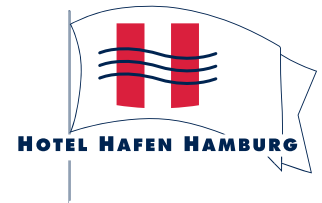


Willkommen
Welcome



HOTELANSICHT/ HOTEL VIEW



ZIMMER „KOMMANDANTEN-KLASSE“/ ROOMS



KONFERENZRAUM/ CONFERENCE ROOM „ELBKUPPEL“

LAGE

Direkt am Hamburger Hafen, oberhalb der St. Pauli Landungsbrücken · Der Fischmarkt, die Speicherstadt und die Reeperbahn sind zu Fuß erreichbar · Fünf Minuten Fußweg bis zur S/U-Bahn Station „Landungsbrücken“ · 2,5 km Entfernung zum Messegelände · 2,5 km zum Hauptbahnhof

LOCATION

Directly situated at the Port of Hamburg, above the “St. Pauli Landungsbrücken” · The “Fischmarkt”, the historical warehouse district “Speicherstadt” and the “Reeperbahn” are all within walking distance · Public transport station within 5-minutes walking distance · 2.5 km away from the exhibition centre · 2.5 km away from the main station

ZIMMER

380 Zimmer, entweder im hanseatisch-klassischen Stil oder im modern-lichtdurchfluteten Ambiente

ROOMS

380 guest rooms, either in traditionally hanseatic style or in a bright and modern atmosphere

VERANSTALTUNGSRÄUME

Banquet- und Konferenzmöglichkeiten bis 550 Personen für Tagungen, Events oder Familienfeiern · Verglaster Konferenzbereich in den Räumen Elbkuppel und Ellipse mit außergewöhnlichem Rundblick über den Hamburger Hafen und die pulsierende Metropole · Modernste Multi-Media-Tagungstechnik

MEETING ROOMS

Banquet and conference facilities for conferences, meetings and family parties for up to 550 people · The transparent elegance of the “Elbkuppel” and the “Ellipsen”, as well as their location in great height allow a unique and fantastic view of Hamburg and its harbour equipped with modern technical conference equipment

RESTAURANT & BARS

Restaurant Port mit Sommerterrasse · Willi’s Bierstube & Lounge · Das hanseatisch-amerikanische Flair im Hafen Diner · Tower Bar in der 12. Etage mit traumhaftem Blick auf den Hamburger Hafen

RESTAURANT & BARS

Restaurant Port with summer terrace · Willi’s Bierstube & Lounge (pub) · The hanseatic - american flair in the Hafen Diner · Tower Bar on the 12. floor with a wonderful panoramic view over the Hamburger port.

HOTELEIGENE & ÖFFENTLICHE PARKPLÄTZE

27 Plätze auf dem hoteleigenen Innenhof · 70 Plätze in der öffentlichen Tiefgarage am Hotel · Zwei weitere öffentliche Parkhäuser befinden sich in wenigen Gehminuten Entfernung von der Hotelanlage.

HOTEL AND PUBLIC CAR PARKS

27 spaces in the hotel’s courtyard · 70 spaces in the public parking garages located directly at the hotel. Two other parking garages located in only few minutes by walk near the hotel.

KONTAKT VERANSTALTUNGSBÜRO

Phone +49 (0) 40 / 31 11 3-

Patrick Siemer - 70 706 psiemer@hotel-hamburg.de

Carola Tepper - 70 707 ctepper@hotel-hamburg.de

Franziska Brandl - 70 708 fbrandl@hotel-hamburg.de

Marlen Kogge - 70 709 mkogge@hotel-hamburg.de

Lea Hecker - 70 710 lhecker@hotel-hamburg.de

Ana M. Silva Ringer - 70 711 asilva-ringer@hotel-hamburg.de

CONTACT CONVENTION SALES

Phone +49 (0) 40 / 31 11 3-

Patrick Siemer - 70 706 psiemer@hotel-hamburg.de

Carola Tepper - 70 707 ctepper@hotel-hamburg.de

Franziska Brandl - 70 708 fbrandl@hotel-hamburg.de

Marlen Kogge - 70 709 mkogge@hotel-hamburg.de

Lea Hecker - 70 710 lhecker@hotel-hamburg.de

Ana M. Silva Ringer - 70 711 asilva-ringer@hotel-hamburg.de

Konferenz- und Veranstaltungsräume

Conference floor



	Bereitstellungskosten in EUR Tagungen und Bankette		Mietfreumsatz in EUR 50 % Reduzierung bei folgendem Umsatz		Fläche (qm) Area (sqm)	Höhe (m) Height (m)	Theater Theater	Parlamentarisch Classroom	U-Form U-shape	Block Block	Empfang Reception	Bankett Banquet
	for conference	for exhibition	50% discount if turnover exceeds	100% discount if turnover exceeds								
Traditionsgebäude												
ELBKUPPEL	2.400,-	-	-	-	290	3,70	350	180	-	-	400	240
FOYER	-	-	4.700,-	5.000,-	225	3,70	-	-	-	-	150	120
ELBKUPPEL & FOYER	2.400,-	3.900,-	7.500,-	10.000,-	515	3,70	-	-	-	-	550	360
KONFERENZRAUM 1	200,-	-	-	-	30	3,70	16	-	-	10	-	-
KONFERENZRAUM 2	200,-	-	-	-	30	3,70	16	-	-	10	-	-
KLEINES PORT	400,-	-	2.000,-	2.200,-	100	2,85	-	-	30	30	100	-
ELBE	500,-	-	-	-	50	3,50	54	30	20	20	-	24
Turm												
BIBLIOTHEK	270,-	-	-	-	30	3,20	-	-	-	12	-	-
Residenz												
ELLIPSE I	500,-	800,-	2.000,-	2.200,-	67	2,60	50	30	16	16	60	40
ELLIPSE III	850,-	1.000,-	-	-	100	2,60	100	75	26	30	120	60
ELLIPSE II & III	850,-	1.500,-	4.700,-	5.000,-	160	2,60	140	90	-	-	150	100
HAFEN DINER	400,-	-	1.800,-	2.000,-	160	2,65	-	-	-	-	200	-
GALERIE	200,-	-	-	-	95	2,30	-	-	-	20	40	-
BRÜCKE	200,-	-	-	-	20	2,45	-	-	-	8	-	-

RAUMBEREITSTELLUNGSKOSTEN WERDEN...

... bei allen Tagungs- und Bankettveranstaltungen gleichermaßen vorausgesetzt. Ausgenommen von dieser Regelung sind unsere Tagungspauschalen bzw. Veranstaltungen und Hochzeitspauschalen, die den festgelegten Mietfreumsatz erreichen.

Bitte beachten Sie, dass wir ab 02.00 Uhr nachts zusätzlich eine Nachtkostenpauschale von 229,00 € pro angefangener Stunde berechnen.

ROOM RENTAL CHARGES...

... are assumed for the arrangement of any conference or banquet. Conference-, function- and wedding packages that meet the specified turnover requirements for discount are excluded from this arrangement.

Please note that there is an additional night charge of 229,00 € for each started hour after 2 a.m.

DER MIETFREUMSATZ ZUR REDUZIERUNG DER RAUMMIETE...

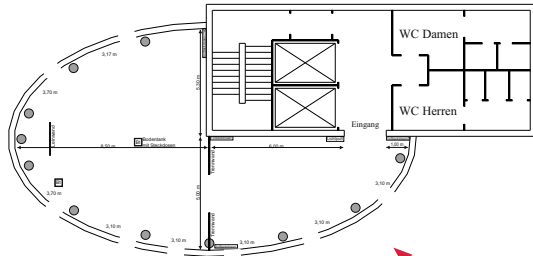
... bezieht sich auf die realisierten Speisen- und Getränkeumsätze bei einer Veranstaltung. Wird der festgelegte Umsatz erreicht, verringern sich die Raumbereitstellungskosten um 50 % bzw. 100 %.

BASIS FOR THE CALCULATION OF ROOM RENTAL DISCOUNTS...

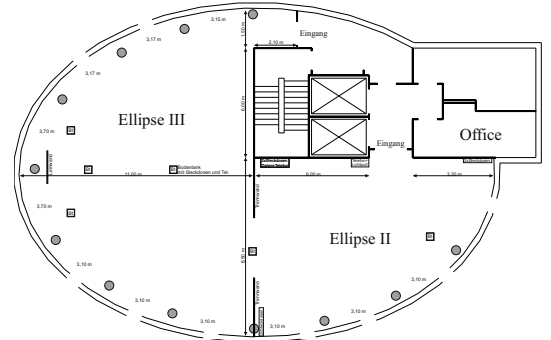
... is the total amount expended for meals and drinks during the event. The room hire charges will be reduced by 50 % or 100 % as applicable, if the required target has been reached.

