

SPEISEKARTE MENU

FRÜHSTÜCK: Mo. - So. 07.00 bis 11.00 Uhr

SPEISEN: Mo. – Sa. 11.00 bis 21.00 Uhr
Vorbereitung unter der Kurzwahl -468

Bitte beachten Sie, dass wir aktuell keinen Roomservice anbieten können.

Laut Verordnung des Hamburger Senats, dürfen Sie als Hausgast Ihre Mahlzeiten in unserem Restaurant einnehmen oder Sie holen Ihr Wunschgericht einfach bei uns im Restaurant Mangold ab und genießen dieses in Ihrem Hotelzimmer oder in unserem großzügigen Lobbybereich.

Für Ihre Verpflegung außerhalb der Frühstückszeiten am Sonntag, sprechen Sie bitte unser Empfangspersonal an.

Die Mitarbeiter stellen Ihnen gern unsere kleine Auswahl an tagesaktuellen Gerichten für den Sonntag vor.

GETRÄNKE: Mo. - Sa. 07.00 bis 22.00 Uhr

Ihre Getränkewünsche erfüllen wir gerne von 07.00 Uhr bis 22.00 Uhr. Zusätzlich können sie jederzeit an der Rezeption eine Auswahl an Getränken erwerben.

Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund der Sperrstunde von 22:00 Uhr bis 10.00 Uhr am Folgetag keine alkoholischen Getränke für Sie zubereiten oder verkaufen dürfen.

BREAKFAST: Mon. - Sun. 07.00 am until 11.00 am

FOOD: Mon. - Sat. 11.00 am until 09.00 pm
Pre-order your food on speed dial -468

Please note that we are currently unable to offer room service.

According to the senates regulation it is allowed as a hotel guest to take in your meal in our restaurant, to take it up to your hotel room or eat it in our spacious lobby.

For your meals on Sunday please contact our reception team directly. Our reception team will be happy to present you our selected dishes.



BEVERAGES: Mon. - Sun 07.00 until 10.00 pm

We are happy to fulfill your beverage requests from 07.00 am to 10.00 pm. Additionally we offer various beverages at reception 24/7.

Please be advised that due to the curfew from 10.00 pm until 10.00 am on the following day we are not allowed to prepare or sell alcoholic beverages.

VORSPEISEN

STARTER / SALAD

Caesar Salad ^{3, 4, 7, 10} mit Kirschtomaten ^{10, 12}, geröstetem Weißbrot ^{1 Weizen, 7} und Grana Padano ⁷ 6,00 €

– wahlweise mit Bacon ¹² und gebratener Maishähnchenbrust ⁷ + 7,00 €

Caesar salad ^{3, 4, 7, 10} with cherry tomatoes ^{10, 12}, roasted white bread ^{1 wheat, 7} and Grana Padano ⁷

– optionally with bacon ¹² and sautéed corn-fed chicken breast ⁷

Großer gemischter Salat ^{10, 12} mit Nüssen ⁸, Rüben und Wurzelgemüse 10,00 €
Big mixed salad ^{10, 12} with nuts ⁸, turnips and root vegetables

Beef Tatar mit geröstetem Brot ^{1 Weizen}, Vorspeise starter 16,00 €
Senfcrème ^{3, 10}, Wildkräutersalat ^{10, 12} Hauptgang main course 22,50 €

Beef tatar with roasted bread ^{1 wheat}, mustard ^{3, 10}, wild herb salad ^{10, 12}

SUPPE

SOUP

Suppe nach Tagesempfehlung 7,00 €

Soup daily recommendations

TAGESGERICHT

DISH OF THE DAY

Bitte fragen Sie nach unserem wechselnden Gericht des Tages –
unser Servicepersonal stellt Ihnen das tagesaktuelle Angebot gern vor.
Please ask our staff about our changing dish of the day.

