

# FEINE KOST

an der Elbphilharmonie



## HERZLICH WILLKOMMEN // WELCOME

Bereits 2007 sind wir als erste Gastronomie am Kaiserkai vor Anker gegangen. Gern liefern wir unser leckeres Catering auch für Ihre private Feier oder Ihr BusinessCatering. Ihr persönliches Angebot erhalten Sie unter T 040.36 122 587 oder [info@feinekost-elbphilharmonie.de](mailto:info@feinekost-elbphilharmonie.de). Wir alle wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns!

Ihr Thomas Jeche und Team

*We were the first restaurant to „dock“ in Hafencity in 2007. We are pleased to cater for your private or business function in Hamburg and vicinity. For your individual needs please contact Thomas Jeche. Phone 0049 40.36 122 587 or [info@feinekost-elbphilharmonie.de](mailto:info@feinekost-elbphilharmonie.de).*

---

### FRÜHSTÜCK

*Breakfast*

#### FÜR SÜSSSCHNÄBEL ..... 5,90 €

2 Mini Croissants, 2 Mini Franzbrötchen, selbstgemachte Marmelade, Nutella, Butter

*2 mini croissants, 2 mini cinnamon-buns (Hamburg style), homemade jam, Nutella, butter (A,G,H)*

#### FÜR DIE BLUMENVERSTEHER ..... 8,90 €

1 Langschläfer Brötchen, 1 Sylter Brötchen, 3 Käsesorten, Obst, Butter, Senf-Frucht-Soße

*1 wheat bun, 1 coast bun, 3 types of cheese, fruit, butter, mustard relish (A,G,)*

#### FRÜHSTÜCK VON ALLEM ETWAS ..... 10,90 €

2 Brötchen, Hamburger Schwarzbrot, Variation von Käse & Wurst, Geflügelsalat, Butter

*1 wheat bun, 1 coast bun, Hamburg ryebread, selection of cheese and coldcuts, chicken salad, butter (A,G,15)*

#### BIO RÜHREI ..... 3,90 €

*scrambled farm eggs (C)*

#### BIO RÜHREI MIT SPECK // ODER TOMATE // ODER KÄSE ..... 4,90 €

*scrambled farm eggs with bacon or tomatoe or cheese (C,G,7,15)*

#### ... auf Schwarzbrot mit Butter ..... 1,50 €

*on ryebread with butter (A,G,)*

Weitere Frühstücksideen finden Sie unter **DE BROOD TIED** auf Seite 6

*there are more breakfast and brunch ideas on page 6*

## LIEBLINGSKÜCHE

*Favored cooking style*

### HAMBURGER LABSKAUS ..... 15,90 €

Von unseren Stammgästen zum besten Labskaus Hamburgs gewählt: gepökelt Galloway-Rindfleisch mit Kartoffeln, Rote Beete, Gewürzgurke, dazu Spiegelei und Matjeswürfel

*Original Hamburg lobscouse: traditional seafarer meal – in a posh luxury version – a thick and yummy stew made from corned Galloway beef with mashed potatoe, red beets. Served with pickle, fried egg and hering – this is true Northern food! Voted best Labskaus by our guests and friends. (C,D)*

### HAMBURGS CURRYWURST ..... 9,90 €

Von unserem Hausschlachter frisch zubereitete Currywurst mit Curry-Apfel- Mango-Gurken-Sauce, French Fries und hausgemachter Remoulade (2,7,15,C,G)

*German fried sausage form our specialty butcher, with curry-apple-mango-pickle, french fries and house remoulade relish (2,7,15,C,G)*

### ROSA GEBRATENES ROASTBEEF ..... 14,90 €

mit Senfkruste, dünn geschnitten, hausgemachter Remoulade, gebackene Rosmarinkartoffeln, Gurkensalat

*baked in mustard crust, thinly sliced, homemeade tartar sauce, baked rosemary potatoes, cucumber salad (J,G)*

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB ..... 19,80 €

mit mediterranem Kartoffelsalat, Basilikum, Rucola, getrocknete Tomaten, schwarzen Oliven und Tomaten

