F

ür Ihr leibliches Wohl sorgt unser motiviertes Küchenteam. Es erwarten Sie außergewöhnliche Gaumenfreuden.

Kochen nach den Jahreszeiten und die Verwendung regionaler Produkte ist hier selbstverständlich.

Darauf abgestimmt präsentiert Ihnen der Weinkeller eine umfassende Auswahl von den besten Anbaugebieten Europas. Zu besonderen Anlässen werden Sie in der Wein-Raritätenkarte ausgefallene Köstlichkeiten finden.

Gerichte aus der speziellen Mittagskarte können Sie von Montag bis Sonnabend von 12 - 15.00 Uhr genießen.

Für ein herrliches Frühstück steht für Sie ein exclusives Brunch-Büffet jeden Sonntag von 10 - 15 Uhr bereit.

-
-

-

-
Marchese
Chianti Classico
Riserva 2003

- Menus

Speisekarten

Plat du jour 22. April - 27. April 2024

Vorspeise

Bunter Salat mit gebratenem Pulpo	€ 10,50
Entenfrühlingsrolle auf gebratenem Reis mit Teriyaki Sauce	€ 12,-
Brokkoli-Cremesüppchen mit gerösteten Mandelblättchen	€ 9,-

Hauptgericht

Perlgraupenrisotto mit Rote Bete und Ziegenkäse	€ 14,-
Piccata vom Seelachs auf Spaghetti mit Kräuter-Tomaten-Sauce	€ 16,-
Glasierte Spareribs mit Kartoffelecken und Quarkcreme	€ 15,-
Der Küchenchef empfiehlt:	3 Gang Menü € 32,-

Brokkoli Cremesüppchen mit gerösteten Mandelblätchen

Picatta von Seelachs auf Spaghetti mit Kräuter-Tomaten Sauce

White Chocolate Blondie mit Haselnuss-Praline-Ganache

Dessert

White Chocolate Blondie mit Haselnuss-Praline-Ganache	€ 9,-

Ab 15 Uhr Kaffee & hausgemachter Kuchen

Unsere Speisekarten ändern sich laufend und werden hier zweimal wöchentlich aktualisiert. Sollte dies einmal nicht geschehen sein, erfragen Sie bitte die tagesaktuelle Karte telefonisch: 040/ 8811 200. Vielen Dank!

Abendkarte

Vorspeise

Gemischter Salat RÖPERHOF	€ 14,–
-mit gebratenen Riesengarnelen	€ 19,50
Carpaccio vom Norddeutschen Weiderind mit Pommery-Senf Crème, Rucola und gereiftem Parmesan	€ 20,50
Gratinierter Bachenbrucher Ziegenkäse auf Rote Beete Carpaccio mit Himbeer-Vinaigrette und Gelber Beete-Créme	€ 20,50
Norddeutsche Bouillabaisse mit Röstbrot und Sauce Rouille	€ 15,50

Hauptgericht

Poke Bowl- gemischter Reis, Avocado, Gurken, Wakame-Algen, gelbe Beete, Karotten, Mango, Radieschen und Tahini-Soße	€ 25,-
Weißer Heilbutt in Mandelkruste auf sautiertem Spinat mit Mandelkroketten und Rieslingschaum	€ 36,50
Lauenburger Deichlamm Haxe auf feinem Ratatouille, Bohnen Bündchen, Pommes Risolées und Rosmarinjus	€ 38,50
Entenbrust auf asiatischem Gemüse mit Sesamreis und Teriyaki-Soße	€ 32,-

Dessert

Maracuja-Créme brûlée mit Baileys Eis	€ 16,-
Schokoladen Ei mit Mangokern auf Mangocréme	€ 17,50
Kokosnuss Panna Cotta mit Ananasconfit	€ 15,50
Melonen Himmel	€ 15,50
Frisch marinierte Erdbeeren mit Zitronen Mousse	€ 15,50
Rohmilchkäse Auswahl vom Flottbeker Wochenmarkt mit Feigensenf	€ 18,50

Spargelzeit RÖPERHOF Restaurant Hamburg

Spargelzeit im RÖPERHOF Restaurant Hamburg

Marinierter Spargelsalat mit frischen Erdbeeren	16,-
Spargelcrèmesuppe	15,50
Bund Heidespargel	27,-
- mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise	
- mit Holsteiner Katenschinken	34,-
- mit Rumpsteak	45,-
- mit kleinem Wiener Schnitzel	36,-
- mit gegrilltem Lachsfilet	34,-