Moin & Merci

Schön, dass ihr da seid!

Direkt an der Alster ist der ALSTERPAVILLON seit 1799 ein Ort der Begegnung – für Hamburger und für alle, die Hamburg lieben. Mit Respekt vor seiner Geschichte und einem Blick nach vorn lassen wir diesen Ort gemeinsam mit euch in neuem Glanz erstrahlen. À votre santé!

Vorspeisen zum Ankommen

Ofenfrische Alsterkruste 4,5
Salzbutter und Kräuterfrischkäse

Norddeutsche Bruschetta 9,5
Rote Bete, Apfel, Meerrettich, Dill und Zitrone
+ Matjes nordischer Art +4,5

Gegrillte Honigmöhren 12,5
Erbsenbällchen, Ricotta, Granatapfel und frische Kräuter

Vorspeisen-Etagere ALSTERPAVILLON 29
Für zwei zum Teilen
- Gegrillte Honigmöhre, Erbsenbällchen, Ricotta, Granatapfel und frische Kräuter
- Rindertatar vom Rügenrind, cremige Tatarsauce aus Ei, Kapern, Essiggurke, Schalotten und Schnittlauch
- Rote-Bete-Bulgur-Salat mit nordischen Matjes, Meerrettichcreme, Apfel und Dill

Dazu servieren wir ofenfrische Alsterkruste

Aus dem Suppentopf

Zu allen Suppen servieren wir ofenfrisches Baguette

Norddeutsche Kartoffelsuppe 9,5
Croûtons und Schnittlauch
+ Nordseekrabben +6,5
+ Wiener Würstchen +3,5

Kräftige Rindergulaschsuppe 12,5
Kartoffel, Paprika, Oregano

Bouillabaisse 14,5
Seefisch, Wurzelgemüse, Fenchel, Tomate, Safran und Kräuter

Stullen & Co.

Avocado-Stulle 16,5
Alsterkruste, Avocado, halb getrocknete Kirschtomaten, Granatapfelkerne und Kräuterpflücksalat

Kürbisquiche 13,5
Kürbis, Gruyère, Cranberries, Kräuterquark und Pflücksalat

Croque Monsieur 14,5
Baguettebrot, Béchamelsauce, Kochschinken, Gruyère, Salat und Dip

Croque Ratatouille 14,5
Baguettebrot, Béchamelsauce, Ratatouille-Gemüse, Gruyère, Salat und Dip

Norddeutsche Fischküche

Hamburger Pannfisch 29
Zander- und Fjordlachsfilet, Dijonsenfsauce, kleine Röstkartoffeln und cremiger Gurkensalat

Matjes nordischer Art 24,5
Hausfrauensauce, Dillkartoffeln und Beilagensalat

Edelfischsuppe ALSTERPAVILLON 35
Bouillabaisse, Seeteufel, Meerbarbe, Garnele, Wurzelgemüse, Fenchel, Tomate, Safran und frische Kräuter – dazu geröstetes Baguette und Sauce Rouille

Les Apéritifs

Marinierte Oliven 5
Grüne und schwarze Oliven, Kräuterolivenöl, Knoblauch und Chili

Nussmix ALSTERPAVILLON 5
Geröstete Cashews, Mandeln und Walnüsse, Rosmarin und Meersalz

Forellenkaviar 12,5
vom Altonaer Kaviar Import
Crème fraîche, Schnittlauch und Kesselchips

ALTONAER KAVIAR IMPORT

Klassiker am Jungfernstieg

Große Currywurst nach dem Originalrezept vom Landwerthof 14,5
Currysauce, Pommes frites und Beilagensalat

Rindertatar vom Rügenrind
Cremige Tatarsauce aus Ei, Kapern, Essiggurke, Schalotten und Schnittlauch – dazu geröstete Alsterkruste
Als Vorspeise 80 g 15
Als Hauptgang 150 g 24

Ratsherrn-Knödel 18,5
Spinatknödel, Béchamelsauce, Kürbiskernöl und Deichkäse

Schnitzel vom Landschwein 22,5
Preiselbeermarmelade, Zitrone und Kartoffel-Gurken-Salat

Original Wiener Kalbsschnitzel 29
Preiselbeermarmelade, Zitrone und Kartoffel-Gurken-Salat

Auch als Schnitzel mit Pommes:
Pommes frites, Trüffel-Mayonnaise und Beilagensalat +4,5

Trüffel-Pommes 12,5
Große Portion Pommes frites mit Trüffel-Mayonnaise, Parmesan, Schnittlauch und frischer Trüffel

HamBurger ALSTERPAVILLON 18,5
Rindfleisch vom Rügenrind, Bergkäse, Römersalat, Tomate, Essiggurke, Sesam-Brioche und hausgemachte Burgersauce
+ Pommes frites mit Mayonnaise und Ketchup +4,5

RATSHERRN

Zu allen Gerichten passt ein frisch gezapftes Ratsherrn aus unserer eigenen Brauerei.
ratsherrn.de

Frisch aus den Beeten

Zu allen Salaten servieren wir unsere Alsterkruste

Caesar-Salat 14,5
Römersalat, Caesar-Dressing, Tomate, Parmesan und Brotchips

Salat Jungfernstieg 15,5
Blattsalat, Brombeerdressing, Ofenbete, Kirschtomaten und kandierte Walnüsse

Gemüsebeet-Bowl 16,5
Rote-Bete-Bulgur, Blumenkohl, Süßkartoffel-Linsen, weiße Bohnen, Orangenfenchel, eingelegte Landgurke, Erbsencreme und Gemüsechips

Dazu empfehlen wir:
+ gebratene Salzwassergarnelen +9
+ gebratene Hähnchenbruststreifen +7
+ Ziegenkäse und Heidehonig +6
+ milde Burrata mit Olivenöl +6

Von guter Herkunft – unser Rügenrind
Von der Weide an die Alster – unsere Rinder wachsen in ökologischer Aufzucht auf den Salzwiesen Rügens auf. Das edle Fleisch wird in der eigenen Metzgerei handwerklich verarbeitet.
landwert.de

Brasserie-Küche

Coq au Vin blanc – Bauernhuhn 25,5
Zartes Fleisch von der Hähnchenkeule in Zitronen-Riesling-Sauce, Wurzelgemüse und Kartoffelstampf

Original norddeutsche Ente 39
Halbe Ente mit Orangenjus, Altländer Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

„Steak Frites" Jungfernstieg 28,5
Tranchen vom rosa gegarten Rinderrücken vom Rügenrind, Café-de-Paris-Jus, Pommes frites und Römersalat

Rinderroulade vom Rügenrind 26,5
Deftige Schmorsauce, Altländer Apfelrotkohl und Kartoffelstampf

Königsberger Klopse vom Landwerthof 25,5
Kapernsauce, Kartoffelstampf und rote Bete

Kürbis-Gnocchi 19,5
Spitzkohl, getrocknete Aprikosen und Walnuss

Desserts, Käse und süße Ausreden?
Fragt gerne nach unserer Dessert- und Eiskarte!

Vegan · Vegetarisch

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wendet euch gerne an unsere Mitarbeitenden.
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

FOLGT UNS AUF INSTAGRAM · FOLGT UNS AUF INSTAGRAM ·