

## Zum Bier oder einfach so

### Moin

Frische Laugenbrezel

1,50

### MoinMoin

Frische Laugenbrezel x 2

2.80

Eigentlich müsste „Moin“ ja „Grüß Gott“ heißen. Denn Hand auf's Herz: was gibt es besseres zu einem Bier als eine ofenfrische bayrische Laugenbrezel?

## Für Vorab oder Zwischendurch

### Bunte Salatkomposition

Allerlei Grünzeug | Cherrytomaten | Paprika | Knoblauchcroutons

7,00

Sie haben die Wahl. Hausgemacht und lecker

Himbeerdressing | Kräutervinaigrette | Balsamico-Vinaigrette | Essig & Basilikumöl

#### Extrawünsche? Bitte schön:

- Vierländer Entenbrust oder geräucherte Forelle
- Mozzarella oder Oliven oder Feta

4,50

2,50

### Flammkuchen

Feiner Speck | frische Zwiebeln | Sauerrahm

Es gibt Dinge, die waren schon immer gut, genauso, wie sie einst erfunden wurden.  
Zum Beispiel: der Elsässer Flammkuchen.

9,40

Lauch | Rucola | Cherrytomaten | Zwiebeln | gehobelter Parmesan | Sauerrahm

Ohne Fleisch. Aber mit ganz viel Geschmack. Nicht nur für Vegetarier eine Versuchung!

10,00

Speck | Zwiebeln | Büsumer Krabben | Sauerrahm

Flammkuchen auf die plattdeutsche Art – mit leckeren Krabben aus Büsum an der Nordsee.  
So ♥♥♥ wir ihn hier im Norden!

12,40

### Holsteinische Kartoffel-Lauchsuppe

mit Speckkrustln oder mit Croutons

6,40

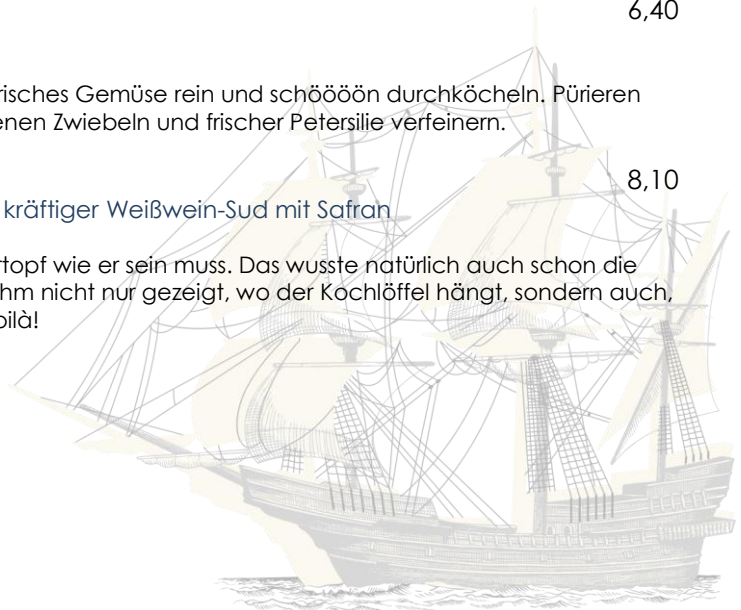
Von goden Smack. Topf auf! Kartoffeln, marktfrisches Gemüse rein und schönöön durchköcheln. Pürieren und mit knusprigen Speckwürfeln oder gebratenen Zwiebeln und frischer Petersilie verfeinern.

### Oma Hedwigs Fischertopf

Gedünstete Fischfilets | reichlich Gemüse | kräftiger Weißwein-Sud mit Safran

8,10

Heiß. Mit viel Fisch. Und mit Gemüse. Ein Fischertopf wie er sein muss. Das wusste natürlich auch schon die Uroma unseres Küchenchefs Gunnar. Und hat ihm nicht nur gezeigt, wo der Köchlöffel hängt, sondern auch, wie man eine richtig gute Fischsuppe kocht. Voilà!



