Restaurant GLORIE

Mittlerer Eingang, Brandshofer Deich 68, 20539 hamburg

KOMPLETTE SPEISEKARTE

BROT & BUTTER

Brot & Butter VEGETARISCH — **35,00 €**
Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Butter mit Schnittlauch-Rosmarin-Öl und Chili-Honig.

APPETITHÄPPCHEN

Auster, Gurke, Fett — **42,00 €**
Sanft pochierte Austern, Essiggurke und knusprig ausgelassener Rückenspeck vom westfälischen Schwein.

Ein Geschenk des Meeres — **24,00 €**
Austern pur.

Consommé, Kaviar, Crème fraîche — **110,00 €**
Consommé double vom Rind, Kaviar, Crème fraîche, Schnittlauch und gegrilltes Baguette.

Käsetoast 2018 VEGETARISCH — **38,00 €**
Gerösteter Ruchmehl-Toast mit 24 Monate gereiftem Gouda Remeker Pracht und altem Essig, einmal mit gehobelten Champignons de Paris, einmal mit gegrillten Totentrompeten.

Maritime Zeitkapsel — **28,00 €**
Dosenfisch (Sardinen, Makrelen).

VORSPEISEN

Der Salat — **42,00 €**
Saftiges Hack vom Helgoländer Hummer, Gemüse, Auberginenkompott, Blattsalate, Vinaigrette, Kristallbrot mit Hartkäse.

Roastbeef mit Bratkartoffeln — **48,00 €**
Roastbeef, Kartoffel-Pavé, Sauergemüse und Sauce Remoulade.

Pastete vom Angus Rind im Teigmantel — **39,00 €**
Rinderkeule in Pasteten-Teig, Gelee aus Consommé double, Essiggemüse und Sauce Gribiche mit Ei.

Kanalarbeiterschnitte — **89,00 €**
Kartoffelrösti, Rohfleisch vom Rind, Crème fraîche und Kaviar.

HAUPTGERICHTE

Gefüllte Röhrennudeln VEGETARISCH **49,00 €**
Röhrennudeln, versengter Lauch, Rahm-Sauerkraut, Kimchi-Butter, Petersilien-Crème.

Artischocke aus dem Rohr **59,00 €**
Gegrillte Artischocke, Fenchel-Olivenöl-Crème, Artischocken Bisque.

Seezunge à la bordelaise **79,00 €**
Seezungenfilets, Knochenmark, Sauce Demi-Glace, Salat von gegrillten Gemüse.

Die Seezunge träumt von der Provence **79,00 €**
Seezungenfilets, Grillgemüse, Safransauce auf Basis von Hummerfond.

½ Helgoländer Hummer Thermidor **89,00 €**
Hummerfleisch, Blattspinat, Ragout aus Artischocke und Champignon de Paris, Hummer Bisque.

Molteni Roast Cut **82,00 €**
Rindfleisch, Kräutersalat, Café-de-Paris-Butter.

Club **75,00 €**
Roastbeef am Knochen.

Zwischenrippe **85,00 €**
Hohe Rippe.

DESSERT

Bolle Vanilleeis VEGETARISCH **32,00 €**
Vanilleeis, Kürbiskernöl, Johannisbeeren, Hippe, Kaviar.

Brioche feuilletée VEGETARISCH **22,00 €**
Brioche-Plunder mit Butter, Crème Chantilly.

Macaron VEGETARISCH **6,00 €**
Macaron aus gereiftem Eiweiß und Mandelgries.

Brandteig-Lümmel VEGETARISCH **18,00 €**
Brandteig-Eclair mit Haselnuss-Vanillecreme.

Tarte von Périgord-Trüffel und Karamell VEGETARISCH
Tarte mit brauner Butter, Trüffelcreme, Haselnuss-Karamell, Trüffelfond, Doppelrahm, Vanille-Kardamom-Eis.