Tagungsräume gesamt

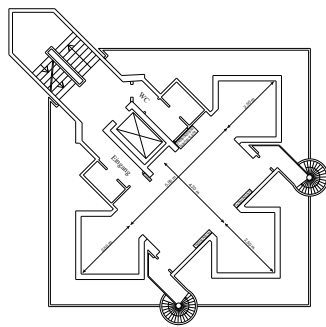
Overview of conference rooms



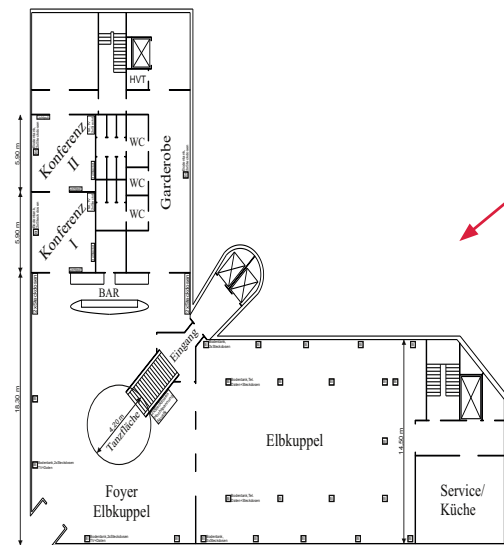
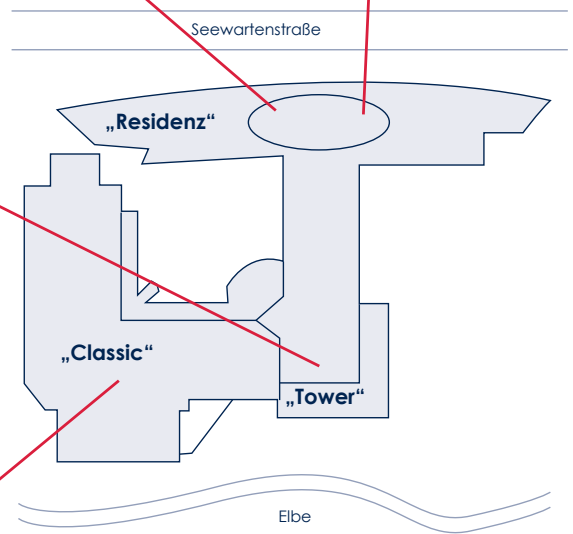
Ellipse I in der 7. Etage
Ellipse I / 7th floor



Ellipse II & III in der 8. Etage
Ellipse II & III / 8th floor



Bibliothek in der 11. Etage
Bibliothek / 11th floor



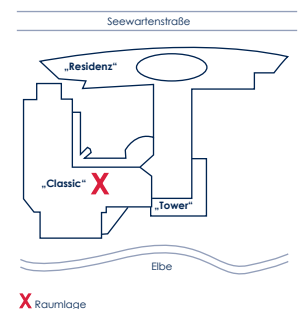
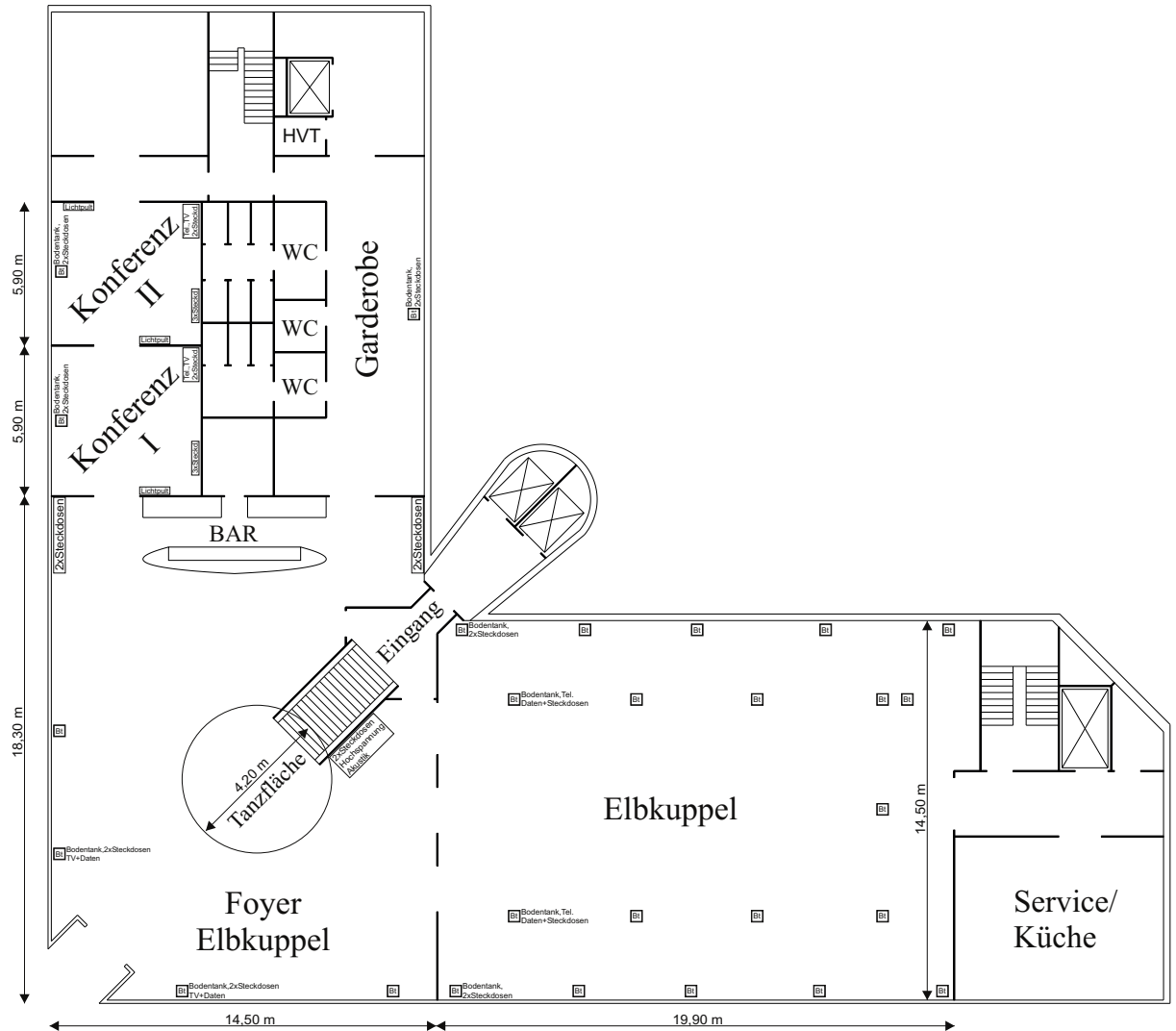
Elbkuppel / 5.OG

Elbkuppel in der 5. Etage
Elbkuppel / 5th floor

Tagungsraum Elbkuppel
Conference room Elbkuppel



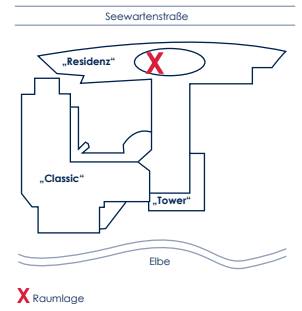
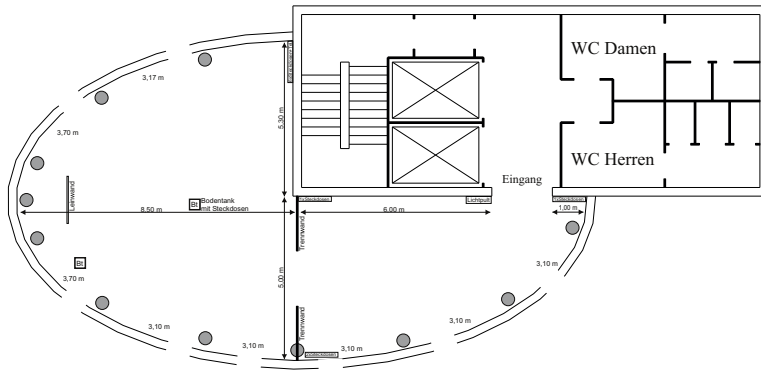
ELBKUPPEL/ 5. ETAGE ELBKUPPEL/ 5TH FLOOR



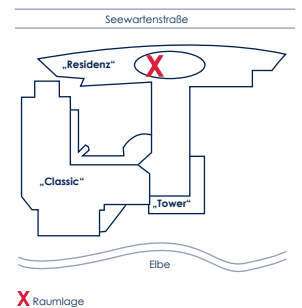
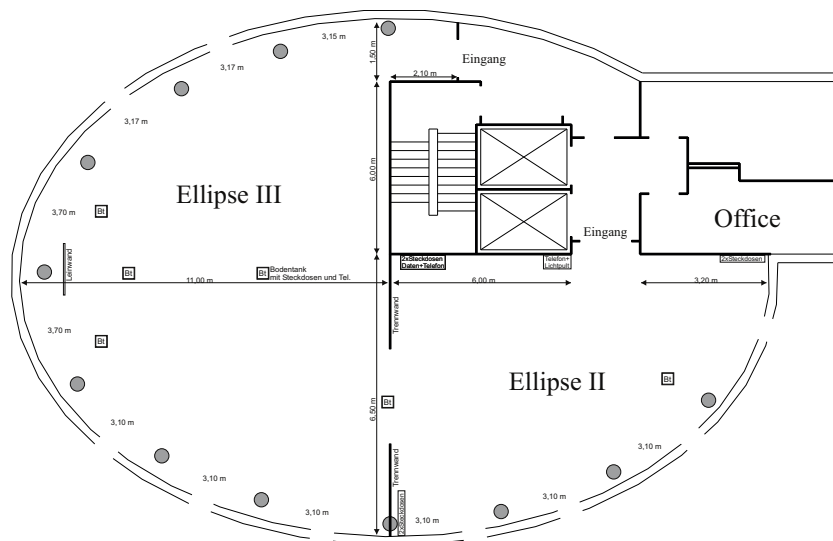
Tagungsräume Ellipse I - III
 Conference rooms Ellipse I - III