Unsere Crew informiert Sie gern wegen den Zusatzstoffen. Alle Preise in Euro, inklusive MwSt. und Service.

Bitte wenden Sie sich an unser Team, sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle, diätische Wünsche haben.

Possible additives can be inquired from our staff. All prices in euro include local vat and service charge. Please approach our staff if you should have any food allergies or special dietary needs, we will happily assist you!

www.relexa-hotel-hamburg.de | Tel. 040 28 444 0 | Januar 2017

## Für Hungrige Matrosen

**„Gunnar's lekka Curry“** 8,70  
Currywurst | Gunnar's hausgemachte Currysauce | Pommes frites

Ob die Currywurst in Berlin oder Hamburg erfunden wurde ist uns völlig schnuppe. Das einzige was zählt ist doch, dass sie schmeckt! Und das tut sie: Lekka Lekka!

**„Strammer Max“** 9,40  
Holsteiner Katenschinken | knuspriges Schwarzbrot | Spiegelei

Lecker und ohne Chichi. Eben auf norddeutsche Art. Mit echtem Holsteiner Katenschinken.

Holsteiner Katenschinken darf übrigens ausschließlich nach traditioneller Art in Schleswig-Holstein hergestellt werden. Während der Reifezeit wird er wöchentlich von Hand gesalzen und mit Gewürzen eingerieben. Anschließend reift er bis zu einem halben Jahr über Buchenholzrauch. Danach hat der Katenschinken seinen ganz typischen Geschmack: Mild, aromatisch, und mit einer feinen nussigen Note.

**„Granatschnitte“** 11,80  
Marinierte Krabben | herzhaftes Schwarzbrot | Schmand und frischer Schnittlauch

Nun wird's aber höchste Eisenbahn für einen durch und durch norddeutschen Klassiker. Aber warum um Himmels willen heißt die Granatschnitte „Granat“-schnitte? Ganz einfach: die Nordseekrabbe wird auch „Granat“ genannt. Warum? Probieren Sie's doch einfach mal. Oder fragen Sie den Kellner. Wenn Sie Glück haben, weiß er's und verrät es Ihnen!

**„Tote Oma“** 10,30  
Rote Grützwurst | Sauerkraut | Kartoffelstampf

Klingt seltsam. Ist aber Kult. Und das hat seinen Grund!

Rote Grützwurst ist eine Spezialität der norddeutschen Küche. Grundlage ist **Blutwurst**, die mit zerteilten Brötchen oder Grütze gebunden und anschließend gekocht wird. Für die Zubereitung wird die Wurst zerteilt, erwärmt und mit Salz, Pfeffer und Majoran abgeschmeckt. Dazu gehört traditionell Sauerkraut und Kartoffelstampf.

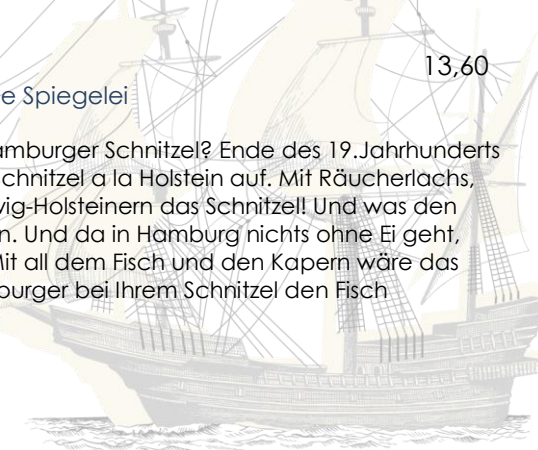
## Offiziers Leckereien

**Pappardelle Häåburgisch** 13,00  
Frische rote Pappardelle | in Rahm mit viel knackigem Gemüse | frisch gehobelter Parmesan

