

BISTRO STADT HAMBURG

täglich wechselndes Bistro-Menü

Menüpreis 45

Apéritif-Empfehlung:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Prosecco Tintoretto Extra Dry | 7,50 |
| Korrell Riesling Sekt Brut | 9 |
| Crémant de Loire Rosé Brut | 9,50 |
| Roederer Champagner Brut | 18,50 |
| Roederer Champagner Rosé | 27,50 |

Vorspeisen / kleine Hauptgänge

| | |
|---|----|
| Blattsalate mit Mango-Tomatensalsa | 14 |
| mit gebackenem Ziegenkäse | 22 |
| Caesar Salad (Classic) | 14 |
| mit Hähnchen | 24 |
| mit Garnelen | 29 |
| 50g Kaviar von der Heideforelle Meersalzchips / Schmand | 21 |
| Holsteiner Kartoffelsuppe Schinkenwurst | 12 |
| Nordseekrabben / Friesenbrot Spiegelei / Blattsalate | 21 |
| Stadt Hamburger Reibekuchen / gebratenes Lachstatar Honigsenf-Dillsauce / Blattsalate | 21 |

Fleisch

| | |
|---|----|
| Rinderfilet-Burger Passionsfrucht-Mayonnaise Paprikachutney / Meersalzchips Blattsalate | 27 |
| Tafelspitzsülze grüne Sauce / Bratkartoffeln Blattsalate | 31 |
| Roastbeef „kalt“ Bratkartoffeln / Remouladensauce | 32 |

Fisch

| | |
|--|-------|
| Gebratene Nordseefische Frühlingsgemüse / Kartoffeln Senfsaatsauce | 39 |
| Wildgarnelen-Linguine Krustentiersauce / grüner Spargel | 37,50 |

Vegetarisch

| | |
|-----------------------------|----|
| Caponata Fusili / Rapini | 24 |
|-----------------------------|----|

Offene Weine

Weißwein 0,2l

| | |
|--|-------|
| 2022 Grüner Veltliner Loimer, Kamptal | 10,50 |
| 2022 Sauvignon Blanc Slowine, Südafrika | 10,50 |
| 2022 Riesling Thörle, Rheinhessen | 11 |
| 2022 Grauburgunder Korrell, Nahe | 12 |

Roséwein 0,2l

| | |
|---|----|
| 2022 Little Lion Korrell, Nahe | 12 |
| 2021 Slice of Pleasure Korrell, Nahe | 15 |

Rotwein 0,2l

| | |
|--|-------|
| 2022 Shiraz Slowine, Südafrika | 10,50 |
| 2019 Entdeckung der Langsamkeit Syrah, Mouvedre, Cuvée | 13 |
| 2021 Merlot - Petit Verdot Jean Leon.D.O. Penedès | 13,50 |

Weitere Gerichte finden Sie auf unserer tagesaktuellen Tafel am Eingang.