

## Einfach nur so

<b>Ofenkartoffel mit Sourcream</b> und kleinem Salat	5,50
<b>Ofenkartoffel mit Sourcream</b> Räucherlachsstreifen   kleiner Salat	8,90
<b>Ofenkartoffel mit Sourcream</b> gebratene Hähnchenstreifen   kleiner Salat	8,90

## Für Vorab oder Zwischendurch

<b>Bunte Salatkomposition</b> Allerlei Grünzeug   Cherrytomaten   Paprika   Knoblauchcroutons	7,00
Sie haben die Wahl. Hausgemacht und lecker Himbeerdressing   Kräutervinaigrette   Balsamico-Vinaigrette	
<b>Extrawünsche? Bitte schön:</b>	
▪ Vierländer Entenbrust	4,50
▪ Mozzarella oder Feta	2,50

### Flammkuchen

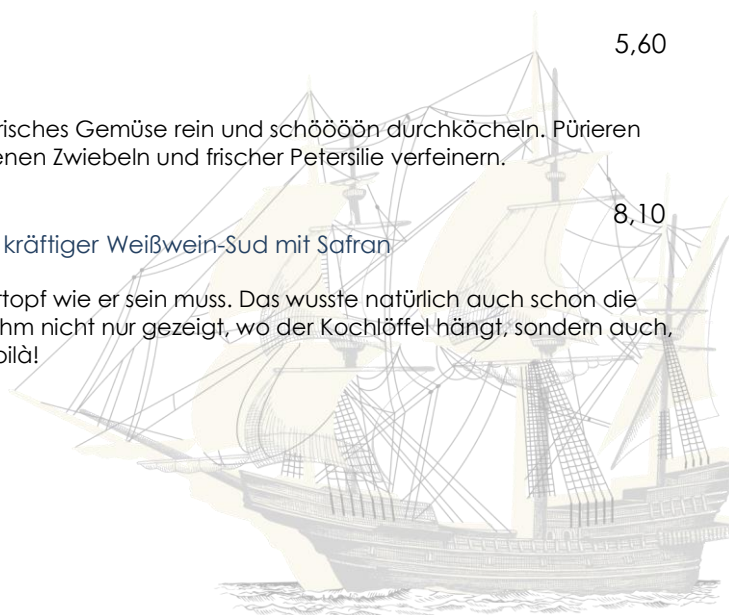
Feiner Speck   frische Zwiebeln   Sauerrahm Es gibt Dinge, die waren schon immer gut, genauso, wie sie einst erfunden wurden. Zum Beispiel: der Elsässer Flammkuchen.	9,40
Lauch   Rucola   Cherrytomaten   Zwiebeln   gehobelter Parmesan   Sauerrahm Ohne Fleisch. Aber mit ganz viel Geschmack. Nicht nur für Vegetarier eine Versuchung!	10,00

<b>Holsteinische Kartoffel-Lauchsuppe</b> mit Speckkrustln oder mit Croutons	5,60
---	------

Von goden Smack. Topf auf! Kartoffeln, marktfrisches Gemüse rein und schönöön durchköcheln. Pürieren und mit knusprigen Speckwürfeln oder gebratenen Zwiebeln und frischer Petersilie verfeinern.

<b>Oma Hedwigs Fischertopf</b> Gedünstete Fischfilets   reichlich Gemüse   kräftiger Weißwein-Sud mit Safran	8,10
---	------

Heiß. Mit viel Fisch. Und mit Gemüse. Ein Fischertopf wie er sein muss. Das wusste natürlich auch schon die Uroma unseres Küchenchefs Gunnar. Und hat ihm nicht nur gezeigt, wo der Kochlöffel hängt, sondern auch, wie man eine richtig gute Fischsuppe kocht. Voilà!



Unsere Crew informiert Sie gern wegen den Zusatzstoffen. Alle Preise in Euro, inklusive MwSt. und Service.

Bitte wenden Sie sich an unser Team, sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle, diätische Wünsche haben.

