenen und
einzigartigen Olivensorte Kretas
3,5

VORSPEISE

FISCH"CLUB"SUPPE

tomatisierte Fischsuppe
Fischeinlage | Gemüse | Kräuter
13,9

CREMIGE BÄRLAUCHSUPPE

knusprige Croûtons
11,9

JAKOBSMUSCHEL VOM GRILL

marinierter Frühlingsspinat
Sellerie-Apfel-Püree | Krustentierschaum
18,9

BURRATA

geröstete Pinienkerne | Rucola Salat
Kirschtomaten | Granatapfeldressing
14,9

SURF & TURF

Rinder-Carpaccio | gebratene Riesengarnele
Trüffel- Mayonnaise | Wildkräuter Salat
Grana Padano
19,9

BEEF TATAR

unserer Smørrebrød, feinstes Roggenbrot
Rhabarber-Ingwer-Chutney | Bärlauch-Mayonaise
eingelegte rote Zwiebeln
Radieschen
VORSPEISE 80g 18,9
HAUPTGANG 160g 26,9

FISCHCLUB ETAGERE

ab 2 Personen
Cremiges Bärlauchsüppchen | Croûtons
Garnele vom Grill | Sellerie- Apfel- Püree
Krustentierschaum
Miesmuscheln im tomatisierten Fischfond
19,5 p.P.

FRÜHLINGSMENÜ - WOCHEN

vom 13.03. bis 03.05.

FRÜHLINGS-MENÜWOCHEN

vom 13. März bis zum 3. Mai 2026

Vier Gänge, die den Frühling auf den Teller bringen!
Genießen Sie saisonale Spitzenprodukte mit Blick
auf die Elbe – nur für kurze Zeit.

JAKOBSMUSCHEL VOM GRILL

marinierter Frühlingsspinat
Sellerie-Apfel-Püree | Krustentierschaum

CREMIGE BÄRLAUCHSUPPE

knusprige Croûtons

SKREIFILET VOM GRILL

Fenchel-Lauch-Gemüse
Beurre-blanc | Süßkartoffel- Creme

RHABARBER HAFER-CRUMBLE

aus dem Ofen mit cremigen Vanille-Eis

**4-GANG MENÜ FÜR NUR 46,9
STATT 75 EURO**

APERITIF EMPFEHLUNG

GRANATAPFEL-SPRITZ

(auch alkoholfrei)
Granatapfelsaft | Prosecco
frischer Rosmarin | Granatapfelkerne
0,2l 10,9

RIESLING SEKT EXTRA BRUT

Weingut von Winning
0,1 8,7 | Fl.: 62

RHABARBER-SPRITZ

(auch alkoholfrei)
Rhabarbersaft | Prosecco
Minze
0,2l 10,9

FISCH

PANNFISCH

gebratene Fischfilets | Gewürzgurken Relish
Dijon Senfsauce | Garnelen
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln | Blattsalat
29,3

NORDSEE SCHOLLE

gebraten mit Speck Stippe
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
Blattsalat
29,5

SEAFOOD-PFANNE

gebratene Garnelen | Jakobsmuschel
Miesmuschel | Pulpo
würziger Fischfond & Gemüse
Tomate | Fenchel
29,9

FORELLEFILET BUTTERFLY

mediterrane Kartoffeln mit Oliven & Tomaten
Bärlauch-Kräuterbutter & Zitrone
28,9

NORDISCHER RAUCH MATJES

3 FILETS „HAUSFRAUEN-ART“

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
Hausfrauensauce
rote Zwiebeln | Radieschen & Dill | Blattsalat
26,9

SKREIFILET VOM GRILL

Fenchel-Lauch-Gemüse | Süßkartoffel-Creme
Beurre-blanc
36,0

FLEISCH

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Preiselbeeren | Zitrone
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
Blattsalat
32,5

ROASTBEEF "KALT"

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
hausgemachte Remoulade
27,8

RINDERFILET (200G) VOM GRILL

mediterrane Kartoffeln mit Oliven & Tomaten
Bärlauch-Kräuterbutter
39,0

BEEF TATAR

unserer Smørrebrød, feinstes Roggenbrot
Rhabarber-Ingwer-Chutney
Bärlauch-Mayonaise
eingelegte rote Zwiebeln
Radieschen
160g 26,9

PINSA

NEU AUF DER KARTE:

Knusprig-leichte Pinsa aus dem Ofen –
klassisch, vegetarisch oder mit feinen
Spezialitäten belegt.

