Anleger 1870

Hartwicusstraße 7, 22087 hamburg

KOMPLETTE SPEISEKARTE

ANTIPASTI

Cremige Kürbiscremesuppe mit hausgemachtem Spinat- und Paprikaöl 15,90 €
Cremige Kürbiscremesuppe mit hausgemachtem Spinat- und Paprikaöl

Vegetarische Riesen-Bruschetta VEGETARISCH 18,90 €
Vegetarische Riesen-Bruschetta mit cremigem Frischkäse, feiner Kürbiscreme, in Tamarindensauce marinierter Roter Bete, würzig eingelegten Gurken, Cherrytomaten und schwarzer Olivencreme

Gebackener Ziegenkäse VEGETARISCH 17,90 €
Gebackener Ziegenkäse mit frischen Himbeeren, gebratenen Feigen und geraspelten Mandeln, dazu eine Sauce aus fermentiertem Chili, Zitrusfrüchten und Honig

Gebackenes Kürbis-Ratatouille VEGETARISCH 20,90 €
Gebackenes Kürbis-Ratatouille mit Trauben-Balsamico-Creme, Stracciatella, Nüssen und frischem Spinat

Gemischte Antipasti nach Art des Hauses 22,90 €

Vitello tonnato vom Kalb 22,90 €
Vitello tonnato vom Kalb mit einer luftigen schwarzen Olivensauce und Kapernäpfeln

Flambiertes Tataki vom Lachs 23,90 €
Flambiertes Tataki vom Lachs, perfekt abgestimmt mit einem fruchtigen Mango-Koriander-Chutney, abgerundet durch ein cremiges Cheese-Topping

Pulpo 24,90 €
Pulpo mit würziger Sauce aus gerösteter und geräucherter Paprika, gebratenen Drillingen, eingelegten Gurken, blanchiertem Spinat und Kokoscreme

Beef Tatar 26,90 €
Beef Tatar mit würzig-fruchtiger Beerensauce, knusprigem Kartoffel-Mille-feuille, Parmesan, Pilz-Duxelles und Trüffelsauce

PASTA

Cremige Pecorino-Romano-Spaghetti VEGETARISCH **25,90 €**
Cremige Pecorino-Romano-Spaghetti mit einer Misosauce (vegetarisch)

Handgemachte Gnocchi VEGETARISCH **29,90 €**
Handgemachte Gnocchi mit Steinpilzen, cremiger Pilzsauce und Ziegenkäse (vegetarisch)

Spaghetti Cacio e Pepe **31,90 €**
Spaghetti Cacio e Pepe mit zarten Lachswürfeln

Cremiges Kürbisrisotto **34,90 €**
Cremiges Kürbisrisotto mit Black-Tiger-Garnelen, Cherrytomaten und feinem Trüffelaroma

Pappardelle **36,90 €**
Pappardelle in cremiger Trüffelsauce mit Black-Tiger-Garnelen und frischem Trüffel

PESCE

Dorade Royal **38,90 €**
Dorade Royal mit Anchovis-Sauce, würzigem Spinat, fermentierter Paprika und Trauben

Lachsfilet **39,90 €**
Lachsfilet sous-vide gegart mit zweierlei Blumenkohl, dazu eine Passionsfruchtsauce, geriebenem Parmesan und Kaviar

Kabeljaufilet **41,90 €**
Kabeljaufilet mit Misosauce, cremigem Kartoffelpüree, feiner Frischkäse-Zitronen-Espuma und eingelegten Gurken

CARNE

Kalbsleber **34,90 €**
Kalbsleber in Salbeibutter mit Tranchen vom Roastbeef, grünen Bohnen und cremige Frischkäsecreme

Gebratene Entenbrust **38,90 €**
Gebratene Entenbrust mit Kürbispüree, Pilz-Duxelles und Apfel, dazu Sauce Grand Veneur mit Kirschen

Lammkarree **58,90 €**
Lammkarree mit gebratenen Drillingen, Ziegenkäse-Espuma und Kimchi-Tomaten

Rinderfilet **57,90 €**
Rinderfilet mit cremigem Kartoffelpüree, eingelegten Kimchi-Tomaten und Demi-Glace

EXTRA BEILAGEN

Kartoffelpüree VEGETARISCH	**6,90 €**
Wilder Brokkoli	**7,90 €**
Kartoffel Drillinge	**6,90 €**
Grüne Bohnen	**6,90 €**

DOLCI & FORMAGGIO

Tiramisu VEGETARISCH	**13,90 €**
Schokoladensoufflé mit Sorbet VEGETARISCH	**14,90 €**
San-Sebastián-Cheesecake VEGETARISCH San-Sebastián-Cheesecake mit Olivenöl, Maldon-Meersalz und Haselnüssen	**15,90 €**
Gemischte Käseplatte VEGETARISCH	**17,90 €**