SPEZIAL

SPECIAL

Tagliatelle ^{1 Weizen, 7} mit Parmesan ⁷, schwarzem Vorspeise starter 14,00 €

Trüffel nach Saison Hauptspeise main course 19,00 €

Tagliatelle ^{1 wheat, 7} swiveled in Parmesan cheese ⁷,
black seasonal truffle

Inhaltsstoffe der Speisen, die zu Allergien führen können:

Food ingredients which may cause allergic reactions:

1. Glutenhalt, Getreide
 2. Krebstiere
 3. Eier
 4. Fisch
 5. Erdnüsse
 6. Sojamilch
 7. Milch
 8. Schalenfrüchte
 9. Sellerie
 10. Senf
 11. Sesamsamen
 12. Schwefeldioxid und Sulphite
 13. Lupine
 14. Weichtiere
1. gluten 2. shellfish 3. eggs 4. fish 5. peanuts 6. soy beans 7. milk 8. nuts
9. celery 10. mustard 11. sesame seeds 12. sulfur dioxide and sulfides 13. lupines 14. molluscs

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

Currywurst^{3, 9, 10, 12} mit pikanter Sauce und geröstetem Brot^{1 Weizen, 7} 6,00 €
– wahlweise mit Pommes frites + 3,00 €
Curried sausage^{3, 9, 10, 12} with savoury sauce and roasted rye bread^{1 wheat, 7}
– optionally with French fries

Kalbsfrikadellen „à la Meier“^{1 Weizen, 3, 7, 9, 10, 12} mit Rahmspitzkohl⁷,
Kartoffelstampf⁷ und Spiegelei³ 16,00 €
Veal patties „à la Meier“^{1 Weizen, 3, 7, 9, 10, 12} with creamy pointed cabbage⁷,
mashed potatoes⁷ and fried egg³

Kartoffel-Kokoscurry^{6, 8, 12, 13} mit Linsen, Kürbis und Pak Choi (vegan) 14,00 €
wahlweise mit: – gebratenem Lachsfilet⁴ 160g + 9,00 €
– gebratener Maishähnchenbrust 180g + 6,00 €
– Tranchen vom gebratenen Rindersteak 180g + 10,00 €
Potatoe coconut curry^{6, 8, 12, 13} with lentils, pumpkin and bok choy (vegan)
optionally with: – roasted salmon fillet⁴ 160g
– sautéed corn-fed chicken breast 180g
– tranches of roasted beef steak 180g

Gastwerk Burger^{1 Weizen, 7} mit gegrilltem Entrecôte Patty⁷, marinierten Tomaten,
Balsamico Zwiebeln¹², Kopfsalat, Dijon-Senfmayonnaise^{3, 10} und Pommes frites 18,00 €
Gastwerk burger^{1 wheat, 7} with grilled Entrecôte patty⁷, marinated tomatoes⁷,
balsamic onions¹², salad, Dijon mustard mayonnaise^{3, 10} and French fries

Tagliatelle^{1 Weizen, 7} mit Tomatensugo, wildem Brokkoli^{8, 9, 12} 14,00 €
und Parmesan⁷ (vegetarisch)
Tagliatelle^{1 wheat, 7} with tomato sugo, wild broccoli^{8, 9, 12} and Parmesan (vegetarian)

DESSERT DESSERT

Käsekuchen^{1 Weizen, 3, 7} mit Roter Grütze¹² 6,00 €
Cheesecake^{1 Weizen, 3, 7} with red fruit jelly¹²

Schokoladenpudding^{1 Weizen, 3, 7, 8} 5,00 €
Chocolate pudding^{1 Weizen, 3, 7, 8}

SOFTGETRÄNKE

SOFT DRINKS

Vilsa Gourmet Medium / Still 0,25l	3,00 €
Vilsa Gourmet Medium / Still 0,75l	7,50 €
Coca Cola 0,2l ^{2,5}	3,00 €
Coca Cola Light 0,2l ^{2,3,5}	3,00 €
Fanta 0,2l ²	3,00 €
Sprite 0,2l	3,00 €
Verschiedene Klindworth Säfte 0,2l	3,00 €
Thomas Henry Tonic Water ⁴ , Soda Water,	
Bitter Lemon ⁴ , Ginger Ale ² 0,2l	3,50 €
Hausgemachter Eistee 0,4l	6,50 €