*Original Vienna Style veal Schnitzel, mediterranean potatoe salad, basil, rucola, dried tomatoes, black olives and tomatoes (A,G,9,10)*

## SUPPE

### SOUPS

Schauen Sie auf unser wechselndes Angebot

*Soups according to daily menu*

### FRAGEN SIE NACH UNSEREN WECHSELNDEN TAGESGERICHTEN. AUCH VEGETARISCH ODER VEGAN.

*Ask us for daily specialities – also vegetarian or vegan.*

## SALAT

### SALADS

Kleiner Salat der Saison mit unserem Hausdressing Preiselbeere-Balsamico ..... 4,90 €  
*Starter salad served with our house dressing lingonberry-balsamico*

### KNACKIGE SALATE:

verschiedene Blattsalate, Möhren, Paprika, Tomaten, Gurken. Wählen Sie mit...  
*Various lettuce, carrots, red peppers, tomato, cucumber. With your choice of... (G,H)*

... Ziegen-Thymian-Käse, Honig, Melonenbällchen, gerösteten Nüssen ..... 9,90 €  
*Fresh salads with goat-thyme-cheese, honey, melon balls, roasted nuts and our house dressing lingonberry-balsamico (G,H)*

... paniertem, gebackenen Camembert und Preiselbeeren ..... 9,90 €  
*breaded baked camembert and red currant sauce (G,C)*

... gebratener Hähnchenbrust, verschiedenen Früchten, Parmesan ..... 10,90 €  
*fried chicken breast, selection of fruit, parmesan cheese(G)*

... rosa gebratenem Roatbeef und Remoulade ..... 14,90 €  
*rare roastbeef and tartar sauce (A,G)*

Zu allen Salaten reichen wir leckere Brotsorten mit unserem „Feine Kost an der Elbphilharmonie“-Dip. (A,G)  
*All salads are accompanied by a selection of bread and our house dip (A,G)*

Wählen Sie Ihr Lieblingsdressing: Cesar (C,G) oder Preiselbeer-Balsamico  
*You can choose your favorite dressing: Ceasar oder red currant-balsamico (G,H)*

**MOZZARELLA TRIFFT MANGO UND TOMATE** ..... 10,90 €

Mini Büffel-Mozzarella mit sonnengereiften Cocktail Tomaten, getrockneten Tomaten, saftigen süßen Mangos, duftendem Basilikum, fruchtigem Olivenöl, Ingwer, Zitronengras, Koriander und gerösteten Toskana Brot

*Mini buffalo mozzarella with cocktail tomatoes, dried tomatoes, juicy sweet mangoes, fresh basil, fruity olive oil, ginger, lemon-grass, cilantro and roasted tuscan bread (A, G, 10)*

**MELONE MIT NUSSIGEM KATENSCHINKEN** ..... 7,90 €

Reife, zuckersüße Honig- und Cantaloupe-Melonen, serviert mit hauchdünnem, nussigen Katenschinken

*Ripe sugar-sweet honey and cantaloupe melons, served with thinly shaved dried ham (15, A)*

**FEINE KOST LIEBLINGSTELLER** ..... 14,90 €

Gegrilltes und gefülltes Gemüse wie Zucchini, Paprika, Auberginen, Möhren und Champignons, veredelt mit edlem Balsamico und kräftig-gereiftem Parmesan, eingelegten Oliven, Schinken und Salami, Melone und Früchten. Verschiedene Brotsorten und Dip

*Grilled and filled vegetables, e.g. zucchini, red peppers, eggplant, carrots and mushrooms, served with balsamico and old parmesan, pickled olives, ham and salami, melons and fruit. Selection of breads and dip (A, G, 9,10,15)*

**HAMBURGER KARTOFFELN AUS DEM ALTEN LAND .**

Ofenkartoffel mit 4 verschiedenen Heringssalaten, serviert auf der Hamburger Planke ..... 14,90 €

*Local baked potatoe with 4 different hering salads, served on the HafenCity plank (D.J)*