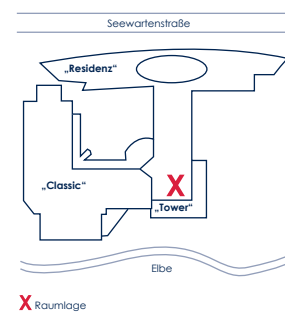
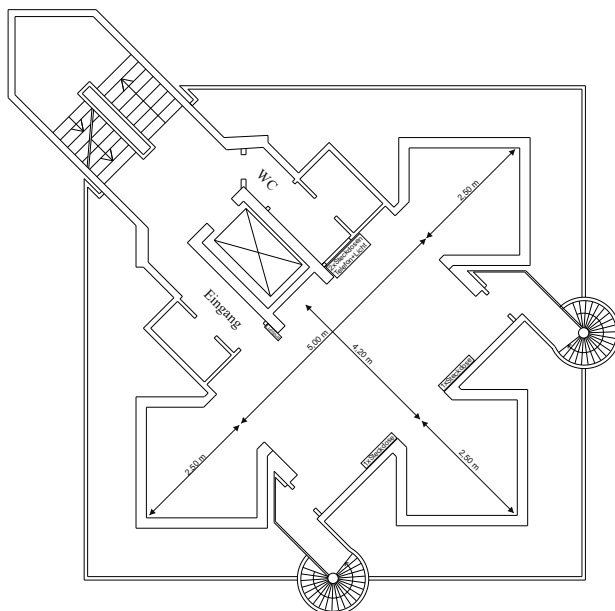
ELLIPSE I / 7. ETAGE ELLIPSE I / 7TH FLOOR



ELLIPSE II & III / 8. ETAGE ELLIPSE II & III / 8TH FLOOR



BIBLIOTHEK/ 11. ETAGE BIBLIOTHEK/ 11TH FLOOR



VERANSTALTUNGSTECHNIK

□ Statischer Video Beamer, Raum Elbkuppel	600,00 €
□ Statischer Video Beamer, Raum Ellipse III	300,00 €
□ Mobiler Video Beamer, ab	200,00 €
□ Beamertisch	25,00 €
□ Installierte Leinwand	150,00 €
□ Mobile Leinwand, ab	150,00 €
□ Flatscreen	150,00 €
□ Laptop	165,00 €
□ Laserpointer/ Presenter	10,00 €
□ DVD Player	35,00 €
□ CD Player	30,00 €
□ Beschallungsanlage, Raum Elbkuppel	200,00 €
□ Beschallungsanlage, Raum Ellipse 2/3	150,00 €
□ Handmikrofon oder Headset	90,00 €
□ Boden- oder Tischstativ	-
□ Pinnwand	25,00 €
□ Pinnwand mit Papier	30,00 €
□ Flipchart mit Papier & Stiften	25,00 €
□ Moderatorenkoffer	30,00 €
□ Rednerpult	65,00 €
□ Bühnenpodest, Element 100x200 cm, je	60,00 €
□ Technikerstunde für Auf- u. Abbau, ab	65,00 €
□ ISDN-Anschluss, Telefongebühr	nach Einheit
□ Flaggenmast vor dem Hotel	-
□ Tanzfläche inklusive Auf- u. Abbau	150,00 €

INTERNET

Im gesamten Hotel steht unseren Gästen WLAN mit einer Bandbreite bis zu 4 Mbit/ s (E-Mails, Social Media, News) kostenfrei zur Verfügung.
WLAN und LAN Verbindungen ab 4 Mbit/ s können wir Ihnen ab 150,00 € anbieten.

TECHNICAL EQUIPMENT

□ Static video projector, room Elbkuppel	600,00 €
□ Static video projector, room Ellipse III	300,00 €
□ Portable video projector, from	200,00 €
□ Table for video projector	25,00 €
□ Installed projection screen	150,00 €
□ Portable projection screen, from	150,00 €
□ Flatscreen	150,00 €
□ Laptop	165,00 €
□ Laser pointer/ presenter	10,00 €
□ DVD player	35,00 €
□ CD Player	30,00 €
□ Sound system, room Elbkuppel	200,00 €
□ Sound system, room Ellipse 2/3	150,00 €
□ Handheld or headset	90,00 €
□ Floor or table stand for handheld	-
□ Pinboard	25,00 €
□ Pinboard with paper	30,00 €
□ Flipchart with paper and pens	25,00 €
□ Presentation case	30,00 €
□ Speaker's desk	65,00 €
□ Stage platform, size 100x200 cm, each	60,00 €
□ Wages for setup and dismantling, from	65,00 €
□ ISDN connection, telephone	charges as consumed
□ Flagpole in front of the hotel	-
□ Dance floor included setup and dismantling	150,00 €

INTERNET

Wireless and broadband LAN connection with more than 4 Mbit/ s can be provided from 150,00 € on.

Tagungspauschalen ab 10 Personen

Conference packages - min. 10 people



BUSINESS

p.P. 63,00 €

- ~ Bereitstellung eines der Personenzahl entsprechenden Raumes
- ~ Jeder Teilnehmer erhält eine kleine Überraschung
- ~ Einen Block mit Kugelschreiber am Platz
- ~ Ein Flipchart mit Papier und Stiften
- ~ Eine für den Raum geeignete Leinwand mit einem Beamer oder Flatscreen
- ~ Begrüßungskaffee vor Tagungsbeginn
- ~ Zwei kalte Tagungsgetränke pro Person im Raum
- ~ Eine Kaffeepause mit Kaffee, Tee und einem Pausensnack Ihrer Wahl
- ~ Business-Lunch inkl. alkoholfreier Softgetränke

BUSINESS

p.p. 63,00 €

- ~ Conference room suitable for the number of participants
- ~ A small surprise for each participant
- ~ Note pad and pencil for each participant
- ~ Flipchart with paper and pencil
- ~ A screen suitable for the room and one video projector
- ~ Welcome coffee and tea
- ~ Two soft drinks per person
- ~ One coffee break with coffee, tea and a snack of your choice
- ~ Business lunch including non alcoholic softdrinks

FIRST CLASS

p.P. 76,00 €

- ~ Bereitstellung eines der Personenzahl entsprechenden Raumes
- ~ Jeder Teilnehmer erhält eine kleine Überraschung
- ~ Einen Block mit Kugelschreiber am Platz
- ~ Ein Flipchart mit Papier und Stiften
- ~ Eine für den Raum geeignete Leinwand mit einem Beamer oder Flatscreen
- ~ Begrüßungskaffee vor Tagungsbeginn
- ~ Kalte Tagungsgetränke ohne Begrenzung
- ~ Zwei Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und einem Pausensnack Ihrer Wahl
- ~ Business-Lunch inkl. alkoholfreier Softgetränke
- ~ Kaffee und Tee nach dem Business-Lunch

FIRST CLASS

p.p. 76,00 €

- ~ Conference room suitable for the number of participants
- ~ A small surprise for each participant
- ~ Note pad and pencil for each participant
- ~ Flipchart with paper and pencil
- ~ A screen suitable for the room and one video projector
- ~ Welcome coffee and tea
- ~ Unlimited soft drinks
- ~ Two coffee breaks with coffee, tea and a snack of your choice
- ~ Business lunch including non alcoholic softdrinks
- ~ Coffee an tea after business lunch

Individuelle Pausen und Imbisse

Individual breaks and snacks



TAGUNGSPAUSEN

Kaffee und Tee, pro Tasse	2,00 €
Verschiedene alkoholfreie Getränke	3,00 €
Gemüsesticks mit Kräuterquark	3,50 €
Mini Berliner	3,50 €
Obstkorb (Handobst)	3,50 €
Süße Croissants	4,00 €
Auswahl an buntem Feingebäck, 200g	4,50 €
Verschieden belegte halbe Brötchen	4,50 €
Dänisches Plundergebäck	4,50 €
Verschiedene Donuts	4,50 €
Blechkuchen	4,50 €
Frische Obstspieße mit Fruchtjoghurt	5,00 €
Verschieden belegte Sesam-Bagels	5,00 €

SUPPENPAUSEN

Fruchtige Tomatensuppe	p.P. 6,50 €
Klare Gemüsebrühe mit Pasta und Tomaten (vegan)	p.P. 6,50 €
Pastinaken - Lauchsuppe	p.P. 7,00 €
Kartoffel - Specksuppe mit Croûtons	p.P. 7,00 €
Orientalische Kichererbsensuppe mit Geflügelklößen	p.P. 8,00 €

Zu allen Suppen servieren wir einen gemischten Brotkorb und Blütenbutter.

FISCHBRÖTCHEN

Rauchlachs Brötchen	4,50 €
Matjes Brötchen	4,50 €
Graved Lachs Brötchen	4,50 €
Bismarck Hering Brötchen	5,00 €
Makrelen Brötchen	5,00 €
Heilbutt Brötchen	5,50 €
Nordseekrabben Brötchen	7,00 €

CONFERENCE BREAKS

Coffee and tea, per cup	2,00 €
Softdrinks, per unit	3,00 €
Vegetable sticks with herbal curd	3,50 €
Mini doughnuts	3,50 €
Fruit selection	3,50 €
Sweet croissants	4,50 €
Selection of mixed pastries, 200g	4,50 €
Variously topped rolls	4,50 €
Danish pastry	4,50 €
Assortment of donuts	4,50 €
Cake	4,50 €
Fruit skewers with fruit yogurt	5,00 €
Variously topped sesame bagels	5,00 €

SOUPS

Fruity soup of tomato	p.p. 6,50 €
Vegetable stock with noodles and tomatoes (vegan)	p.p. 6,50 €
Parsnip - leek - soup	p.p. 7,00 €
Potato - bacon - soup with croûtons	p.p. 7,00 €
Oriental chickpea soup with poultry dumplings	p.p. 8,00 €

We serve a basket of bread and butter with all our soups.

