Anker & Angus Restaurant

Reimerstwiete 20;21;22, 20457 hamburg
+49 40 36905333

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SPARGELMENÜ

Sauerteigbrot mit Kräuterbutter & Tomatenpesto VEGETARISCH
Sourdough bread with herb butter & tomato pesto

Krabbensuppe
Nordseekrabben | Weinbrand | Kerbelöl

Hand-cut Rindertatar (ca. 50 g)
Eigelbcreme | Baby leaf | Tomatenbrot

Black Angus Filetsteak (ca. 180 g)
Wintergemüse | Bratkartoffeln mit speck und Zwiebeln | Kräuterbutter

Dreierlei Erdbeeren VEGETARISCH
Erdbeer-Ragout | Erdbeeren mit Sahne | Erdbeer-Sorbet

VORSPEISEN

Krabbensuppe 13,00 €
Nordseekrabben | Weinbrand | Kerbelöl

Burrata mit Tomatensalat VEGETARISCH 10,00 €
Pinienkerne | Basilikumpesto

Frische Blattsalate 10,00 €
Balsamico-Dressing | Pinienkerne

Lachstatar & Rösti 16,00 €
Kartoffelrösti | Meerrettich-Mayo

Hand-cut Rindertatar (ca. 100 g) 16,00 €
Eigelbcreme | Blattsalat | Tomatenbrot

Carpaccio vom Rind (ca. 80 g) 14,00 €
Olivenöl | Blattsalat | Pinienkerne

HAUPTSPEISEN

Original Wiener Schnitzel vom Kalb (ca. 260 g) — **29,00 €**
Butter-Karotten | Bratkartoffeln | Preiselbeeren

Matjes nach Hausfrauen-Art — **22,00 €**
Hausfrauensauce | Zwiebeln | Bratkartoffeln

Original Hamburger Labskaus (ca. 400 g) — **23,00 €**
Spiegelei | Rollmops | hausgemachte Gewürzgurke

Anker & Angus Schnitzel-Burger — **23,00 €**
180g Schnitzel | Zwiebelmarmelade | Petersilienmayo | Home-Style Fries | Ketchup & Mayo

Spargelpasta — **24,00 €**
Grüner Spargel | Weißwein | Pesto | Geschmorrte Tomaten

Veganes Ragout — **25,00 €**
Nach Bourginon-Art | hausgemachte Spätzle | Geschmorrte Tomaten

GESCHMORTES

Ochsenbacke (ca. 200 g) — **32,00 €**
Grillgemüse | hausgemachte Spätzle | Bratenjus

Spareribs (ca. 550 g) — **28,00 €**
Schweinerippe | glasiert mit Honig & BBQ-Sauce | Home-Style Fries | Ketchup & Mayo

FISCH

Hamburger Pannfisch (ca. 200 g) mit Senfsauce — **26,00 €**

Scholle nach Finkenwerder Art (ca. 350 g) — **27,00 €**

Auf der Haut gebratener Lachs (ca. 200 g) — **25,00 €**

Dorade Butterfly Cut (ca. 350 g) — **27,00 €**

Auf der Haut gebratener Zander (ca. 200 g) — **26,00 €**

FLEISCH

Black Angus Hüftsteak (ca. 250 g)	**24,00 €**
Black Angus Rumpsteak (ca. 200 g)	**32,00 €**
Black Angus Rib Eye (ca. 300 g)	**39,00 €**
Black Angus Filetsteak (ca. 180 g)	**44,00 €**
Putensteak (ca. 200 g)	**25,00 €**

EXTRA BEILAGEN

Grillgemüse — **5,00 €**
Grilled vegetables

Petersilienkartoffeln — **6,00 €**
Parsley potatoes

Blattsalat — **8,00 €**
Leaf salad

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln — **8,00 €**
Fried potatoes with bacon and onions

Butter-Karotten VEGETARISCH — **6,00 €**
Butter carrots

Pommes — **5,00 €**
French fries

Bratenjus — **5,00 €**
Gravy

Kräuterbutter VEGETARISCH — **3,00 €**
Herbal butter

DESSERT

Schokoladen-Lavacake VEGETARISCH — **12,00 €**
Zuckerwatte-Eis | Crumble

Hamburger Rote Grütze VEGETARISCH — **9,00 €**
Vanillesauce | Zuckerwatte-Eis | Crumble

Dreierlei Erdbeeren VEGETARISCH — **12,00 €**
Erdbeer-Ragout | Erdbeeren mit Sahne | Erdbeer-Sorbet

Kaiserschmarrn VEGETARISCH — **10,00 €**
Hausgemachter Apfelkompott | ohne Rosinen

SIGNATURE

Wiener Backhendl Burger — **12,00 €**
Hähnchenfleisch, Brioche Bun, Kopfsalat, Speckkartoffel, Petersilienmayo.

Gezupfter Tafelspitz Burger — **12,00 €**
Kalbfleisch, Brioche Bun, Kartoffelstroh, Wurzelgemüse, Meerrettichmayo, Preiselbeeren.

Wiener Schnitzelburger — **12,00 €**
Kalbfleisch, Brioche Bun, Zwiebelmarmelade, Petersilienmayo, Salzzitrone

Parmesan Fries VEGETARISCH — **7,00 €**
Knusprig, würzig, süchtig machend.

Vegetarische Option AUF WUNSCH VEGAN
Gibt's – je nach Event individuell abgestimmt.