Hamburgs Landesfarben sind ja bekanntlich weiß und rot - also genau so, wie die Pappardelle Häåburgisch. Womit wir natürlich nicht sagen wollen, dass die Landesfarben Hamburgs von diesem Gericht herrühren. Vielmehr soll das Rot in Hamburgs Landesfarben seinen Ursprung in den vielen roten Backsteinhäusern der Hansestadt haben. Da aber Backsteine meist nicht sonderlich schmackhaft sind, haben wir uns dann doch etwas anderes ausgedacht: Pappardelle Häåburgisch

**Hamburger Schnitzel** 13,60  
Schweineschnitzel Wiener Art | Bratkartoffeln | mit oder ohne Spiegelei

Jeder kennt Wiener Schnitzel. Aber was ist eigentlich mit dem Hamburger Schnitzel? Ende des 19. Jahrhunderts - etwa zur gleichen Zeit wie das Wiener Schnitzel - tauchte das Schnitzel a la Holstein auf. Mit Räucherlachs, Sardinen, Kapern und Sardellenfilets - so schmeckte den Schleswig-Holsteinern das Schnitzel! Und was den Holsteinern schmeckt, schmeckt natürlich auch den Hamburgern. Und da in Hamburg nichts ohne Ei geht, bekam das Hamburger Schnitzel noch ein Spiegelei oben auf. Mit all dem Fisch und den Kapern wäre das dann aber doch aber zu viel des Guten - daher lassen die Hamburger bei Ihrem Schnitzel den Fisch ausnahmsweise im Wasser und die Kapern am Strauch. Perfekt!



Unsere Crew informiert Sie gern wegen den Zusatzstoffen. Alle Preise in Euro, inklusive MwSt. und Service.

Bitte wenden Sie sich an unser Team, sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle, diätische Wünsche haben.

Possible additives can be inquired from our staff. All prices in euro include local vat and service charge. Please approach our staff if you should have any food allergies or special dietary needs, we will happily assist you!

www.relexa-hotel-hamburg.de | Tel. 040 28 444 0 | Januar 2017

**Hamburger Seemannslabskaus** 13,70  
gepökeltes Rindfleisch | Rote Bete | Kartoffelstampf | Rollmops | Spiegelei

Der Seemannsklassiker schlechthin. Wirkt auf Landratten oftmals zunächst abschreckend. Wir aber meinen: muss man einfach mal probiert haben. Als Lohn winkt eine neue Erfahrung und echte Begeisterung. Danach wissen Sie, ob man zum Seemann taugt!

**Und wenn Sie jetzt noch zögern:** extra für Landratten gibt es unser Labskaus auch als Probierportion 7,40

**Backfisch** 16,70  
Dorsch im Backteigmantel | hausgemachte Remouladensauce mit Zwiebeln & Gurke  
knusprige Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

„Du benimmst Dich wie ein Backfisch“ – so sagte man früher zum schwärmerischen Verhalten unreifer Mädchen. Ins Schwärmen geraten könnte man auch bei unserem Dorsch im knusperigen Teigmantel.

**Unsere „Norddeutsche“** 8,50  
Norddeutsche Bratwurst ohne Darm | Sauerkraut | Kartoffelstampf

„Unsere Norddeutsche“ vom Lübchiner Strohschwein der Marke Ursprung. Das Fleisch der Bratwurst stammt vom Hof der Roders, dieser befindet sich am Rande des knapp 1000-Seelen-Dorfs Behren-Lübchin, unweit der Ostseeküste. Das Lübchiner Strohschwein ist mit dem 1-Sternlabel des Deutschen Tierschutzbundes zertifiziert. Für Sie wird es immer wichtiger zu wissen, woher unsere Produkte stammen und auf welche Art und unter welchen Bedingungen sie hergestellt wurden. Mit der Marke Ursprung erfüllen wir diese drei Ansprüche: eine hervorragende kulinarische Qualität, ursprüngliche Produzentengeschichten sowie eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung.

## Kapitän's Gaumenschmauss

**Holsteiner Zander** 21,00  
Gebratenes Zanderfilet | glasierte Zuckererbsenschoten | geschmolzene  
Cherrytomaten | Rote Bete Risotto

Der Norddeutsche redet ja nicht so viel, sagt man. Und was ist die ideale Beschäftigung für einen Menschen, der nicht viel redet? Angeln natürlich. Und das macht der Norddeutsche gerne in der Schweiz. Um genau zu sein: in der Holsteiner Schweiz. Dort – allen voran am Großen Plöner See - lässt es sich nämlich prima schweigen, die frische Luft genießen und angeln.