FISH ROLLS

Smoked salmon roll	4,50 €
Pickled herring roll	4,50 €
Graved salmon roll	4,50 €
Bismarck herring roll	5,00 €
Mackerel roll	5,00 €
Halibut roll	5,50 €
North sea crab roll	7,00 €

Bankett Aperitif - und Weißweinkarte

Banquet list of aperitif and white wine



APERITIFE/ APERITIFS

Bellini

Pfirsichsaft, Sekt 0,2 l 7,00 €

Rosi

Wodka, Rosenlimonade, Limette 0,2 l 7,00 €

Hugo

Holunderblütensirup, Prosecco,
Minze, Limette 0,2 l 7,00 €

Aperol Spritz

Aperol, Soda, Prosecco 0,2 l 7,00 €

Prosecco Feudo Arancio Frizzante 0,75 l 28,00 €

Sekt Schloss Affaltrach Brilliant 0,75 l 35,00 €

Crémant Bouvet Ladubay Rosé 0,75 l 42,00 €

Barons de Rothschild Brut 0,75 l 75,00 €

WEISSWEIN/ WHITE WINE

Deutschland/ Germany

„Tertiär“ Sauvignon Blanc trocken/ Wageck/ Pfalz 0,75 l 28,00 €

Weißburgunder „Sternenglanz“ trocken/
Gysler/ Rheinhessen 0,75 l 30,00 €

„Tertiär“ Grauburgunder trocken/ Wageck/ Pfalz 0,75 l 32,00 €

Riesling trocken/ Robert Weil/ Rheingau 0,75 l 48,00 €

Frankreich/ France

Chardonnay/ Nicolas Potel/ Burgund 0,75 l 32,00 €

Pouilly Fumé/ Domaine Laporte/ Loire 0,75 l 48,00 €

Sancerre blanc/ Domaine Laporte/ Loire 0,75 l 52,00 €

Österreich/ Austria

Grüner Veltliner/ Bründlmayer/ Kamptal 1,00 l 25,00 €

Italien/ Italy

Pinot Grigio IGT/ Valoro/ Venetien 0,75 l 24,00 €

Lugana DOC/ Zenato/ Venetien 0,75 l 38,00 €

Südafrika/ South Africa

Chenin Blanc „Steen op Hout“/ 0,75 l 40,00 €

Mulderbosch Vineyards/ Stellenbosch
Sauvignon Blanc WO/ Cederberg/ Cederberg 0,75 l 47,00 €

Neuseeland/ New Zealand

Sauvignon Blanc/ Sileni Estates/ Marlborough 0,75 l 32,00 €

USA/ USA

Viognier/ Gnarly Head/ Kalifornien 0,75 l 35,00 €

Chile/ Chile

Chardonnay/ Vina Los Vascos/ Colchagua Valley 0,75 l 32,00 €

Bankett Rosé - und Rotweinkarte

Banquet list of rosé and red wine



ROSÉWEIN/ ROSÉ WINE

Deutschland/ Germany

„Fundament Rosé“/ Wageck/ Pfalz 0,75 l 28,00 €

ROTWEIN/ RED WINE

Deutschland/ Germany

„Kalkmergel“ Spätburgunder trocken/ Wageck/ Pfalz 0,75 l 45,00 €

„Cuvée Wilhelm“ trocken/ Wageck/ Pfalz 0,75 l 54,00 €

Frankreich/ France

„Parallèle 45 rouge“/ Paul Jaboulet Aîné/ Rhône 0,75 l 32,00 €

Pinot Noir/ Nicolas Potel/ Burgund 0,75 l 38,00 €

Österreich/ Austria

Zweigelt „Classic“ trocken/ Esterházy/ Burgenland 0,75 l 28,00 €

Italien/ Italy

Lagrein DOC/ Castel Firmian/ Trentino 0,75 l 24,00 €

Lodola Nuova DOCG/ Ruffino/ Toskana 0,75 l 42,00 €

Ripassa DOC/ Zenato/ Venetien 0,75 l 48,00 €

„No Name“ Langhe D.O.C./ 0,75 l 65,00 €

Giacomo Borgogno & Figli/ Piemont

Spanien/ Spain

Gran Feudo „Reserva“ DO/ Bodegas Gran Fuedo/ Navarra 0,75 l 28,00 €

Altos „R“ Crianza/ Altos de Rioja/ Rioja 0,75 l 28,00 €

Marqués de Alvarez „Reserva“/ Marqués de Alvarez/ 0,75 l 35,00 €

Calatayud/ Carinena

Südafrika/ South Africa

Cabernet Sauvignon/ Helderberg Winery/ Stellenbosch 0,75 l 28,00 €

Shiraz/ Cederberg/ Cederberg 0,75 l 58,00 €

USA/ USA

Merlot/ Gnarly Head/ Kalifornien 0,75 l 38,00 €

Old Vine Zinfandel/ Gnarly Head/ Kalifornien 0,75 l 38,00 €

Argentinien

„Aruma“ Malbec/ Bodegas Caro/ Mendoza 0,75 l 35,00 €

COCKTAILS

Caipirinha	8,50 €
Cachaça, weißer Zuckerrohr, Lime Juice, Limette	
Mojito	8,50 €
weißer Rohrzucker, Havanna 3 J., Minze, Limette	
Sex on the beach	9,00 €
Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	
Tequila Sunrise	9,00 €
Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Flamingo	6,00 €
Grapefruitsaft, Pfirsichsaft, Grenadine	
Hawaii	6,00 €
Maracujasaft, Pfirsichsaft, Zitronensaft, Grenadine	
Sonnenstrahl	6,00 €
Ananassaft, Orangensaft, Grenadine	
Marathon	6,00 €
Grapefruitsaft, Bitter Lemon, Menthesirup	
Sport Long	6,00 €
Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine, Tonic Water	
Tutti Frutti	6,00 €
Zitronensaft, Grenadine, Maracujasirup, Ananassaft, Pfirsichsaft, Orangensaft	
Ipanema	8,00 €
Limette, Lime Juice, Ginger Ale	

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen bei Ihrer Veranstaltung maximal drei verschiedene Cocktails anbieten können.

COCKTAILS

Caipirinha	8,50 €
Cachaça, white sugar cane, lime juice, lime	
Mojito	8,50 €
White sugar cane, Havanna 3 y., mint, lime	
Sex on the beach	9,00 €
Wodka, peach liqueur, grenadine, lemon juice, orange juice	
Tequila Sunrise	9,00 €
Tequila, orange juice, lemon juice, grenadine	

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Flamingo	6,00 €
Grapefruit juice, peach juice, grenadine	
Hawaii	6,00 €
Passionfruit juice, peach juice, lemon juice, grenadine	
Sonnenstrahl	6,00 €
Pineapple juice, orange juice, grenadine	
Marathon	6,00 €
Grapefruit juice, bitter lemon, mint sirup	
Sport Long	6,00 €
Orange juice, lemon juice, grenadine, tonic water	
Tutti Frutti	6,00 €
Lemon juice, grenadine, passion fruit juice, pine apple juice, peach juice, orange juice	
Ipanema	8,00 €
Lime, lime juice, ginger ale	

Please be informed that we cannot offer you more than three different cocktails at your event.

BANKETT - GETRÄNKEPAUSCHALE

Unsere Getränkepauschale beinhaltet folgende Leistungen:

- ~ Empfang mit Sekt oder Prosecco
- ~ Korrespondierende Weine, auf Empfehlung unseres Sommeliers
- ~ Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten

Pauschale 1 (begrenzt für 5 Std.): 35,00 € p. P

Pauschale 2 (begrenzt für 8 Std.): 48,00 € p. P

Die aufgeführten Weine sind Bestandteil unserer Getränkepauschale.

Die Auswahl (Weißwein/ Roséwein/ Rotwein) überlassen wir Ihnen.

WEISSWEINE

Deutschland

„Fundament“ Riesling/ Wageck/ Pfalz
Grauer Burgunder/ Königschaffhauser
Vulkanfels/ Baden

Frankreich

Chardonnay „L“/ Michel Laroche/ Pays d’Oc
Savignon Blanc/ Les Jamelles/ Pays d’Oc

Italien

Aurora Gavi D.O.C.G/ Roberto Sarotto/ Piemont

ROSÉWEIN

Deutschland

„Fundament Rosé“/ Wageck/ Pfalz

ROTWEINE

Deutschland

Spätburgunder trocken/ Königschaffhauser
Vulkanfels/ Baden

Frankreich

Merlot/ Les Jamelles/ Pays d’Oc
Syrah/ Les Jannelles/ Pays d’Oc

Italien

Il Leo Chianti Superiore D.O.C.G/ Ruffino/
Toskana
Cabernet Sauvignon D.O.C./ Feudo Arancio/
Sizilien

BANQUET - BEVERAGE - PACKAGE

Our beverage package includes the following services:

- ~ Reception with sparkling wine or prosecco
- ~ Corresponding wines based on the recommendation of our sommelier
- ~ Beer, softdrinks and coffee specialities

Package 1 (limited to 5 hours): 35,00 € p. p

Package 2 (limited to 8 hours): 48,00 € p. p

The following wines are part of our packages.

You can select (whitewine/ roséwine/ redwine) by yourself.

