

Speisen über den Dächern von Hamburg in 118 Metern Höhe



Regionales

Hamburger Currywurst 180g in pikant fruchtiger Tomatensoße mit Pommes Frites und Mayonnaise **10,50 €**

Currywurst from Hamburg with spicy fruity tomato sauce

Kürbis - Apfel Cremesuppe aus dem alten Land, gerösteten Kernen und Kernöl **8,50 €**

Cream soup of pumpkin and apple

Kalte Spezialitäten der „Weinbar 26“ **17,80 €**

Regionaler Bio Käse & Birnensenf, Serrano Schinken, italienische Salami, Oliven und frisches Bio Brot mit Butter

Cold cuts platter – regional organic Cheese & Chutney, Serrano ham, salami from Italy, olives & organic bread

Aus dem Steinofen

Flammkuchen

Traditionell Schmand, Speck & Frühlingszwiebeln **12,30 €**
Traditional Crème fraîche, bacon & spring onions

4 Käse - Emmentaler, Mozzarella, Pecorino & Blauschimmel **12,50 €**
Four cheeses Emmentaler, mozzarella, pecorino & blue cheese

Pizza Filini Tomate, Mozzarella, Ruccola und Serrano Schinken **14,50 €**
tomatoes, mozzarella, rocket and serrano ham

Pizza Margherita Tomate, Mozzarella, Basilikum **12,50 €**
tomatoes, mozzarella and basil

Aus dem Garten

Gemischter Blattsalat mit Balsamico Dressing **5,00 €**
Mixed salad with balsamico dressing

Caesar Salat **16,50 €**
Kirschtomaten, Croutons, Hähnchenbrustfilet, Grana Padano und Caesar Dressing
Caesar salad with cherry tomatoes, croutons, chicken, Grana Padano and Caesar dressing

Unsere Tomatensuppe von ofengerösteten Tomaten **7,50 €**
Our tomato soup made from oven roasted tomatoes

Thai Curry **12,50 €**
Zitronengras, Koriander, knackiges Gemüse und Duftreis
Thai curry with lemongrass, coriander, vegetables and rice

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage gerne von unserem Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

For ingredients and allergens, please ask our service staff. All prices are in EUR, including VAT



Land & Meer

Ofengeröstete Maishähnchenbrust mit Kräuterbutter	21,00 €
Regionales Gemüse, Kartoffelpüree und leckeres Thymian Jus <i>Roasted corn chicken breast with herb butter, vegetables, mashed potatoes and jus of thyme</i>	
Norwegisches Lachsfilet mit Zitronenpfeffer	24,00 €
Tomatensugo, knackiges Gemüse und Duftreis <i>Norwegian salmon fillet with lemon pepper, tomato sugo, vegetables and rice</i>	
Thai Hähnchen Curry	21,00 €
Limonengras, Koriander, Mais, Zuckerschoten und Duftreis <i>Thai chicken curry with lime grass, coriander, corn, sugar snaps and rice</i>	
Kleine Kalbsrouladen auf Kartoffelpüree	21,00 €
Gemüse aus dem alten Land <i>Small veal rolls on mashed potatoes and vegetables</i>	
Rib Eye Steak 250g mit Kräuterbutter	35,00 €
Ofengemüse aus dem alten Land und kleine geröstete Kartoffeln <i>Rib Eye Steak 250g with herb butter, oven baked vegetables and little roasted potatoes</i>	

Desserts

3 Kugeln Vanille Eis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen	7,50 €
<i>Vanilla ice cream with pumpkin seed oil and roasted seeds</i>	
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanille Eis	9,90 €
<i>Chocolate cake with a liquid core and vanilla ice cream</i>	
Tiramisu Törtchen	6,00 €
<i>Tiramisu cake</i>	

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage gerne von unserem Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

For ingredients and allergens, please ask our service staff. All prices are in EUR, including VAT