Possible additives can be inquired from our staff. All prices in euro include local vat and service charge. Please approach our staff if you should have any food allergies or special dietary needs, we will happily assist you!

www.relexa-hotel-hamburg.de | Tel. 040 28 444 0 | Januar 2017

## Für Hungrige Matrosen

**„Hanzz Wurst - scharfe Curry“** 9,90  
Gourmet Bratwurst scharf | Hanzz's fruchtig-pikante Currysauce | French Fries | kleine Salatbeilage

Der Onkel war's. Onkel Hans. Der vermachte seinem Neffen Norbert neben einer ausgeprägten Leidenschaft für gutes Essen auch ein selbstverfasstes Kochbuch. Es enthielt viele wunderbare Rezepte. Darunter kein einziges für Wurst. Diese Lücke würdig zu füllen, wurde für Norbert eine Frage der kulinarischen Ehre. Sein Freundeskreis war nämlich gespickt mit Bratwurstfans. So entstand im Jahr 1994 erstmals jene besondere Gourmet-Bratwurst, die man sofort an ihrem ganz eigenen Bratduft sowie ihrem absolut ungewöhnlichen Biss erkennt. Über die Jahre perfektionierte Norbert seine Kreation, die eigentlich nie für die Allgemeinheit gedacht war. Bis eines Tages jemand fragte: Warum eigentlich nicht? Und weil darauf niemand eine vernünftige Antwort hatte, gibt es heute Gourmet-Bratwurst für alle. Warum die nicht »Hans« heißt, sondern »Hanzz«? Weil sie anders ist, als alle anderen ... Spätestens nach dem ersten Biss wissen Sie, wie sehr.

**„Strammer Max“** 9,40  
Holsteiner Katenschinken | knuspriges Schwarzbrot | Spiegelei

Lecker und ohne Chichi. Eben auf norddeutsche Art. Mit echtem Holsteiner Katenschinken.

Holsteiner Katenschinken darf übrigens ausschließlich nach traditioneller Art in Schleswig-Holstein hergestellt werden. Während der Reifezeit wird er wöchentlich von Hand gesalzen und mit Gewürzen eingerieben. Anschließend reift er bis zu einem halben Jahr über Buchenholzrauch. Danach hat der Katenschinken seinen ganz typischen Geschmack: Mild, aromatisch, und mit einer feinen nussigen Note.

**„Tote Oma“** 11,90  
Rote Grützwurst | Sauerkraut | Kartoffelstampf

Klingt seltsam. Ist aber Kult. Und das hat seinen Grund!

Rote Grützwurst ist eine Spezialität der norddeutschen Küche. Grundlage ist **Blutwurst**, die mit zerteilten Brötchen oder Grütze gebunden und anschließend gekocht wird. Für die Zubereitung wird die Wurst zerteilt, erwärmt und mit Salz, Pfeffer und Majoran abgeschmeckt. Dazu gehört traditionell Sauerkraut und Kartoffelstampf.

**2 Doppel-Matjesfilet** 11,90  
Remouladensauce | Bratkartoffeln | kleine Salatbeilage

Der deutsche Begriff Matjes stammt vom niederländischen Maatjesharing. Dies ist eine Abwandlung von Maagdenharing, was so viel wie ‚Mädchenhering‘ oder ‚Jungfrauenhering‘ bedeutet und sich auf die geschlechtliche Unreife der gefangenen Heringe bezieht.

## Offiziers Leckereien

**Penne Nudeln Häamburgisch** 12,50  
Frische Penne Nudeln | Tomaten-Knoblauchsugo | viel knackigem Gemüse | frisch gehobelter Parmesan

Hamburgs Landesfarben sind ja bekanntlich weiß und rot - also genau so, wie die Penne Nudeln Häamburgisch. Womit wir natürlich nicht sagen wollen, dass die Landesfarben Hamburgs von diesem Gericht herrühren. Vielmehr soll das Rot in Hamburgs Farben seinen Ursprung in den vielen Roten Backsteinhäusern der Hansestadt haben. Da aber Backsteine meist nicht sonderlich schmackhaft sind, haben wir uns dann doch etwas Anderes ausgedacht: Penne Nudeln Häamburgisch

