

Hamborger Veermaster

Reeperbahn 162, 20359 hamburg
+494060092760

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| VORSPEISEN

Dreierlei Veermaster Bruschetta	VEGETARISCH	8,90 €
Matjes, Tomate, Olive		
Burratta mit Tomaten, Basilikum und schmackhaften Röstbrot	VEGETARISCH	17,90 €
mit Tomaten, Basilikum und schmackhaften Röstbrot		
Brotkorb mit zwei Aufstrichen		7,90 €
mit Aioli von roten Zwiebel und Hummus		
Hausgemachtes Rindertatar		17,90 €
mit gegrillten Paprika und hausgemachtem Schnittlauch- Senf Dip		
Erikas Krabbensuppe		14,50 €
mit Nordsee-Krabben und Sahnehaube, abgeschmeckt mit Cognac		
Garnelen Pfännchen		14,50 €
garatiniert in Butter mit Knoblauch		
Gebratener Ziegenkäse	VEGETARISCH	13,90 €
auf marinierter Roter Bete, mit Pflücksalat und Hamburger Honig		
Lütten Labskaus		11,90 €
das traditionelle Seemannsgericht, zubereitet aus Pökelfleisch und Kartoffeln, serviert mit Matjesfilet, Roter Beete und einem Spiegelei		

| SPEZIALITÄTEN

Rundstück »warm« würziger Schweinebraten auf Sylter Landbrot mit herzhafter Bratensauce	18,90 €
Kai-Uwes Labskaus zubereitet aus Pökelfleisch und Kartoffeln, serviert mit Matjesfilet, Roter Beete und einem Spiegelei	22,90 €
Helmut's »Strammer Max« Sylter Landbrot mit Schinken und drei Spiegeleiern	16,90 €
Matjes »Hausfrauen Art« zwei Matjesfilets auf Crème Fraîche mit Äpfeln, Gurken, Zwiebeln und Bratkartoffeln	19,90 €

| FLEISCH

Ochs und Sau zweierlei knusprig geschmorte Bäckchen dazu Kartoffelstampf mit Möhren	26,90 €
Filetsteak vom Rind dazu Kartoffelpüree und breite Bohnen, mit Honig-Dijon-Butter und Schnittlauch	38,00 €
Christians Knuspriges Spanferkel mit Kartoffelknödeln, hausgemachtem Krautsalat und Dunkelbeer-Sauce	25,90 €
Der Hamburger saftiges Rindfleisch-Patty mit geschmorten Zwiebeln, Speckmarmelade, würzigem Käse und Pommes	19,90 €
Vermaster Rippchen mit Pommes, Weißkraut und scharfer Sauce	22,90 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln dazu Preiselbeeren und Zitrone	31,90 €

| FISCH

Echter Hamburger Backfisch	24,90 €
gebackenes Seelachsfilet mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln	
Scholle »Finkenwerder Art«	28,90 €
im Ganzen gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat mit Speck und Zwiebeln	
Hamburger Pannfisch	28,90 €
gedünstete Filets von norwegischem Lachs und Seelachs mit Bratkartoffeln, abgerundet mit einer würzigen Senfsauce	
Scholle »Büsumer Art«	31,90 €
im Ganzen gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat und Nordseekrabben	

| VEGETARISCH | VEGAN

Gebackene Ofenkartoffel	14,90 €
mit knackigem Pfannengemüse und Kräuterquark	
Antons Käsespätzle	17,50 €
mit Röstzwiebeln und Blattsalat	
Veermaster Bowl	17,90 €
mit buntem Gemüse, mariniertem Quinoa, gedämpften Tofu und Sesam-Dressing	
Gebackene Ofenkartoffel » Lachs«	19,90 €
mit Räucherlachs, Blattsalat und Kräuterquark	

| SALATE

Caesar Salad	13,50 €
Caesar Salad mit Huhn	18,90 €
Caesar Salad mit Garnelen	20,90 €

| BEILAGE

Brot	2,90 €
-------------	---------------

| DESSERTS

Gebackener Franzbrötchen-Crumble	VEGETARISCH	10,90 €
mit Vanilleeis und hausgemachtem Apfelkompott		
Oma Hansens Kaiserschmarrn	VEGETARISCH	14,90 €
mit Mandelsplittern sowie Apfel- und Pflaumenmus		
Cheesecake	VEGETARISCH	9,90 €
mit frischen Früchten und Himbersorbet		