PINSA

würziges Crème fraîche | bunten Tomaten
Rucola Salat | Olivenöl
16,9

zusätzlich belegt mit:

Burrata +7,8

Ziegenkäse +9,5

Flammlachs +12,5

VEGETARISCH

CREMIGE BÄRLAUCHSUPPE

knusprige Croûtons
11,9

BURRATA

geröstete Pinienkerne | Rucola Salat
Kirschtomaten | Granatapfeldressing
14,9

PENNE RIGATE

geschmorte bunte Tomaten | Oliven- & Bärlauch-Pesto
gehobelter Grana Padano
23,8

AROMATISCHES FENCHEL-RISOTTO

gebratener grüner Spargel mit bunten Tomaten
gehobelter Grana Padano
21,8

Upgrade für unsere Penne Rigate oder das Risotto
Ziegenweiskäse mit Honig gratiniert

+6,8

3 Riesengarnelen gebraten in Olivenöl & Kräuter

+9,5

SALAT

CLUB SALAT

junge Blattsalate der Saison | Club- Buttermilchdressing
bunte Tomaten | Radieschen
14,5

Upgrade für unseren Club Salat

Ziegenweiskäse mit Honig gratiniert

+6,8

3 Riesengarnelen gebraten in Olivenöl & Kräuter

+9,5

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE MIT VANILLE

mit Cassissorbet
12,5

HAMBURGER ROTE GRÜTZE

Sahne | Vanilleeis
9,2

HAUSGEMACHTER WINDBEUTEL

heisse Kirschen | Schlagsahne | Vanilleeis
9,2

APFELSTRUDEL

hausgemacht und warm
Vanilleeis | Schlagsahne
Enthält Rosinen & Mandelsplitter
9,2

MANDEL-MILCHREIS

UNSER VEGETARISCHES DESSERT
heisse Kirschen | gebrannte Mandeln
9,8

RHABARBER-HAFER-CRUMBLE

aus dem Ofen mit
cremigen Vanilleeis
12,8

FÜR DIE LÜTTEN

für Kinder bis 12 Jahren

KLEINES WIENER SCHNITZEL

Bratkartoffeln | Möhren
11,9

GEBRATENES FISCHFILET

Bratkartoffeln | Möhren
11,9

PINSA FÜR DIE KIDS

Tomatensauce | Tomaten | Mozzarella
9,9

Aperitif

Prosecco pur	0,1l 6,4
Prosecco alkoholfrei	0,1l 6,4
Prosecco auf Eis im Weinglas serviert	0,15l 8,5
„Aperol Spritz“	0,2l 9,7
(Aperol, Prosecco & ein Spritzer Soda)	
„Aperol Spritz“ Alkoholfrei	0,2l 9,7
(Aperol, Prosecco alkoholfrei & ein Spritzer Soda)	
„HUGO“	0,2l 9,7
(Hollunderblüte, Prosecco, Limette, Minze)	
„HUGO“ Alkoholfrei	0,2l 9,7
(Hollunderblüte, Prosecco alkoholfrei, Limette, Minze)	
Martini extra Dry, Bianco, Rosso	5cl 6,5
Sandemann Sherry dry, medium	5cl 6,0
Sandemann Portwein weiß, rot	5cl 6,5
Pastis 51, mit Eiswasser serviert	4cl 7,3
Bombay Gin Tonic	4cl/0,2l 12,2
Hendrik's Gin Tonic	4cl/0,2l 14,5
Campari	4cl 5,5
Klassisch dazu: Orangensaft	0,2l 4,0
Oder Soda (Tafelwasser perlig)	0,2l 3,2

Bier

Krombacher Premium Pils	0,4l 5,8
Alsterwasser	0,4l 5,8
Krombacher alkoholfreies Bier	0,33l 5,0
aus der Flasche	
Krombacher Weißbier	0,5l 6,8
Hell oder Alkoholfrei aus der Flasche	

Tafelwasser

FISCHclub Tafelwasser	0,2l 3,2
FISCHclub Tafelwasser	0,5l 5,5
FISCHclub Tafelwasser	1,0l 7,0
St. Michaelis Brunnen Gourmet	0,75l 8,0
Still oder perlig	

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft rot	0,2l 4,0
Tomatensaft, Rhabarbersaft, Maracuja - Nektar	0,2l 4,4
Apfelsaftschorle	0,4l 5,3
Rhabarber-/Traubensaft-/Maracujaschorle	0,4L 5,5
Afri Cola	0,4l 5,3
Afri Cola Zuckerfrei	0,4l 5,3
Bluna orange	0,4l 5,3
Zitronenlimonade	0,4l 5,3
Spezi	0,4l 5,3
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water , Ginger Ale	0,2l 4,5

WEINE

APERRO/SCHAUMWEIN

	FI. 0,75	0,5	0,2	0,1
Riesling Extra Brut von Winning Pfalz.....	62	/	/	8,7
Celsole Prosecco Vino Frizzante.....	39,5	/	/	6,4
Champagner Bollinger Spécial Cuvée, Brut.....	165	/	/	/
Champagner Bollinger Spécial Cuvée, Brut 1,5 Liter.....	335	/	/	/