**Hamburger Schnitzel** 13,60  
Schweineschnitzel Wiener Art | Bratkartoffeln | mit oder ohne Spiegelei

Jeder kennt Wiener Schnitzel. Aber was ist eigentlich mit dem Hamburger Schnitzel? Ende des 19. Jahrhunderts - etwa zur gleichen Zeit wie das Wiener Schnitzel - tauchte das Schnitzel a la Holstein auf. Mit Räucherlachs, Sardinen, Kapern und Sardellenfilets - so schmeckte den Schleswig-Holsteinern das Schnitzel! Und was den Holsteinern schmeckt, schmeckt natürlich auch den Hamburgern. Und da in Hamburg nichts ohne Ei geht, bekam das Hamburger Schnitzel noch ein Spiegelei oben auf. Mit all dem Fisch und den Kapern wäre das dann aber doch aber zu viel des Guten - daher lassen die Hamburger bei Ihrem Schnitzel den Fisch ausnahmsweise im Wasser und die Kapern am Strauch. Perfekt!

Unsere Crew informiert Sie gern wegen den Zusatzstoffen. Alle Preise in Euro, inklusive MwSt. und Service.

Bitte wenden Sie sich an unser Team, sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle, diätische Wünsche haben.

Possible additives can be inquired from our staff. All prices in euro include local vat and service charge. Please approach our staff if you should have any food allergies or special dietary needs, we will happily assist you!

www.relexa-hotel-hamburg.de | Tel. 040 28 444 0 | Januar 2017

**Hamburger Seemannslabskaus** 13,70  
gepökeltes Rindfleisch | Rote Bete | Kartoffelstampf | Rollmops | Spiegelei

Der Seemannsklassiker schlechthin. Wirkt auf Landratten oftmals zunächst abschreckend. Wir aber meinen: muss man einfach mal probiert haben. Als Lohn winkt eine neue Erfahrung und echte Begeisterung. Danach wissen Sie, ob man zum Seemann taugt!

**Und wenn Sie jetzt noch zögern:** extra für Landratten gibt es unser Labskaus auch als Probierportion 7,40

**„Hanzz Wurst Rauchig Gourmetbratwurst“** 10,50  
rauchige Gourmet-Schinkenwurst | Sauerkraut | Kartoffelstampf

Nur aus gutem Fleisch entsteht eine gute Bratwurst. Punkt. Deswegen kommt das Fleisch für Hanzz ausschließlich von Susländer-Schweinen. Die wachsen in Schleswig-Holstein noch ganz natürlich auf. Mit bestem Futter und reichlich Platz um sich wohl zu fühlen. Zum hochwertigen Schweinefleisch kommen Sahne, Salz, frische Kräuter, Gewürze, Naturdarm und das auch für Bioprodukte zugelassene Säuerungsmittel Natriumcitrat. Vermissen Sie einen alten Bekannten aus der Welt der Bratwurst-Zutaten? Wasser? Bei der Herstellung von Hanzz Wurst wird kein Wasser zugesetzt. Das lässt mehr Platz für gutes Fleisch

## Kapitäns Gaumenschmauss

**Holsteiner Zander** 21,00  
Gebratenes Zanderfilet | glasierte Zuckerbischofschoten | geschmolzene Cherrytomaten | Rote Bete Risotto

Der Norddeutsche redet ja nicht so viel, sagt man. Und was ist die ideale Beschäftigung für einen Menschen, der nicht viel redet? Angeln natürlich. Und das macht der Norddeutsche gerne in der Schweiz. Um genau zu sein: in der Holsteiner Schweiz. Dort – allen voran am Großen Plöner See - lässt es sich nämlich prima schweigen, die frische Luft genießen und angeln.