**Pannfisch** 17,00  
Gebratene Fischfilets | Senfkornsauce | knusprige Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Früher kam Pannfisch immer auf den Tisch, wenn vom Vortag noch Fisch übrig war. Doch das ist längst Geschichte. Wir verwenden allerbesten frischen Fisch. Zusammen mit der leckeren Senfkornsauce und knusprigen Bratkartoffeln wird aus dem ehemaligen Essen aus bescheidenen Verhältnissen ein echter Schmaus.

**Entrecôte vom Feersisch Rind** 24,40  
Gebratenes Entrecôte | hausgemachte Kräuterbutter | Pommes frites  
kleiner knackiger Salat

Nicht in Argentinien, nicht in Japan, sondern ganz in der Nähe von Hamburg, auf den saftigen Salzwiesen Norddeutschlands leben die Rinder für das „Feersisch Rind“. Dort können sie sich viel frei bewegen, und verzehren nur das, was die Natur Norddeutschlands ihnen bietet. Der Begriff „Feersisch Rind“ kommt von Färse – so nennt man weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben. Im Gegensatz zum Jungbullenfleisch ist das Fleisch von Färsen feiner marmoriert und dadurch besonders aromatisch, saftig und zart. Nach alter traditioneller Handwerkskunst reift Feersisch Rind am Knochen und erhält dadurch einen ganz besonders intensiven Geschmack.

Unsere Crew informiert Sie gern wegen den Zusatzstoffen. Alle Preise in Euro, inklusive MwSt. und Service.

Bitte wenden Sie sich an unser Team, sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle, diätische Wünsche haben.  
Possible additives can be inquired from our staff. All prices in euro include local vat and service charge. Please approach our staff if you should have any food allergies or special dietary needs, we will happily assist you!

www.relexa-hotel-hamburg.de | Tel. 040 28 444 0 | Januar 2017

## Süßes aus der Schatzkiste

<b>Rode Grütt</b> Rote Grütze aus Himbeeren sowie roten und schwarzen Johannisbeeren   Vanilleeis	4,50
<b>Jessi's hausgemachter Kuchen</b> Frisch gebackener Kuchen von unserer Konditorin (täglich wechselnd) Kaffee- oder Teespezialität nach Wahl	4,90
<b>Bananencreme</b> Sauerkirschconfit	5,50
<b>Hausgemachtes Eis</b> Vanille   Schokolade   Himbeere   Walnuss	pro Kugel 1,20
▪ Marinierte frische Früchte	2,00
▪ Heiße Beeren	2,00
▪ Portion Schlagsahne	1,00
▪ Schokoladensauce	1,00
<b>Walnusscup</b> 3 Kugeln Walnusseis Walnuskernen   Caramelsauce   Schlagsahne	6,00
<b>Bananaboat</b> 2 Kugeln Vanille   1 Kugel Schokolade frische Banane Schokoladensauce   Krokant   Schlagsahne	6,20
<b>Bellevue</b> je eine Kugel Bourbon Vanille, Schokolade, Himbeere frische marinierte Früchte Himbeertopping   Krokant   Schlagsahne	7,50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

---

### Wichtig zu wissen

Alle Speisen können Sie auch auf der Terrasse genießen oder im Restaurant „Alster Charme“.



Unsere Crew informiert Sie gern wegen den Zusatzstoffen. Alle Preise in Euro, inklusive MwSt. und Service.  
Bitte wenden Sie sich an unser Team, sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle, diätische Wünsche haben.  
Possible additives can be inquired from our staff. All prices in euro include local vat and service charge. Please approach our staff if you should have any food allergies or special dietary needs, we will happily assist you!  
www.relexa-hotel-hamburg.de | Tel. 040 28 444 0 | Januar 2017