



WASSERSCHLOSS
SPEICHERSTADT

Abendkarte

täglich von 17:30 - 22:00 Uhr

Suppe

Melonenkaltschale

mit geröstetem Bergschinken

8,5

Hamburger Kartoffelsuppe

mit Büsumer Krabben & Majoran

9

Vorspeise & Zwischengericht

Gratinierter Ziegenkäse

mit gegrilltem Gemüse, Rucola & Balsamico Dressing

12,5

Hausgebeizte Filets von der Forelle

mit Apfel-Kartoffelrösti, Salatbouquet & Honig-Senfsauce

14,5

Vorspeisenvariation für 2

*tagesaktuelle Vorspeisen mit Empfehlung des Küchenchefs auf der Etage
(auf Wunsch auch als vegetarische Variation)*

21



WASSERSCHLOSS
SPEICHERSTADT

Hauptgang

Gebratenes Zanderfilet

mit cremigen Blattspinat & Meerrettich-Kartoffelpürrée

21

Suprême von der Maispoularde

dazu getrüffeltes Kartoffelrisotto, Blattspinat & Tymianjus

22

Steak & Frites

gegrilltes Entrecôte 220g mit Kräuterbutter, Salatbouquet & Pommes Frites

24

Roastbeef kalt

mit Bratkartoffeln, Salatbouquet & hausgemachter Remoulade

17,5

Vegetarischer Hauptgang

Tagliatelle mit Pfifferlingen

Rucola, Trüffel & gehobeltem Parmesan

16

Perlgraupenrisotto

mit geschmolzenen Kirschtomaten, Zuckerschoten & Weißweinschaum (auch vegan möglich)

14,5



WASSERSCHLOSS
SPEICHERSTADT

Dessert

täglich von 12:00 - 22:00 Uhr

Tee Brûlée

mit Kirschkompott & Matcha Eiscreme

7,5

Hamburger Schokoladen Brotpudding

mit Hamburger Rote Grütze & Bourbon Vanillesauce

7,5

Sorbet von der Himbeere

aufgegossen mit Crémant blanc & frischer Minze

7,5

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter auch nach unseren tagesaktuellen Tafelgerichten

LIEBER GAST!

Wir achten auf Frische und Qualität unserer Produkte. Trotzdem enthalten manche Produkte Zusatzstoffe und Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, welche wir kennzeichnen müssen.

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus erstellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe, wie beispielsweise von Nüssen enthalten sein, die im Produktionsprozess in unserer Küche verwendet werden.

KENNZIFFERN ZUR KENNTLICHMACHUNG VON ALLERGENEN

1. *Getreideprodukte (glutenhaltig) wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel & daraus hergestellte Erzeugnisse*
2. *Krebstiere & daraus hergestellte Erzeugnisse*
3. *Eier & daraus hergestellte Erzeugnisse*
4. *Fisch & daraus hergestellte Erzeugnisse*
5. *Erdnüsse & daraus hergestellte Erzeugnisse*
6. *Soja & daraus hergestellte Erzeugnisse*
7. *Milch, Laktose & daraus hergestellte Erzeugnisse*
8. *Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse*
9. *Sellerie & daraus hergestellte Erzeugnisse*
10. *Senf & daraus hergestellte Erzeugnisse*
11. *Sesamsamen & daraus hergestellte Erzeugnisse*
12. *Schwefeldioxide & Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg 10 mg/l*
13. *Lupine & daraus hergestellte Erzeugnisse*
14. *Weichtiere & daraus hergestellte Erzeugnisse*

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- a. *mit Farbstoff*
- b. *mit Konservierungsstoff*
- c. *mit Antioxidationsmittel*
- d. *mit Geschmacksverstärker*
- e. *geschwefelt*
- f. *geschwärzt*
- g. *mit Phosphat*
- h. *koffeinhaltig*
- i. *chininhaltig*
- j. *gewachst*
- k. *mit Süßungsmitteln*
- l. *enthält Sulfite und/ oder Schwefeldioxid*