WHITEWINE

Germany

„Fundament“ Riesling/ Wageck/ Pfalz
Grauer Burgunder/ Königschaffhauser
Vulkafels/ Baden

France

Chardonnay „L“/ Michel Laroche/ Pays d’Oc
Savignon Blanc/ Les Jamelles/ Pays d’Oc

Italy

Aurora Gavi D.O.C.G/ Roberto Sarotto/ Piemont

ROSÉWINE

Germany

„Fundament Rosé“/ Wageck/ Pfalz

REDWINE

Germany

Spätburgunder trocken/ Königschaffhauser
Vulkanfels/ Baden

France

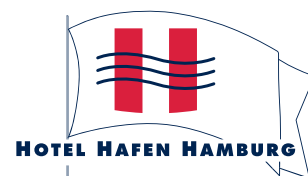
Merlot/ Les Jamelles/ Pays d’Oc
Syrah/ Les Jannelles/ Pays d’Oc

Italy

Il Leo Chianti Superiore D.O.C.G/ Ruffino/
Tuscany
Cabernet Sauvignon D.O.C./ Feudo Arancio/ Sicily

Bankett - Packages

Banquet packages



HOCHZEITSPAUSCHALE „HAFENLIEBE I“

Unsere Hochzeitspauschale beinhaltet folgende Leistungen (die Getränke innerhalb der Pauschale sind auf 8 Std. begrenzt, anschließend erfolgt die Berechnung nach Verbrauch):

- ~ Individuelle und persönliche Beratung vor und während der Feier durch unser erfahrenes Veranstaltungsteam
- ~ Bereitstellung des Raumes (der Personenzahl entsprechend)
- ~ Empfang mit Sekt oder Prosecco
- ~ Korrespondierende Weine, auf Empfehlung unseres Sommeliers
- ~ Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten
- ~ 1 Digestif pro Person
- ~ Hochzeitsbuffet oder Menü
- ~ Festliches Blumenarrangement mit Kerzendekoration
- ~ Individuelle Menükarten
- ~ Parkett - Tanzfläche
- ~ Servicepersonal für den gesamten Abend
- ~ Hochzeitsnacht mit Hafeblick inklusive Frühstück, einer Flasche Sekt und einem süßen Gruß aus der Patisserie

Preis pro Person: 129,00 €

HOCHZEITSPAUSCHALE „HAFENLIEBE II“

Unsere Hochzeitspauschale beinhaltet folgende Leistungen (die Getränke innerhalb der Pauschale sind auf 8 Std. begrenzt, anschließend erfolgt die Berechnung nach Verbrauch):

- ~ Individuelle und persönliche Beratung vor und während der Feier durch unser erfahrenes Veranstaltungsteam
- ~ Bereitstellung des Raumes (der Personenzahl entsprechend)
- ~ Empfang mit Champagner
- ~ Korrespondierende Weine, auf Empfehlung unseres Sommeliers
- ~ Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten
- ~ 1 Digestif pro Person
- ~ Hochzeitsbuffet oder Menü
- ~ Festliches Blumenarrangement mit Kerzendekoration
- ~ Individuelle Menükarten
- ~ Parkett - Tanzfläche
- ~ Mitternachtssnack
- ~ Hochzeitstorte
- ~ Open - Bar - Baustein (5 Std. begrenzt)
- ~ Servicepersonal für den gesamten Abend
- ~ Hochzeitsnacht mit Hafeblick inklusive Frühstück, einer Flasche Sekt und einem süßen Gruß aus der Patisserie

Preis pro Person: 189,00 €

WEDDING PACKAGE „HAFENLIEBE I“

Our wedding package includes the following services (beverages are limited to 8 hours and will be charged based on consumption afterwards):

- ~ Individual and personal guidance before and after your event from our convention sales team
- ~ Locationsuitable for the number of participants
- ~ Reception with sparkling wine or prosecco
- ~ Corressponding wines based on the recommendation of our sommelier
- ~ Beer, softdrinks and coffee specialities
- ~ 1 digestif per person
- ~ Wedding buffet or menu
- ~ Festive flower arrangement with candle decoration
- ~ Individual menu cards
- ~ Parquet dance floor
- ~ Service staff for the whole evening
- ~ Weddingnight with view over the port including breakfast, one bottle of sparkling wine and a sweet little compliment from our patisserie

Price per person: 129,00 €

WEDDING PACKAGE „HAFENLIEBE II“

Our wedding package includes the following services (beverages are limited to 8 hours and will be charged based on consumption afterwards):

- ~ Individual and personal guidance before and after your event from our convention sales team
- ~ Locationsuitable for the number of participants
- ~ Reception with champagne
- ~ Corressponding wines based on the recommendation of our sommelier
- ~ Beer, softdrinks and coffee specialities
- ~ 1 digestif per person
- ~ Wedding buffet or menu
- ~ Festive flower arrangement with candle decoration
- ~ Individual menu cards
- ~ Parquet dance floor
- ~ Midnight snack
- ~ Weeding Cake
- ~ Open - Bar - module (limited to 5 hours)
- ~ Service staff for the whole evening
- ~ Weddingnight with view over the port including breakfast, one bottle of sparkling wine and a sweet little compliment from our patisserie

Price per person: 189,00 €

Hochzeitsspeisen/ Open - Bar - Baustein

Wedding food/ Open - Bar - module



HOCHZEITSBUFFET

Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan
Antipastivariation
Frischkäse - Lachspralinen
Kirschtomate - Mozzarella - Spieße mit Pesto
Saisonale Blattsalate mit Gurke, Tomate, Olive, und Paprika dazu zwei hausgemachte Dressings
Walnussbrot, Oliven Ciabatta und Brötchenkonfekt

Putensteaks und Schweinelendchen in Pfefferrahm
Wolfsbarschfilet in Prosecco Rahm
Saisonale Gemüseauswahl (vier Sorten)
Gemelli „al dente“ mit Tomaten und Parmesan
Gebackene Mandelbällchen

Pralinenmousse
Früchte Tarte
Kiwi - Bananen - Bisquitrolle

3 - GANG HOCHZEITSMENÜ

Suppe:

Hochzeitssuppe „Klassisch“
oder

Vorspeise:

Limetten - Ziegenkäseterrine mit Rauchlachs und marinierten Zucchinispaghetti

Hauptgang:

Rinderfilet im Kräutermantel mit Prinzessbohnen und getrüffeltem Kartoffelstrudel

Dessert:

Champagnermousse im Glas mit Johannisbeere und Schokoladenzigarillo

OPEN - BAR - BAUSTEIN

Unser Open - Bar - Baustein kann gerne hinzugebucht werden, dieser beinhaltet eine Standardauswahl an Spirituosen und Longdrinks.
26,00 € p. P

WEDDINGBUFFET

Beef carpaccio with rocket, pine nuts and parmesan
Antipasti
Cream cheese salmon praline
Tomato - mozzarella - sticks with pesto
Seasonal salad with cucumber, tomato, olive and pepper with two different home made dressings
Walnut bread, olive ciabatta and rolls confect

Turkey hen and pork loin in pepper cream
Fillet of bass in prosecco cream
Seasonal choice of four different vegetable
Gemelli „al dente“ with tomatoes and parmesan
Baked almond balls

Praline mousse
Fruit tarte
Kiwi banana buisque roll

3 - COURSE WEDDING MENU

Soup:

Classic weddingsoup
or

Starter:

Lime - goat cheese terrine with smoked salmon and marinated zucchini spaghetti

Main course:

Beef fillet in a herbal coat with bush beans and truffled potato strudel

Dessert:

Champagnermousse with currant and chocolate cigar

OPEN - BAR - MODULE

Our Open - Bar - Module can be selected and includes standard spirits and longdrinks.
26,00 € p. P

FINGERFOOD-AUSWAHL

- ~ Gebackene Garnele im Kartoffelmantel/
Rucola Aioli
- ~ Ziegenkäsemousse/ Apfel - Schalotten -
Chutney
- ~ Datteln/ Speck
- ~ Hähnchensaté/ Ananas/ Erdnusssauce/
süße Chili - Sauce
- ~ Frischkäsepralinen/ Pistazie/ Pumpernickel/
Kräuter
- ~ Kalbsröllchen/ Tomatenpesto
- ~ Champignon Quiche
- ~ Algensalat/ Garnele
- ~ Gebackene Wachtelkeule/ Jus
- ~ Kräuter - Crêpe/ Serranoschinken/ Olive/ Paprika
- ~ Forellenmousse/ Tobiko Kaviar
- ~ Gegrillte Jacobsmuschel/ Fenchel - Orangensalat
- ~ Curry - Maissuppe/ „Thai Popcorn“
- ~ Zuckerschotensüppchen
- ~ Gebackener Tomaten Mozzarella Gnocchi/
Basilikumpesto
- ~ Nudel - Tortilla/ halbgetrocknete Tomate/ Spinat
- ~ Petit Fours (Kaffee/ Schokolade/ Aprikose
Pistazie/ Himbeer/ Zitrone/ Cassis/ Flan/ Éclair)
- ~ Weißer - und dunkler Schokoladenbrownie
- ~ Vanillecreme/ Waldbeerragout
- ~ Cupcakes (Limettencreme/ Schokoladencreme/
Erdbeercreme/ Vanillecreme)