KAFFEE- UND TEESPEZIALITÄTEN

COFFEE AND TEA SPECIALTIES

Espresso ⁵	3,00 €
Doppelter Espresso ⁵	4,00 €
Cappuccino ⁵	3,50 €
Latte Macchiato ⁵	3,80 €
Milchkaffee ⁵	3,80 €
Tasse Kaffee ⁵	3,00 €
Heiße Schokolade	3,50 €

TEE

TEA

Assam, Darjeeling, Earl Grey, Grüntee,	4,00 €
Pfefferminze, Rooibos, Beerenkräuter	

FASSBIER

BEER ON TAP

Carlsberg 0,3l (5,0 % vol.)	3,90 €
-----------------------------	--------

FLASCHENBIER

BOTTLED BEER

Holsten alkoholfrei 0,33l	3,90 €
Erdinger Hefeweizen 0,5l (5,3 % vol.)	5,00 €
Erdinger dunkel 0,5l (5,3 % vol.)	5,00 €
Erdinger alkoholfrei 0,5l	5,00 €

APERITIF

APERITIF

Hugo 0,2l ^{2,4}	9,00 €
St. Germain / Prosecco / Soda Wasser / Minze	
Aperol Sprizz ^{2,4}	9,00 €
Aperol / Prosecco / Soda Wasser	

CHAMPAGNER

CHAMPAGNE

Ruinart "R" Brut 0,1l (12 % vol.)	14,00 €
Ruinart Rosé 0,1l (12,5 % vol.)	16,00 €
Moët & Chandon Impérial Brut 0,75l (12 % vol.)	85,00 €

PROSECCO

PROSECCO

Soligo Prosecco DOC	7,00 €
<small>Treviso, Brut 0,1l (11,5 % vol.)</small>	

WEISSWEIN 0,2 l

WHITE WINE 0,2 l

Riesling (12,5 % vol.)	7,50 €
<small>2018, Weingut am Nil, Pfalz, Deutschland</small>	
Grauburgunder (13 % vol.)	7,50 €
<small>2019, QbA, Schittler & Becker, Rheinhesen, Deutschland</small>	
Blanc de Noirs „eins zu eins“ (12,5 % vol.)	7,50 €
<small>2019, QbA, Weißer Merlot, A. Diehl, Pfalz, Deutschland</small>	
Metzger „Prachtstück“ (12 % vol.)	8,00 €
<small>2019, QbA, Weißburgunder & Chardonnay Weingut Metzger, Pfalz, Deutschland</small>	

ROSÉWEIN 0,2 l

ROSÉ WINE 0,2 l

Delheim (12,5 % vol.)	8,00 €
<small>2020, Pinotage Rosé, Stellenbosch, Südafrika Aus der Magnum Flasche</small>	

ROTWEIN 0,2 l

RED WINE 0,2 l

Klumpff Cuvée N° 1, trocken	9,00 €
<small>2017 Weingut Klumpff, Baden, Deutschland</small>	
Terre di Montelusa Altopiano Primitivo, trocken	7,50 €
<small>2018 Puglia IGT, Apulien, Süditalien</small>	
DADÁ No.1, Malbec und Bonarda, trocken	7,50 €
<small>2019 Finca Las Moras, Argentinien</small>	
Constable House, Shiraz	9,50 €
<small>2016 Beaumont Wines, Walker's Bay, Südafrika</small>	

Inhaltsstoffe der Getränke, die zu Allergien führen können:

Drink ingredients which may cause allergic reactions:

2 Farbstoff, 3 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 4 chininhaltig, 5 coffeinhaltig

2 food colouring 3 peanuts 4 sweeteners aspartame, phenylalanine source 4 contains quinin 5 contains caffeine