

Speisenkarte



tapas kalt

1 jamón serrano € 6,50
serrano schinken

2 queso manchego € 5,50
schafskäse (hartkäse) vom manchegoschaf

3 acaitunas machacadas € 4,10
eingelegte Oliven

4 tomates seco € 4,00
getrocknete tomaten

5 alcaparras españolas € 4,00
grosse kapernbeeren

tapas warm

6 pimientos de padron € 4,40
kleine grüne paprikaschoten
mit meersalz bestreut 

7 ciruelas pasas con bacon € 4,50
backpflaumen im speckmantel ^{3,5}

8 dátiles con bacon € 4,50
y almendras
datteln mit mandeln im speckmantel ^{3,5}

9 papas arrugadas € 4,20
meersalzkartoffeln mit zweierlei saucen 

10 queso de cabra con bacon € 5,80
y vinagre y rucula
ziegenfrischkäse im speckmantel ^{3,5} auf
balsamicoessenz und rucola

11 albondigas andaluz 4,20 €
scharfe hackbällchen in tomatensauce


12 champinones al ajillo € 3,90
champignons mit knoblauchöl 

13 gambas al ajillo € 8,40
garnelen in knoblauchöl 

14 caracoles con chorizo y ajillo
½ dutzend schnecken mit chorizowurst ^{2,3}
und knoblauch  € 5,80

15 caracole con gambas y ajillo
schnecken und scampis mit chili, peperoni
und knoblauch  € 5,80

bauernbruschetta

mit tomate, kräutern,  € 5,20
basilikum und rucola

serranoschinken, € 6,50
getrocknete tomaten und parmesan

manchegokäse, oliven,  € 6,50
rucola und gerösteten nüssen

suppen

karotten ingwersuppe

mit kokosmilch verfeinert € 5,50

kartoffellauchcremé € 5,50

tom yam gung

€ 6,50
süß-sauer-scharfe thaisuppe mit scampi,
champignons, tomate, lauch
koriander, zitronengras, ingwer

mediterrane fischsuppe € 7,90

ein mix aus fisch, scampi, safran
und knackigem gemüse

antipasti für 2 personen € 15,80

saisonales gegrilltes gemüse vom markt,
gebratenen putenstreifen,
tomate -mozzarella-basilikumpesto
rucola, gerösteten pinienkernen und
parmesan

traumzeit tapasvariation € 23,50

jamon serrano, oliven, manchegokäse,
datteln im speckmantel, albondigaz,
pimientos de padron, meersalzkartoffeln,
mojo verde ailoï, scampi in knoblauchöl
brot

salate

kleiner € 4,20

knackiger saisonaler salatteller

grosser € 7,20

knackiger saisonaler salatteller

extras zum salat

thunfisch, kapern und oliven € 3,50

fetakäse im schinkenmantel^{3,5} € 3,80

gebratene putenbrustfiletstreifen € 3,80

scampispiëße € 5,00

caprese € 7,90

tomaten mit mozzarella, basilikum,
olivenöl, balsamicoessenz und parmesan

rucolasalat € 6,80

mit cherrytomaten, parmesan und
gerösteten pinienkernen

traumzeit salat € 12,90

auswahl an blattsalaten mit gurke,
paprika, orangen – und grapefruitfilets,
apfelspalten und gebratenem
putenbrustfilet, gratiniert mit tomate,
mozzarella und basilikum

nutcracker salat € 9,90

blattsalate, gurke, paprika, tomaten mit
gerösteten nüssen, scampi, avocado - und
orangenfilets

jungbullensalat € 13,90

blattsalate mit champignons,
cherrytomaten, paprika, parmesan,
gerösteten kernen, avocadospalten und
streifen vom entrecôte,

ziegenkäsesalat € 9,80

rucolasalat mit cherrytomaten,
gerösteten kernen, gratinierten ziegenkäse
mit mango-chilidip und fruchten der saison

dressings

balsamico-trüffelvinaigrette

sylter frische

zu allen salaten reichen wir brot

brotkorb aioli und pesto

€ 4,20

pasta

wellnesspasta  € 12,50

linguine mit scampi, knoblauch, paprikawürfel, oliven, rucola und parmesan

arrabiata  € 7,90

penne mit tomatensauce, scharfen peperoni, knoblauch, petersilie und parmesan

carbonara € 8,90

linguine mit speck, ei und parmesan
(auf wunsch mit einem schuß sahn)

traumzeit tagliatelle € 9,90

mit putenstreifen, frischen champignons, grünem pfeffer in rahmsauce

aglio olio  € 8,90

linguine mit knoblauch, paprika, getrockneten tomaten, peperoni, petersilie, parmesan (auf wunsch scharf)

putanesca  € 9,90

tagliatelle mit oliven, kapern, sardellen, rucola, mozzarella, zwiebel, knoblauch tomatensauce, und parmesan

birgits lieblingspasta € 12,80

linguine mit entrecôtestreifen, getrüffelten champignons in sahneseauce und parmesan

scharfe scampipasta € 12,80

penne mit scampi chili, jalapenos, cherrytomaten, frühlinglauch und olivenöl

trulli  € 9,90

ravioli gefüllt mit tomate und mozzarella mit cherrytomaten, ziegenfrischkäsesauce und basilikumpesto

sizilia € 12,80

penne mit entrecôtestreifen, chorizowurst, frühlinglauch, paprika, jalapenos und tomatenragout, parmesan

