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 exklusives Brunch-Buffet jeden Sonntag von 10 - 15 Uhr bereit.

- 
-



- 

- 
Marchese
Chianti Classico
Riserva 2003

- Menus

Speisekarten

Plat du jour 2. November - 7. November 2026

Vorspeise

Kartoffel-Steinpilzsüppchen	9,50

Hauptgericht

Champignon Risotto mit sautiertem Gemüse und gehobeltem Parmesan - vegetarisch -	18,-
Tagliatelle mit gebratenen Black Tiger Garnelen und Kräuter Tomaten-Sugo	20,-
Grünkohl mit Kochwurst, Kasseler und Kräuterkartoffeln	20,-
Der Küchenchef empfiehlt:	3 Gang Menü 33,-

Kartoffel-Steinpilzsüppchen

Tagliatelle
mit gebratenen Black Tiger Garnelen und Kräuter Tomaten-Sugo

Hamburger Rote Grütze mit hausgemachtem Vanille-Eis

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit hausgemachtem Vanille-Eis	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

Crèmesüppchen vom Hokkaidokürbis Steirischem Kernöl und Kürbiskernen	16,-
Salat RÖPERHOF /mit gebratenen Riesengarnelen italienisch marinierte Antipasti, Orangenfilets, Cranberry Dressing	14,– 20,50
Bunte Beete Carpaccio mit gratiniertem Bachenbrucher Ziegenfrischkäse, Portweinfeigen und gerösteten Walnüssen	22,-
Carpaccio vom Norddeutschen Weiderind mit Pommery-Senf Crème, Rucola und gereiftem Parmesan	22,-
Thunfisch Tatar mit Yuzo-Ponzu Marinade, Asia-Julienne, Wasabi-Erdnüssen und Spicy Popcorn	24,-

Hauptgericht

Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel Sauce und Parmesan - vegetarisch -	28,-
Kutterscholle mit warmem Kartoffelsalat und Speckstippe	38,-
Moules frites mit Belgischen Fritten & Estragon Dipp	29,-
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Kartoffel-Sellerie Crème, sautiertem Spitzkohl und	39,-

Thymian-Limetten Schaum

Argentinisches Rumpsteak 200g. 42,-
GrassFed -, mit Pommes risolèe, Baby Brokkoli, Aioli-Crème (apart)
und gemischten Salat

Wiener Schnitzel 38,-
mit Bratkartoffeln und cremigem Gurkensalat

Dessert

Apfelstrudel Röschen mit Vanille Eis und Haselnuss Sauce 16,-

Schokoladen-Soufflé mit Kumquat Kompott und salted caramel 16,-

Coconut Pina Colada 16,-
Coconut Mousse, Ananas Chutney und Coconut Sorbet

Rohmilchkäse-Auswahl 18,50
vom Flottbeker Wochenmarkt mit Feigensenf, Walnüssen, Feigenbrot
und Trauben

3 Gang Menü

3 Gang Menü 64,-

Crèmesüppchen vom Hokkaidokürbis
Steirischem Kernöl und Kürbiskernen

Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Kartoffel-Stampf, Vierländer Gemüse,
Pancetta und Madeirajus

Madagaskar Vanille Crème brûlée mit Himbeer-Sorbet