**Hamburger Pannfisch** 17,00  
Gebratene Fischfilets | Senfkornsauce | knusprige Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Früher kam Pannfisch immer auf den Tisch, wenn vom Vortag noch Fisch übrig war. Doch das ist längst Geschichte. Wir verwenden allerbesten frischen Fisch. Zusammen mit der leckeren Senfkornsauce und knusprigen Bratkartoffeln wird aus dem ehemaligen Essen aus bescheidenen Verhältnissen ein echter Schmaus.

**„Ursprung“ Färsen-Entrecôte** 24,40  
gebratenes Entrecôte | hausgemachte Kräuterbutter | Pommes frites | kleiner knackiger Salat

Für Sie wird es immer wichtiger, zu wissen, woher unsere Produkte stammen und auf welche Art und unter welchen Bedingungen sie hergestellt wurden? Mit Transgourmet Ursprung erfüllen wir diese drei Ansprüche: eine hervorragende kulinarische Qualität, ursprüngliche Produzentengeschichten sowie eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung. „Die stressfreie Schlachtung, die Haltung und die Verarbeitung von Färsen garantieren gutes Fleisch. Färsen sind geschlechtsreife weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben. Ihr Fleisch ist feinfaseriger als das, von anderen Rindern. Es wird von vielen feinen Fettäderchen durchzogen und ist dadurch besonders zart, aromatisch und saftig.“

**Backfisch** 16,70  
Dorsch im Backteigmantel | hausgemachte Remouladensauce mit Zwiebeln & Gurke  
knusprige Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

„Du benimmst Dich wie ein Backfisch“ – so sagte man früher zum schwärmerischen Verhalten unreifer Mädchen. Ins Schwärmen geraten könnte man auch bei unserem Dorsch im knusperigen Teigmantel.

Unsere Crew informiert Sie gern wegen den Zusatzstoffen. Alle Preise in Euro, inklusive MwSt. und Service.

Bitte wenden Sie sich an unser Team, sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle, diätische Wünsche haben.  
Possible additives can be inquired from our staff. All prices in euro include local vat and service charge. Please approach our staff if you should have any food allergies or special dietary needs, we will happily assist you!

www.relexa-hotel-hamburg.de | Tel. 040 28 444 0 | Januar 2017

## Süßes aus der Schatzkiste

<b>Rode Grütt</b> Rote Grütze aus Himbeeren sowie roten und schwarzen Johannisbeeren   Vanilleeis	4,50
<b>Hausgemachter Kuchen</b> Frisch gebackener Kuchen Kaffee- oder Teespezialität nach Wahl	6,90
<b>„Zweierlei vom Winterapfel“</b> auf Bratapfelmousse auf Zimt-Apfelchutney	6,10
<b>Hausgemachtes Eis</b> Vanille   Schokolade   Himbeere   Walnuss	pro Kugel 1,50
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Marinierte frische Früchte</li><li>▪ Portion Schlagsahne</li><li>▪ Schokoladensauce</li></ul>	2,00 1,00 1,00
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> 1 Kugel Vanille   1 Kugel Schokolade   1 Kugel Himbeere   Schlagsahne	4,90
<b>Walnusscup</b> 3 Kugeln Walnusseis Walnuskernen   Karamellsauce   Schlagsahne	6,90
<b>Bellevue</b> je eine Kugel Bourbon Vanille, Schokolade, Himbeere frische marinierte Früchte Himbeertopping   Krokant   Schlagsahne	7,50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

---

### Wichtig zu wissen

Alle Speisen können Sie auch auf der Terrasse genießen oder im Restaurant „Alster Charme“.



Unsere Crew informiert Sie gern wegen den Zusatzstoffen. Alle Preise in Euro, inklusive MwSt. und Service.  
Bitte wenden Sie sich an unser Team, sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle, diätische Wünsche haben.  
Possible additives can be inquired from our staff. All prices in euro include local vat and service charge. Please approach our staff if you should have any food allergies or special dietary needs, we will happily assist you!  
www.relexa-hotel-hamburg.de | Tel. 040 28 444 0 | Januar 2017