5 Gänge: p. P. 24,00 €
8 Gänge: p. P. 34,00 €
12 Gänge: p. P. 49,00 €

Aufpreis Flying Buffet: p. P. 4,00 €

FINGERFOOD

- ~ Baked prawn rolled in a potato coat/
rocket aioli
- ~ Goat cheese mousse/
apple shallot chutney
- ~ Dates/ bacon
- ~ Chicken saté/ pineapple/ peanut sauce/
sweet chili sauce
- ~ Cream cheese pralines/ pistachio/
pumpernickel/ herbs
- ~ Vealrolls/ tomato pesto
- ~ Mushroom quiche
- ~ Algae salad/ prawn
- ~ Baked quail hunch/ jus
- ~ Herbcrêpe/ serrano ham/ olive/ pepper
- ~ Trout mousse/ „Tobiko“ caviar
- ~ Grilled scalop/ fennel orange salad
- ~ Curry corn soup/ „Thai Popcorn“
- ~ Snow pea soup
- ~ Baked tomato - mozzarella - gnocchi/
basil pesto
- ~ Noodle tortilla/ tomato/ spinach
- ~ Petit Fours (coffee/ chocolate/ apricot/
pistachio/ raspberry/ lemon/ cassis/ flan/ éclair)
- ~ White- and dark chocolate brownie
- ~ Vanillacream/ berry ragout
- ~ Cupcakes (limecream/ chocolatecream/
strawberrycream/ vanillacream)

5 courses: p. p. 24,00 €
8 courses: p. p. 34,00 €
12 courses: p. p. 49,00 €

Surcharge flying buffet: p. p. 4,00 €

Buffetvorschläge *Buffet suggestions*



Im Anschluss finden Sie einige verlockende Buffets, die unser Küchenchef in einem Beratungsgespräch noch ergänzen oder Ihren Wünschen entsprechend anpassen kann. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Buffets **erst ab 25 Personen** anbieten.

Below you will find some tempting buffets, which can be adjusted to your individual taste by our executive chef.

Please note that we offer our buffets **for more than 25 people only**.

„FERNÖSTLICH“

p.P. 41,00 €

- ~ Mariniertes Hühnerfleisch mit Mango und Bambus auf Pak Choi
- ~ Vietnamesische Frühlingssrollen mit süßer Chilisauce
- ~ Algensalat mit Garnelen und Schrimps
- ~ Verschiedene Hähnchensaté
- ~ Pekingsuppe mit Mu Err Pilzen
- ~ Mariniertes Rindfleisch mit Gemüse und Eiernudeln aus dem Wok
- ~ Lachsfilet „Tom Kha Gai“
- ~ Verschiedene Dumplings mit Teriyakisauce, schwarze Bohnensauce, süßer Pflaumensauce und Sojasauce
- ~ Melone und Ananas
- ~ Gebackene Banane mit Honig
- ~ Marinierte Papaya auf Mangomousse

„FAR EAST“

p.p. 41,00 €

- ~ *Marinated chicken with mango, bamboo and Pak Choi*
- ~ *Vietnamese springrolls with sweet chili sauce*
- ~ *Algae salad with prawns and shrimps*
- ~ *Various chicken saté*
- ~ *Peking soup with Mu Err mushrooms*
- ~ *Marinated beef with vegetables and egg noodles from the wok*
- ~ *Salmon fillet „Tom Kha Gai“*
- ~ *Variously dumplings with Teriyaki sauce, black bean sauce, sweet plum sauce and soy sauce*
- ~ *Melon and pineapple*
- ~ *Baked banana with honey*
- ~ *Marinated papaya with mango mousse*

„NORDISCH“

p.P. 37,00 €

- ~ Hamburger Kartoffelsalat mit Apfel und Speck
- ~ Heringstopf „Altona“
- ~ Geräucherter Heilbutt, Stremel Lachs, Forellenfilets und Bratrollmops mit Zwiebel, dazu Sahnemeerrettich und Honig - Senf - Dillsauce
- ~ Saisonaler Kopfsalat mit Gurke, Tomate, Radieschen und Karottenstroh, dazu Joghurt - Dressing
- ~ Katenschinken und Zwiebelmett mit Mixed Pickles
- ~ Kartoffelsuppe mit Speck
- ~ Rotbarsch- und Lachsfilet mit Senfsauce
- ~ Spinat mit Dillkartoffeln
- ~ Spanferkelrollbraten mit Kümmeljus
- ~ Brokkoli mit Kartoffelpastinakenstampf
- ~ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ~ Gedeckter Apfelkuchen mit Schlagsahne
- ~ Ostfriesencreme

„NORDIC“

p.p. 37,00 €

- ~ *Hamburgian potato salad with apple and bacon*
- ~ *Matiepot „Altona“*
- ~ *Smoked halibut, salmon, trout and pickled herring with onion, creamed horseradish and honey - mustard - dill - sauce*
- ~ *Seasonal lettuce with cucumber, tomato, radish and carrots with yoghurt dressing*
- ~ *Ham and ground pork with onions and Mixed Pickles*
- ~ *Potato soup with bacon*
- ~ *Redfish and salmon filet with mustard sauce*
- ~ *Spinach with dillpotatoes*
- ~ *Roast suckling with caraway jus*
- ~ *Broccoli with potato parsnip mash*
- ~ *Red fruit jelly with vanilla sauce*
- ~ *Apple pie with cream*
- ~ *„Ostfriesencreme“*

Buffetvorschläge

Buffet suggestions



„MEDITERRAN“

p.P. 41,00 €

- ~ Penne Salat Parmigiano
- ~ Mediterraner Bauernsalat
- ~ Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln
- ~ Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum
- ~ Antipasti Variation
- ~ Brötchenkonfekt mit Oliven Ciabatta und Grissini Stangen

- ~ Cremesuppe von weißen Bohnen mit Kabanossi

- ~ Gegrilltes Doradenfilet auf geschmorten Fenchel und Karotte
- ~ Farfalle mit Ofentomaten und Zuckerschoten, dazu Pesto und Parmesanspäne
- ~ Provenzalische Schweinefilet Medaillons
- ~ Fächerkartoffeln mit Aubergine

- ~ Himbeer - Limetten - Tiramisu
- ~ Spanischer Mandelkuchen
- ~ Pistazien - Mascarponecreme

„MEDITERRANEAN“

p.p. 41,00 €

- ~ Penne salad „Parmigiano“
- ~ Mediterranean farmer salad
- ~ „Vitello Tonnato“ with tunacream and capes
- ~ Buffalo mozzarella with tomatoes and basil
- ~ Selection of Antipasti
- ~ Confectionery of rolls with olive ciabatta and grissini

- ~ White bean creamsoup with „Kabanossi“

- ~ Grilled filet of gilthead on stewed fennel and carrot
- ~ Farfalle with baked tomatoes and green snow pea with pesto and parmesan
- ~ Provençal porkfilet medaillions
- ~ Fan potatoes with aubergine

- ~ Raspberry lime tiramisu
- ~ Spanish almond pie
- ~ Pistachio - Mascarpone cream

„KLASSISCH“

p.P. 43,50 €

- ~ Kalbstafelspitz mit Gemüse Vinaigrette und grüner Sauce
- ~ Birne, Bohne, Speck
- ~ Matjessalat mit Apfel und Zwiebel
- ~ Porreesalat mit Ei
- ~ Bündner Fleisch und Gemüseterrine
- ~ Fischplatte mit weißem Heilbutt, Rauchlachs, Buttermakrele und Graved Lachs, dazu Hausfrauensauce und Meerrettich
- ~ Wildkräutersalat mit Gurke, Tomate, Radieschen und Karottenstroh mit Senfdressing
- ~ Brot und Brötchen mit Griebenschmalz

- ~ Getrüffelte Erbsensuppe

- ~ Rosa Rinderrücken mit Zwiebel - Senfkruste und Rinderjus
- ~ Saisonale Gemüse - Auswahl
- ~ Gebratenes Kabeljau- und Zanderfilet mit Rieslingrahm
- ~ Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- ~ Backkroketten
- ~ Kleine Schweinshaxen
- ~ Tomatisiertes Sauerkraut

- ~ Zwetschgen - und Marillen - Knödel mit Vanillesauce
- ~ Käsekuchen mit Blaubeerkompott
- ~ Geflämmte Eistorte

CLASSIC“

p.p. 43,50 €

- ~ Boiled veal fillet with vegetable vinaigrette and green sauce
- ~ Pear, bean and bacon
- ~ Matie salad with apple and onion
- ~ Leek salad with egg
- ~ „Bündner“ meat with vegetable terrine
- ~ Fishplate with white halibut, salmon, mackerel and graded salmon with „Hausfrauensauce“ and horseradish
- ~ Herb salad with cucumber, tomato, radish and carrots with mustard dressing
- ~ Bread and rolls with lard

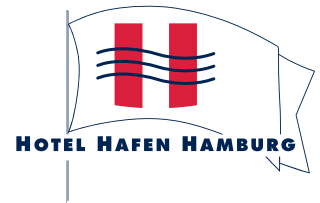
- ~ Truffled pea soup

- ~ Pink roasted beef back with onion - mustard - crust and beef jus
- ~ Seasonal choice of vegetables
- ~ Roast fillet of codfish and pikeperch with riesling cream
- ~ Roasted potatoes with bacon and onions
- ~ Baked croquettes
- ~ Little pork pins
- ~ Tomato flavored Sauerkraut

- ~ Plum and apricot dumplings with vanilla sauce
- ~ Cheesecake with blueberry compote
- ~ Mottled ice cake

Buffetvorschläge

Buffet suggestions



„VEGGIE“

p.P. 37,00 €

- ~ Pikanter Bulgur - Salat (vegan)
- ~ Bauern - Salat mit Schafskäse
- ~ Vegetarischer Fleischsalat
- ~ Ratatouille - Salat (vegan)
- ~ Kürbis - Grünkern Salat (vegan)
- ~ Zucchini Cous Cous Terrine (vegan)
- ~ Gemüsestifte
- ~ Kräuterquark, Tomaten Chutney, Curry - Mango - Creme
- ~ Vegane Brötchen und Brötchensticks