**OFENKARTOFFEL** mit Pistazien-Chili-Kräuter-Frischkäse, Salat (G) ..... 9,90 €

*Local baked potatoe with chilli-herb-cream cheese, salad (G)*

## DE BROOD TIED – OB MÖRGENS, MIDDAGS OF AVENDS, DAT MUNDJET ALLTIED GOOD

*Bread selection any time of the day*

### DAT FISK BROOD

*FISH VARIATION*

#### KRABBen-RÜHREI

Gebuttertes Schwarzbrot mit 3 Bio-Rühreieren und Nordseekrabben (100 g) (A,B,C,G) ..... 15,90 €  
*Three scrambled eggs with a large portion of shrimps on buttered rye bread – Northern speciality (A,B,C,G)*

#### GEBEIZTER LACHS

*Marinated salmon*

Tirolerbrot mit Frischkäse/Meerrettich bestrichen, darauf gebeizter Lachs und frischer Dill ..... 12,90 €  
*Tyrolian bread with cream cheese/horseradish, layered with marinated salmon and fresh dill (A,D,G,H)*

#### FRISCH AUS DEM RAUCHOFEN

*Fresh from the smoker*

Schwarzbrot mit dem Besten von frisch geräucherten Fischen: Lachs, Heilbutt, Forelle, Sprotten ..... 16,90 €  
Gurken-Relish, Senf-Honig-Dill-Sauce und Preiselbeere-Meerrettich (Sorten können variieren)  
*Dark rye bread with the best of the sea: salmon, halibut, trout, sprat (selection may vary), cucumber relish, honey-mustard-dill sauce and lingonberry-horseradish. (A,D,G)*

#### DAT BROOD OHN FLEESK & FISK (BROTE VEGETARISCH)

*Vegetarian bread selection*

#### ALTE ZIEGE

Schwarzbrot mit Ziegenkäse Mousse, Waldbeerenkompott und gerösteten Honig-Walnüssen (A,G,H) ..... 10,90 €  
*Dark rye bread with goat cheese mousse, wild berry sauce and roasted honey walnuts*

#### TRÜFFEL

Roggenbrot, geschmolzener Trüffelkäse, geschmorten kleinen Tomaten und duftendem Basilikum (A,G) ... 11,90 €  
*Dark rye bread with dripping with warm truffel cheese, fried small tomatoes and fresh basil (A,G)*

## DAT FLEESK BROOD (BROT MIT FLEISCHVARIATION)

*Open-faced bread with meat selection*

## LEBERKÄS

Tiroler Brot mit warmen Leberkäs von unserem Hausschlachter, süßer Senf, Spiegelei (15,A,C,J,G) ..... 10,90 €  
*Tyrolian bread with „Leberkäse“ meatloaf from our speciality butcher and a fried egg (15,A,C,J,G)*

## STRAMMER MAX

Gebuttertes Schwarzbrot mit Holsteiner Katenschinken, 2 Bio Spiegeleiern und Gewürzgurke (15,A,C,G) .... 10,90 €  
*Dark rye bread, buttered with smoked dried ham, 2 bio fried eggs and pickle*

Unser Brot kommt vom besten Bäcker Hamburgs: Der Familienbäckerei Hönig

Oft und in ganz Deutschland schon ausgezeichnet von der Bäckerei-Innung zum besten Brot.

*Our bread is delivered by the best bakery of Hamburg – Family Bakery Hönig. Often celebrated and recognised for the best bread by the bakers's guild of Hamburg.*

---

## KÄSEGLOCKE

*Variation of cheese*

Variation von Kuh- und Ziegenkäse aus Frankreich, Deutschland und Italien mit ..... 16,90 €  
verschiedenen Brotsorten, Obst und fruchtigem Käse-Senf (A,G)  
*Variation of cow and goat cheese from France, Germany and Italy, accompanied by various breads, fruit and savory mustard-relish (A,G)*

## ALS VORSPEISE ODER WEINBEGLEITUNG:

### UNSERE HAFENCITY-PLANKE

Eingelegte Oliven, Landjäger, Käsewürfel, „Feine Kost an der Elbphilharmonie“-Dip ..... 10,90 €  
und verschiedene Brotsorten (9,15,A,G)  
*As an appetizer or with the wine: The Hafencity „plank“*  
*Pickled olives, Landjäger sausages, cheese cubes, our own dip, accompanied by a bread variation (9,15,A,G)*