ROSÉ

Pinot Noir Rosé von Winning Pfalz 2022.....	38	29	11,5	
---	----	----	------	--

Weissweinschorle 0,25l 7,4 Euro auch als Rosé

WEISS

Grauburgunder Villa J Ernst Loosen Pfalz 2023.....	/	20	8,8	
Riesling Halbtrocken Weingut Eck Pfalz 2023.....	/	22	8,9	
Win Win Riesling von Winning Pfalz 2022.....	40	29	11,6	
Grauer Burgunder von Winning Pfalz 2023.....	42	31	12,5	
Sauvignon Blanc II von Winning Pfalz 2023.....	42	30,1	12	
Chardonnay Royale von Winning Pfalz 2022.....	57	40,6	16,2	
Weissburgunder Joachim Heger Baden 2022.....	42	/	/	
Riesling Classic Jacob Jung Rheingau.....	43	/	/	
Riesling von den großen Lagen Korrell Nahe 2014.....	91	/	/	
Riesling Krauznacher Paradies Korrell Nahe 2014.....	78	/	/	
Gavi di Gavi DOCG San Silvestro Piemont 2022.....	43	/	/	
Lugana „Limne“ DOC Tenuta Roveglia Lombardei 2022.....	55	/	/	
Mersault AOC Domaine Roux Père Bourgogne 2018.....	120	/	/	
Riesling „Königbacher Ölberg“ von Winning Pfalz 2018.....	79	/	/	
Scheurebe von Winning Pfalz	0,375 190	/	/	
Riesling Reiterpfad von Winning Pfalz 2022 MAGNUM...1,5 Liter	110	/	/	
Riesling Paradiesgarten von Winning Pfalz 20221,5 Liter	110	/	/	
Kreuznacher Paradies Riesling Korrell Nahe 2022.....1,5 Liter	165	/	/	

ROT

Rioja Londono Tinto Bodegas don Sancho Spanien 2021.....	/	20	8,8	
Shiraz Old Pumphouse Thomson Estate Australien 2021.....	/	24	9,9	
„1838“ Rotweincuvée QBA Bergdolt-Reif&Nett Pfalz 2020.....	/	24	9,9	
Pinot Noir Royale von Winning Pfalz 2022.....	41	29	11,5	
I Tratturi Primitivo Puglia IGP Di San Marzano 2020.....	43	/	/	
Garnacha, Casa Rojo, Enemigo Mio D.O.P, Spanien '22.....	49	/	/	
Whisba Tempranillo, Rodriguez & Sanzo, Spanien.....	132	/	/	
Luddit Shiraz Bot River South Africa 2020.....	145	/	/	

KAFFEE & CO

Becher Kaffee	4,2
Cappuccino	5,2
Milchkaffee	5,2
Latte Macchiato	5,2
mit Karamell	6,0
Espresso	3,3
Espresso doppio	5,1
Espresso Macchiato	3,6
Doppio Macchiato	5,4
Schokolade mit Sahne	4,9

Alle Kaffeespezialitäten
auch entkoffeiniert Erhältlich

TEE

Unser Tee Gourmet Partner



Becher Tee - 4,4

Darjeeling, Spicy Black Chai, Minze,
Rooibos Vanilla, Grüner Tee, oder Früchte

HEISS MIT SCHUSS

Lumumba	
Schokolade Rum Schlagsahne	8,4
Pharisäer	
Kaffee Rum Schlagsahne	8,4
Irish Coffee	
Kaffee Whiskey Schlagsahne	8,4
Rum Grog	
Heißes Wasser Rum Zucker	6,3
Glühwein 0,2l	5,9
mit Schuß (Rum, Amaretto)	7,4

KUCHEN & TORTEN

SCHOKOLADENTORTE

Zartbitter Schokolade mit Crème brûlée Füllung
5,7

KÄSEKUCHEN

Speisequark mit frischer Vanille | Zitrus Abrieb
5,4

GEDECKTER APFELKUCHEN MIT SAHNE

Apfelspalten | Rosinen | Vanille | Zimt
leckere Mürbeteig Hülle mit Mandel
6,5

**Alle Kuchen und Torten sind handgemacht
in unserer hauseigenen Konditorei**

UNSERE EISBECHER

EIS MIT HEISS

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Schlagsahne und Schoko-Raspeln
9,7

COUPE DANMARK

Cremiges Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce
Schlagsahne & Schoko-Raspeln
9,7

MANDELSCHALE

Cremiges Vanilleeis mit gebrannten Mandeln & Honig
Schlagsahne ,Amarettini
9,7

KARAMELLSCHALE

Zart schmelzendes Karamel-Eis mit Fleur de Sel,
Popcorn, Karamellsauce & Schlagsahne
9,7

AFTER EIGHT SCHALE

Erfrischendes Minz-Eis mit knackiger Schokoschicht,
Vanille-Eis, Schlagsahne, Minz-Täfelchen &
Schokoladensauce
9,7

JOGHURTSCHALE

Joghurt-Eis mit Beerenkompott,
gehackte Pistazien & Schlagsahne
9,7

KINDEREIS

Erdbeereis und Schokoladeneis
mit Schlagsahne und bunten Schokolinsen
7,5