- ~ Suppe zur Auswahl:
Süßkartoffelsuppe (vegan) oder
Kichererbsensuppe mit Petersilie

- ~ Tofu Bolognese mit Langkornreis (vegan)
- ~ Gegrillte Zucchini und Aubergine mit Ziegenkäse
- ~ Spinatlasagne
- ~ Kartoffel Chili mit Kidneybohnen, Mais und roten Zwiebeln (vegan)
- ~ Kleine Ofenkartoffeln (vegan)

- ~ Obstspieße (vegan)
- ~ Rübli Kuchen
- ~ Sanddornmousse mit Himbeersauce
- ~ Erdbeeren mit Edelbitterschokolade (vegan)

„VEGGIE“

p.p. 37,00 €

- ~ Spicy bulgur salad (vegan)
- ~ Farmer salad with feta
- ~ Vegetarian meat salad
- ~ Ratatouille salad (vegan)
- ~ Pumpkin unripe spelt grain salad(vegan)
- ~ Zucchini cous cous terrine (vegan)
- ~ Vegetable sticks
- ~ Herbal curd, tomato chutney, curry mango cream
- ~ Vegan rolls and bread sticks

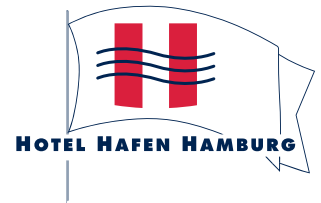
- ~ Choice of soup:
Sweet potato soup (vegan) or
chickpea soup with parsley

- ~ Tofu bolognese with rice (vegan)
- ~ Grilled zucchini and aubergine with goat cheese
- ~ Spinachlasagna
- ~ Potato chili with kidney beans, corn and red onion (vegan)
- ~ Small baked potatoes (vegan)

- ~ Fruitskewers (vegan)
- ~ Carrot cake
- ~ Sea buckthorn mousse with raspberry sauce
- ~ Strawberries with dark chocolate (vegan)

Menüvorschläge

Menu suggestions



„MENÜ 1“

p.P. 36,50 €

Pastinaken - Cremesuppe mit Schnittlauch
6,50 €

Gebratene Zanderschnitte mit Krabben,
grünen Bohnen, Selleriestampf und Gurkensalat
22,00 €

Schokoladen - Küchlein mit Rum - Kirschen
8,00 €

„MENU 1“

p.p. 36,50 €

*Parsnip creamsoup with chive
6,50 €*

*Roast perchpike with shrimps, green beans,
celery mash and cucumber salad
22,00 €*

*Chocolate cake with rum cherries
8,00 €*

„MENÜ 2“

p.P. 54,00 €

Geräucherter Aal, Makrele
und Heilbutt mit Hausfrauen Sauce,
Kartoffel Gurkensalat mit Ei und Pumpernickel
14,00 €

Steinpilzconsommé mit Gemüsestreifen
7,00 €

Kalbsfilet - Medaillons mit grünem Spargel,
getrüffeltes Kartoffelpüree und Madeirajus
24,00 €

Bio Käseauswahl aus Norddeutschland
mit blauen Feigen und Birnensenf
9,00 €

„MENU 2“

p.p. 54,00 €

*Smoked eel, mackerel,
halibut with Hausfrauensauce,
Potato cucumber salad with egg and pumpernickel
14,00 €*

*Yellow boletus consommé with vegetable stripes
7,00 €*

*Medaillons of veal fillet with green asparagus,
truffle potato mash and madeira jus
24,00 €*

*Choice of bio cheese from northern germany
with blue fig and pear mustard
9,00 €*

MENÜKOMponentEN ZUM ZUSAMMENSTELLEN:

MENU COMPONENTS TO ASSEMBLE:

SUPPEN

SOUPS

Klare Suppen:

Consommés:

Geflügelbrühe mit Hähnchenwürfeln,
Erbsen und Karotten
6,50 €

*Poultry broth with chicken cubes,
pear and carrots
6,50 €*

Bouillabaisse mit Garnele, Meerbarbe
und Jacobsmuschel
8,00 €

*Bouillabaisse with prawns, red mullet
and scallop
8,00 €*

Gemüsebrühe mit Zuckerschoten und Tomaten
5,00 €

*Vegetable broth with snow peas and tomatoes
5,00 €*

Klassische Hochzeitssuppe
7,00 €

*Classic wedding soup
7,00 €*

Gebundene Suppen:

Cream soups:

Birnen - Selleriesuppe mit Bacon
6,00 €

*Pear - celery soup with bacon
6,00 €*

Vegetarische Kartoffel - Ricotta - Suppe
mit frittiertem Rucola
6,50 €

*Vegetarian potato - ricotta - soup
with deep fried rocket
6,50 €*

Paprikacremesuppe mit Chorizo,
Bergamotte und Sahne
7,00 €

*Pepper cream soup with chorizo, bergamot
and cream
7,00 €*

Hummersuppe mit Flusskrebsschwänzen und Sherry
8,50 €

*Lobster soup with crayfish tail and sherry
8,50 €*

MENÜKOMPONENTEN ZUM ZUSAMMENSTELLEN:

MENU COMPONENTS TO ASSEMBLE:

VORSPEISEN

Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkernen,
Parmesanspänen und Petersilien Pesto
10,00 €

Gegrillte Garnelen mit Algensalat, Thunfischpraline
und Koriandercreme
14,00 €

Marinertes Tofusteak mit gegrillter Zucchini,
Paprika Chutney
und Zartweizensalat mit Pilzen (vegan)
8,50 €

Bunter Zupfsalat mit eingelegtem Schafskäse,
Paprika, Gurke, Tomate und Olive,
dazu Kräuter - Vinaigrette
(vegetarisch)
7,50 €

Glasierte Jakobsmuscheln mit Tomaten - Bruschetta
und Rucola
12,50 €

Geräucherte Entenbrust mit gebratenem Fenchel,
Feldsalat und Orangenfilets
11,50 €

HAUPTGANG FISCH

Gebrautes Dorschfilet mit Spinat,
jungen Kartoffeln und Dillrahm
18,00 €

Wolfsbarschfilet mit asiatischem Gemüse
und Reismudeln
20,00 €

Hummerrisotto mit grünem Spargel
und Ofentomaten
36,00 €

STARTERS

*Beef carpaccio with rocket, pine nut, parmesan
and garden parsley pesto
10,00 €*

*Grilled prawns with algae salad, tuna praline and
coriander cream
14,00 €*

*Marinated tofu steak with grilled zucchini,
pepper chutney and soft wheat salad
with mushrooms (vegan)
8,50 €*

*Mixed salad with marinated feta, pepper, cucum-
ber, tomato, olive
with herbal vinaigrette
(vegetarian)
7,50 €*

*Glazed scallops with tomato bruschetta
and rocket
12,50 €*

*Smoked canard breast with roasted fennel,
salad and orange slices
11,50 €*

MAIN COURSE FISH

*Roasted cod filet with spinach,
young potatoes and dill cream
18,00 €*

*Bass filet with asia vegetables
and rice noodles
20,00 €*

*Lobster risotto with green asparagus and
baked tomatoes
36,00 €*

MENÜKOMPONENTEN ZUM ZUSAMMENSTELLEN:

HAUPTGANG FLEISCH

Schwarzfederhuhn, gefüllt mit Pilzen, Ratatouille
dazu Bandnudeln
19,00 €

Geschmorte Lammkeule mit grünen Bohnen
in Schinken, Macaire Kartoffeln und Kerbel
22,00 €

Rinderfiletsteak an Grillgemüse
mit Kartoffel - Sahne Gratin
und Pfeffer - Whiskey - Jus
28,00 €

VEGETARISCHE/ VEGANE HAUPTGÄNGE

Süßkartoffel - Chili mit Kidneybohnen, Mais
und Kohlrabi, dazu reichen wir Korianderquark
(vegetarisch)
13,50 €

Penne in Knoblauch - Petersilienrahm mit
Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Rucola
und Pinienkerne (vegetarisch)
15,00 €

Pilzrisotto mit Zuckerschoten, gebröseltem Tofu
und Kürbiskernen (vegan)
13,00 €

DESSERT

Limetten - Küchlein mit Frischkäseis
und karamellisierten Macadamia Nüssen
8,50 €

Praliné Mousse mit Balsamico - Feige
und Cassis Sorbet
9,50 €

Hausgemachter Altländer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne
8,50 €

Schokoladen - Tarte mit eingelegten Orangen
und Rosmarin - Honigeis
9,00 €

MENU COMPONENTS TO ASSEMBLE:

MEAT MAIN COURSE MEAT

*Black feather chicken filled with mushrooms
and ratatouille, served with noodles
19,00 €*

*Stewed lamb haunch, green beans with ham,
macaire potatoes and chervil
22,00 €*

*Beef filletsteak with grilled vegetables,
and potato cream gratin and pepper whiskey jus
28,00 €*

VEGETARIAN/ VEGAN MAIN COURSES

*Chili of sweet potatoes with kidney beans, corn
and steam cabbage with coriander curd
13,50 €*

*Noodles with garlic parsley cream and tomatoes,
buffalo mozzarella, rocket and pine nuts
(vegetarian)
15,00 €*

*Mushroom risotto with snow peas, crumbled
tofu and pumpkin seed (vegan)
13,00 €*