---

Inhaltsstoffe: 1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoffen 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker 5 = mit Süßungsmitteln 6 = enthält eine Phenylalaninquelle 7 = mit Phosphat 8 = gewachst 9 = geschwärzt 10 = geschwefelt 11 = Oberfläche mit Natamycin behandelt 12 = chininhalig 13 = koffeinhaltig 14 = mit Alkohol 15 = mit Schweinefleisch 16 = mit Milcheiweiß 17 = koffeinhaltig 18 = chininhaltig 19 = mit Taurin

enthält Allergene: A= Glutenhaltiges Getreide B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja G= Milch einschl. Lactose H= Schalenfrüchte I= Sellerie J= Senf K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid und Sulfite M= Lupinen N= Weichtiere

Wir möchten Ihnen die nötigen Informationen geben, damit Sie trotz einer Allergie möglichst viele unserer Speisen genießen können. Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen kennzeichnen wir alle Hauptallergene sowie Zusatzstoffe. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Voraussetzungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte wenden Sie sich an den Geschäftsführer, Thomas Jeche, sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen. Alle Preis verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Bedienung.

## HAMBURGS SÜSS-SCHNABEL ROTE GRÜTT, DER KLASSIKER

Beerenkompott mit warmer Vanillesauce (G) ..... 5,90 €  
*Scrumptious berry compott with warm vanilla sauce (G)*

## UNSERE SPEZIALITÄT: DER FRANZ BÜRGER

*Our specialty: a burger for dessert*

Warmes Franzbrötchen mit Omas Apfelkompott und Vanille Creme (A,G) ..... 7,90 €  
*Warm cinnamon bun with apple sauce and vanilla creme (A,G)*

## EISSCHOKOLADE

Vanilleeis, Schokoladeneis, Sahne (G) ..... 4,90 €  
*Icecream vanilla, chocolate, cream (G)*

## EISKAFFEE

Vanilleeis, Sahne (G) ..... 4,90 €  
*Iced coffee, vanilla icecream, cream (G)*

## EIS MIT HEISSEN HIMBEEREN

Vanilleeis, Himbeeren, Sahne (G) ..... 6,90 €  
*Vanilla icecream, raspberries, cream (G)*

---

## KUCHEN, TORTEN, GUGELHUPF

Thomas, unser Meisterbäcker backt jede Woche die leckersten Gugelhupfe, Kuchen und Torten nach alten Familienrezepten, die bis ins 18. Jahrhundert zurück reichen.

*Our master baker Thomas bakes the most scrumptious Gugelhupf cakes, cakes and tarts using old family recipes, dating back to the 18th century*

Gugelhupf verschiedene Sorten (A,C,G,H) ..... 3,20 €/Stück  
*Gugelhupf, selection*

Gugelhupf glutenfrei mit Schokolade (C,G,H) ..... 3,80 €/Stück  
*Gugelhupf free of gluten, chocolate*

Sahne Portion (G) ..... 0,70 €  
*whipped cream*

Diverse hausgemachte Kuchen und Torten, täglich wechselnd, siehe Extrakarte  
*Daily changing homemade cakes and tarts*



## HEET SUPELS HEISSE GETRÄNKE

### KAFFEE

Filterkaffee .....	2,00 €
Kaffee Crema .....	2,00 €
Espresso .....	1,80 €
Espresso doppelt .....	3,00 €
Espresso Macchiato (G) .....	2,20 €
Cappuccino (G) .....	2,60 €
Milchkaffee (G) .....	3,00 €
Latte Macchiato (G) .....	3,40 €
Kakao (5,G) .....	2,80 €
Kakao mit Sahne (5,G) .....	3,30 €
Kakao mit Espresso (5,G) .....	3,00 €
Kakao mit Espresso und Sahne (5,G) .....	3,50 €

Auch mit den Geschmacksrichtungen ..... 0,70 €  
Karamel, Amaretto, geröstete Haselnuss (2,4,5)

Alles selbstverständlich auch zum Mitnehmen. Die Produkte sind *nicht* laktosefrei erhältlich.