gallipoli  € 9,80

penne mit roter pesto, zucchini, cherrytomaten gerösteten nüssen, rucola und parmesan

lachspasta € 9,90

tagliatelle mit lachswürfeln, zuckerschoten cherrytomaten in weißweinsahneseauce

flammkuchen

elsäßer art € 7,60

speck, zwiebeln, rucola und würziger crème fraiche


don giovanni € 10,70

serranoschinken, rucola, tomaten, mozzarella, würziger crème fraiche

flammkuchen

dumme zicke  € 9,40
ziegenkäse, birnenspalten, würzigem
crème fraiche und balsamicoessenz

sevilla € 9,90
scampi, paprika, chorizo, frühlingslauch,
zwiebeln, würziger crème fraiche

capri  € 8,50
tomaten, mozzarella,
pesto, basilikum, würziger crème fraiche

fishermens freund € 9,50
lachsfilet, frühlingslauch, würziger cremé
fraiche, tomaten und mozzarella

jamón serrano 9,90 €
mit serranoschinkenstreifen, peperoni,
champignons, getrockneten tomaten,
frühlingslauch und fetakäse und würzigem
cremé fraiche

barcelona 9,90 €
chorizo, ziegenkäse, oliven, peperoni
frühlingslauch und würzigem cremé fraiche

.....und mehr

ofenkartoffel café del mar € 14,90
mit sauerrahm, scampi, gebratenem
lachsfilet und kleiner salatbeilage

ofenkartoffel mit sauerrahm € 9,90
gebratenem putenstreifen
und kleiner salatbeilage

hähnchenbrust traumzeit € 15,50
gefüllt mit rucolanusspesto
umhüllt mit jámon serrano auf
zuckerschoten und gefüllten
ravioli ^{3,4} in leichter tomatensauce
(zubereitung ca. 20 min)

jahreszeiten risotto € 12,50
je nach saison Info´s beim service

gnocchi nach   € 9,90
art des Hauses
mit blattspinat, gerösteten pinienkernen in
leichter gorgonzolasauce

steaksandwich vom jungbulle € 8,90
mit bauernbrot, rucola, grillgemüse
hausgemachter salsa und altem balsamico

el toro
entrecôte vom jungbullen € 21,90
ca. 300 gramm marmoriert mit auge,
kräuterbutter, rosmarinkartoffeln mit
sauerrahmdip, und kleinem salat
unser fleisch stammt aus schleswig holstein und
nachhaltiger tierhaltung
das fleisch zeichnet sich durch eine feine
marmorierung aus und ist sehr zart. die
tiertransporte sind auf grund der herkunft der tiere
und des schlachtbetriebes unter 100 km

giant burger € 9,90
180 gr. rinderhackfleischscheibe im
sesambrötchen mit gegrilltem bacon^{3,5},
tomate, salat, frischen zwiebeln und
peperoni, salsa, aioli und
rosmarinkartoffeln mit sauerrahmdip

.....und mehr

cheeseburger € 12,40

180 gr. rinderhackfleischscheibe im
sesambrotchen mit gegrilltem bacon_{3,5},
käse, tomate, salat, zwiebeln und
gewürzgurke, remoulade und
rosmarinkartoffeln mit sauerrahmdip

janis burger € 12,80

180 gr. rinderhackfleischscheibe im
sesambrotchen mit gegrilltem bacon_{3,5},
tomate, salat, zwiebeln, salsa, chorizo,
jalapenos, spiegelei, aioli und
rosmarinkartoffeln mit sauerrahmdip

für naschkatzen

weißes schokosouffle € 7,40

mit frischen fruchten
und erdbeereis

dunkles schokosouffle € 6,90

mit vanilleeis und schokosauce

tartufo hell oder dunkel € 5,90

mit zweierlei saucen und fruchten

weitere desserts findet

ihr auf unseren tafeln

hausgemachte kuchen

verschiedene sorten € 3,50

sahne € 0,80

zusatzstoffe

1 chinin, 2 mononatriumglutamat, 3
konservierungsstoffe, 4 farbstoffe, 5 natriumnitrat, 6
farbstoff, 7 antioxidationsmittel, 8
geschmacksverstärker, 9 koffeinhaltig

alle preise beinhalten die gesetzliche mehrwertssteuer

lust auf hamburg
hummel hummel-mors mors

currywurst mit kartoffelsalat € 7,40
und hausgemachter currysauce

labskaus der klassiker € 10,80

ein gericht aus seemannszeiten, ist an niederelbe,
nord- und ostsee sowie im nördlichen niedersachsen
zu hause, aber auch in englischen häfen beliebt.
schriftliche erwähnung findet das rezept erstmals zu
beginn des 18. jahrhunderts: ein grober
kartoffelstampf mit pökelfleisch, zwiebeln und speck,
rote bete, gewürzgurke und rollmops

der sattmacher

altländer apfelpannkuchen € 7,40

mit vanilleeis € 8,80

Getränke gewünscht

Elbler (apfelwein aus dem alten land)

Ebbe 2,5 % fl.0,33 l € 4,50

Flut 5,5% fl.0,33 l € 4,50

hamburger gin manufakturen

gin sul

caliteras 28 tonic € 10,80

clockers gin

fentimans tonic € 10,80

gin 5 continents € 9,90

fentimans tonic

weitere speisen findet

ihr auf unseren wechselnden tafeln

**unser nettes servicepersonal berät euch
gern**