

Deichgraf – Hamburg

Unser Menü

*Feldsalat mit Graved- und Rauchlachs
Lamb's lettuce with marinated and smoked salmon*

*Petersilienwurzel mit Jakobsmuscheln
Cream of parsley root with scallops*

*Wolfsbarschfilet mit weißen Bohnenpüree und Orangensauce
Fillet of sea bass with beanpuree with orange sauce*

or

*Hirschkalbskeule mit Rotkohl, Preiselbeeren und Röstkartoffeln
Venison steak with red cabbage, cranberries and roasted potatoes*

*Französische Rohmilchkäseauswahl
Selection of france cheeses*

or

*Gebratene Ananas mit Kokos-Nougat-Parfait
Fried pineapple with coconut-nougat-parfait*

Drei Gänge 39,-

Vier Gänge 44,-

Unsere Aperitif Empfehlung

Martini Royal -Prosecco mit Maritni Rosato- 8,50

Unsere Weinempfehlung

*Weißwein: Weingut Wilhelmshof, Pfalz
2010 Grauerburgunder 26,-*

*Rotwein: Weingut Studier, Pfalz
2009 Cuvee Matura 28,-*

Deichgraf – Hamburg

Vorspeisen und Suppen

*Winterlicher Blattsalat mit mariniertem
Anti- Pasti- Gemüse und gebratenen Garnelen
Mixed garden salad with marinated
Anti- Pasti- vegetables and fried prawns
12,50*

*Feldsalat mit Graved- und Rauchlachs
Lamb's lettuce with marinated and smoked salmon
12,50*

*Matjestatar auf Pumpernickelbrot
mit Graupen-Meerrettich-Salat
Pickled Herring- tatar with Pumpernickel- bread,
barley-horseradish-salad
8,50*

*Fines de Claires Austern
natur oder gratiniert
Fine de Claires oysters
natur or baked
2,50 each*

*Safran- Fischsuppe „Deichgraf“
Saffron Fishsoup „Dichgraf“
8,-*

*Petersilienwuzelsuppe mit Jakobsmuscheln
Cream of parsley root with scallops
8,-*

Deichgraf – Hamburg

Fischgerichte

*Steinbuttfilet im Brickteig auf Fenchelgemüse,
Reis und Limonensauce
Fillet of turbot in a brick pastry with fennel, rice and lime sauce
25,50*

*Wolfsbarschfilet mit weißen Bohnenpüree
und Orangensauce
Fillet of sea bass with beanpuree
and orange sauce
21,50*

Fleischgerichte

*Hirschkalbskeule mit Rotkohl, Preiselbeeren
und Röstkartoffeln
Venison steak with red cabbage, cranberries and roasted potatoes
21,50*

*Rind auf zwei Arten mit Schwarzwurzelgemüse
und Röstkartoffeln
21,50*

Deichgraf – Hamburg

Hamburger Spezialitäten

Matjes „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln und kleinen Salat
Salted herring with potatoes and garden salad
14,50

Labskaus „hanseatisch“ mit Spiegelei und Garnitur
Original Labskaus with fried egg, herring, beetroot and pickles
14,50
Probierportion/ for tasting 7,50

Kutterscholle Finkenwerder Art mit Salzkartoffeln
und kleinem Salat
Fried plaice „Finkenwerder style“ with bacon, potatoes
and garden salad
16,50

Hamburger Pannfisch mit Senfsauce und
Bratkartoffeln
Pan fried fish with a mustard sauce and roasted potatoes
17,50

Seezunge „Müllerin“, mit Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat
fried sole meuniere with potatoes and garden salad
32,-

Deichgraf – Hamburg

Dessert und Käse

Crème brûlée mit Passionsfrucht-Mango-Sorbet

Crème brûlée with passion-fruit mango sorbet
8,50

Gebratene Ananas mit Kokos-Nougat-Parfait

Fried pineapple with coconut nougat parfait
9,50

Rote Grütze mit Vanille- Eis

Red fruit jelly with vanilla ice cream
6,50

Kugel Eis ihrer Wahl

Ice- cream of your choice
1,50 each

Französische Rohmilchkäseauswahl

Selection of france cheeses
9,50

Dessertwein:

*Passion Weingut Hollerith Pfalz
2007 Maikammer Kopellenberg
Weisser Burgunder Beerenauslese*

0,1 l 12,50 Euro

Flasche 0,375 l 39,50 Euro