Alle Kaffeesorten gibt es auch in koffeinfrei.

### TEE

Becher Tee. Kandis oder Honig ..... 2,90 €

Sorten:

Earl Grey, Grüner Tee, Roibusch-Vanille, Wildkirsche

Tee aus frischer Minze mit Honig ..... 3,90 €

Ingwertee aus frischem Ingwer ..... 3,90 €

## BIER

Aus Verbundenheit mit Hamburg und der Elbe:  
Die Spezialität vom Hamburger Braumeister elbPaul

elbPaul Pils 0,33l Flasche .....	3,50 €
elbPaul Doppelbock (9%vol) 0,33l Flasche .....	4,50 €
Becks Pilsener 0,33l Flasche .....	3,00 €
Becks Lemon 0,33l Flasche .....	3,00 €
Becks alkoholfrei 0,33l Flasche .....	3,00 €
Erdinger Weizenbier 0,5l Flasche .....	4,20 €
Erdinger Weizenbier alkoholfrei 0,5l Flasche .....	4,20 €

## ALKOHOLFREI

### WASSER

Viva con Aqua leise 0,33l Flasche .....	2,90 €
Viva con Aqua laut 0,33l Flasche .....	2,90 €
Viva con Aqua leise 0,75l Flasche .....	6,50 €
Viva con Aqua laut 0,75l Flasche .....	6,50 €

## SOFTDRINKS

Bionade 0,33l Flasche .....	3,30 €
<i>Holunder, Ingwer-Orange, Zitrone-Bergamotte</i>	
Coca Cola 0,33l Flasche (1,3,17) .....	2,90 €
Cola Cola light 0,33l Flasche (1,3,17,20) .....	2,90 €
Coca Cola zero 0,33l Flasche (1,3,17,20) .....	2,90 €
Fanta 0,33l Flasche (1,3) .....	2,90 €
Sprite 0,33l Flasche (1,3) .....	2,90 €
Mezzo Mix 0,33l Flasche (1,3,17) .....	2,90 €
Red Bull 0,2 l Dose .....	2,90 €
Lütauer Apfelschorle 0,33l Flasche .....	3,30 €
Lütauer Rhabarberschorle 0,33l Flasche .....	3,30 €

## LIQUORS

### GIN

Gin Tanqueray aus England, 5 cl .....	5,50 €
<i>serviert als Longdrink mit Limette und Fever Tree Indian Tonic</i> .....	9,00 €

Gin Mom aus England, 5 cl .....	9,50 €
<i>serviert als Longdrink mit eingelegten Kirschen und Fever Tree Edel Flower Tonic</i> .....	13,00 €

Gin Gentle 66 aus Deutschland, 5 cl .....	9,50 €
<i>serviert als Longdrink mit Basilikum und Rosmarin, Limetten und Fever Tree Mediterranean Tonic</i> .....	13,00 €

### LIKÖRE

Baileys 4 cl .....	3,50 €
Sambuca 4 cl .....	4,50 €

### OBSTBRÄNDE

Schladerer Williams oder Kirsch 4 cl .....	5,00 €
--	--------

### ANDERE

Helbing Kümmel 4 cl .....	4,50 €
Jägermeister 4 cl .....	4,50 €
Ouzo 4 cl .....	4,50 €
Wodka Absolut 4 cl .....	5,00 €

Als Longdrink mit Softdrink nach Wahl plus .....	2,50 €
--	--------

### WEIN

Unsere Weinauswahl entnehmen Sie bitte unserer gesonderten Weinkarte.

Weißweinschorle 0,2 l .....	3,90 €
Hauswein weiß 0,2 l .....	4,90 €
AGOSTON, Spanien, Chardonnay	
Hauswein rot 0,2 l .....	4,90 €
AGOSTON, Spanien, Syrah- Tempranillo	
Aperol Spritz .....	6,90 €

# FEINE KOST

an der Elbphilharmonie

*Thomas Jeché*

*Am Kaiserkai 27 • 20457 Hamburg*

*T +49 (0) 40.36 122 587*

**[www.feinekost-elbphilharmonie.de](http://www.feinekost-elbphilharmonie.de)**