DESSERT

*Lime cake with cream cheese ice
and caramelised macadamia nuts
8,50 €*

*Praliné mousse with balsamico fig, cassis sorbet
9,50 €*

*Home made „ Altländer“ apple pie
with vanilla ice and cream
8,50 €*

*Chocolate tarte with marinated orange
and rosemary honey ice
9,00 €*

Mitternachtssnacks und Imbisse

Midnightsnacks and light meals



MITTERNACHTSSNACKS

Gulaschsuppe mit Brot	p. P 7,00 €
Wraps mit Hähnchen/ Lachs/ Käse	p. P 7,00 €
Currywurst mit Baguettebrötchen	p. P 7,50 €
Gebackene Chicken Wings mit BBQ - Sauce	p. P 7,50 €
Kartoffelsalat und Würstchen mit Senf, Ketchup und Brot	p. P 8,00 €
Wurst - und Schinkenauswahl (Edelsalami, Schwarzwaldschinken, Zwiebelmett, Lachsschinken, Mixed Pickels)	p. P 9,00 €
Käsebrett mit Früchten und Birnensenf	p. P 9,50 €

IMBISS 1

„BAYRISCHES FRÜHSTÜCK“ p.P. 17,50 €

- ~ Krautsalat
- ~ Obazda mit Kümmel
- ~ Weißwurst mit süßem Senf
- ~ Leberkäse
- ~ Laugenstangen, Brezeln und Butter
- ~ Bayrisch Creme

IMBISS 2

„ITALIA“ p.P. 19,50 €

- ~ Hähnchenbrustsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven
- ~ Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum
- ~ Minestrone
- ~ Bandnudeln mit Champignon - Trüffelcreme
- ~ Panna Cotta mit Himbeersauce

IMBISS 3

„DEHLI“ p.P. 21,50 €

- ~ Ananas - Reissalat mit Rosinen und Mandeln
- ~ Orientalischer Couscoussalat mit Minzjoghurt
- ~ Indisches Garnelencurry
- ~ Basmatireis
- ~ Hähnchencurry mit Gemüse
- ~ Gebackene Kokosbällchen mit Mangosauce

MIDNIGHT SNACKS

Goulash soup with bread variation	p. p 7,00 €
Wraps with chicken/ salmon/ cheese	p. p 7,50 €
Currywurst with baguetterolls	p. p 7,50 €
Baked chicken wings with BBQ - Sauce	p. p 7,50 €
Potato salad and sausages with mustard, ketchup, and bread	p. p 8,00 €
Assortment of cold cuts (Salami, „Schwarzwald“ ham, rolled filet of ham, ground pork with onions, Mixed Pickles)	p. p 9,00 €
Variation of cheese with fruits and pear mustard	p. p 9,50 €

SNACK 1

„BAVARIAN BREAKFAST“ p.p. 17,50 €

- ~ Coleslaw
- ~ Savoury cheese spread with caraway
- ~ „Weißwurst“ with sweet mustard
- ~ „Leberkäse“
- ~ Bread, pretzel and butter
- ~ Bavarian creme

SNACK 2

„ITALY“ p.p. 19,50 €

- ~ Chicken salad with dry tomatoes and olives
- ~ Buffalo mozzarella with tomato and basil
- ~ „Minestrone“
- ~ Noodles with mushroom truffle cream
- ~ Panna Cotta with raspberry sauce

SNACK 3

„DEHLI“ p.p. 21,50 €

- ~ Pineapple - rice salad with raisins and almonds
- ~ Oriental cous cous salad with mint yoghurt
- ~ Indian prawn curry
- ~ Basmati rice
- ~ Chicken curry with vegetables
- ~ Baked coco balls with mango sauce

KINDERKARTE

Nudeln mit Tomatensauce
5,00 €

Chicken Nuggets mit Twister Pommes,
dazu Ketchup und Mayonnaise
5,50 €

Fischstäbchen mit Erbsen und
feinem Kartoffelpüree
6,50 €

Hähnchenschnitzel mit Mischgemüse und
Pommes dazu Ketchup und Mayonnaise
7,00 €

Kindercrêpe mit Nutella
4,00 €

Warmer Milchreis mit Zimt und Zucker
4,50 €

Bunter Eisbecher (drei Kugeln Eis) mit
Smarties und Kinderschokolade
5,00 €

KIDS MENU

*Noodles with tomato sauce
5,00 €*

*Chicken nuggets with twister chips
with ketchup and mayonnaise
5,50 €*

*Fish sticks with peas and
mashed potatoes
6,50 €*

*Chicken schnitzel with mixed vegetables
and chips, Ketchup and Mayonnaise
7,00 €*

*Crêpe with nutella
4,00 €*

*Warm milk rice with cinnamon and sugar
4,50 €*

*Three different scoops icecream
with smarties and „Kinder“ chocolate
5,00 €*



Anfahrt mit dem Auto

Von der A7 kommend

Sie verlassen die A7 an der Ausfahrt 29 - HH-Othmarschen (von Süden kommend die rechte Elbtunnelröhre nehmen!) und folgen in östlicher Richtung der Behringstraße. Nach 1,3 km biegen Sie rechts auf den Hohenzollernring und nach weiteren 600 m links ab auf die Bernadottenstraße. Bleiben Sie für etwa 2,5 km auf der Straße, bis diese in die Reeperbahn übergeht. Nach 460 m rechts auf die Davidstraße und nach 280 m auf die Bernhard-Nocht-Straße abbiegen. An der nächsten Kreuzung rechts halten, um auf der Bernhard-Nocht-Straße zu bleiben. Nach 160m liegt ihr Ziel auf der rechten Seite.

Von der A1 kommend

Fahren Sie von der A1 an der Gabelung links auf die A255 (Beschilderung Richtung HH-Centrum/HH-Veddel) über die Elbbrücken auf die Veddeler Brückenstraße. Dann für insgesamt ca. 4,1 km links in die Amsinckstraße, durch den Deichtortunnel und auf die Willy-Brandt-Straße fahren. Biegen Sie dann links in den Zeughausmarkt ein und folgen Sie der Neumayerstraße. Am Ende der Neumayerstraße biegen Sie rechts in die Seewartenstraße ein. Nach 290m liegt Ihr Ziel auf der linken Seite.

Von der A 24 kommend

Sie fahren die A24 bis zum Ende, Richtung HH-Jenfeld. Dort treffen Sie auf den Horner Kreisel, den Sie in die Sievekingsallee verlassen (2.Ausfahrt). Diese geht nach 2,1 km über in die Bürgerweide. Nutzen Sie die zwei rechten Fahrstreifen um nach 450 m rechts auf die Spaldingstraße abzubiegen. Diese führt auf die Amsinckstraße, auf welcher Sie die zwei linken Streifen durch den Tunnel nutzen. Biegen Sie nach 2,5 km links in den Zeughausmarkt ein und folgen der Neumayerstraße. Dann biegen Sie rechts in die Seewartenstraße ein. Nach 290 m befindet sich Ihr Ziel auf der linken Seite.

Anfahrt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln

Vom Hauptbahnhof kommend

Steigen Sie in die S-Bahn 1 Richtung Wedel oder die S-Bahn Richtung Pinneberg bis zur Station „Landungsbrücken“. Für eine barrierefreie Anreise wählen Sie die U3 in Richtung Schlump-Barmbek und fahren bis St.Pauli.

Ab Hamburg Airport

Nehmen Sie die S-Bahn-Linie 1 Richtung Wedel oder Blankenese bis zur Station „Landungsbrücken“.

Traveling by car

Traveling on freeway A7

Leave A7 at exit number 29 "HH-Othmarschen" (arriving from the south through the "Elbtunnel", take the lane on the right side). Afterwards continue eastbound into Behringstraße. Drive for 1.3 km, then turn right into Hohenzollernring and after another 600 m turn left into Bernadottenstraße. Stay on that street for approximately 2.5 km until the street is named Reeperbahn after a major intersection. After 460 m turn right into Davidstraße and drive into Bernhard-Nocht-Straße after 280m. At the next intersection bear right to stay at Bernhard-Nocht-Straße. Only 160m left until your destination is on the right hand side.

Traveling on freeway A1

Driving on the freeway A1 bear left at bifurcation (signposting in direction HH-Centrum/HH-Veddel) towards the bridges over the river "Elbe" into the Veddeler Brückenstraße. Turn left into Amsinckstraße and drive for a total of 4.1 km, passing through a tunnel and onto the Willy-Brandt-Straße. At Zeughausmarkt turn left and follow Neumayerstraße. At the end of this street turn right into Seewartenstraße. Your destination is on your left hand side.

Traveling on freeway A24

Drive at A24 until the end of the street in direction HH-Jenfeld. Arriving at the roundabout, take the second exit at Sievekingallee. Follow the street for 2.1 km until the name changes into Bürgerweide. Take one of two lanes on the right side of the street and after 450 m turn right into Spaldingstraße. The street turns into Amsinckstraße, please use one of the two lanes on your left hand side through the tunnel. After 2.5 km turn left into Zeughausmarkt and drive straight forward into Neumayerstraße. Turn right into Seewartenstraße. We welcome you after crossing a small bridge on the right hand side.

Traveling by public transportation

Central station Hamburg

Take train „S1“ in direction Wedel or take train „S3“ in direction Pinneberg and exit at station Landungsbrücken. For a barrier free journey take the train „U3“ in direction Schlump-Barmbek and exit at station St.Pauli.

Airport Hamburg

Take train „S1“ in direction Wedel or Blankenese and exit at station Landungsbrücken.