Zur Post

hamburg
+49 40 7459409

KOMPLETTE SPEISEKARTE

FISCH

Nordsee Scholle
Legendäre Schollen mehrfach gereicht mit Krabben oder Speck, Kartoffelbeilage und Gurkensalat.

Lachsfilet
Gebratenes Lachsfilet nach Fang aus der Elbe oder der Ostsee mit Kartoffelbeilage, Hollandaise und Salatteller

Zanderfilet
Zander aus der Elbe als Filet gebraten mit Kartoffelbeilage und Salat.

Fischteller
3 verschiedene Fischfilets auf der Haut gebraten mit Kartoffelbeilage, Gurkensalat und zerl. Butter

Hamburger Pannfisch
Allet out de Pann: Bratkartoffeln, 3 Fischfilets und Senfsoße

Nordsee-Seezunge
Leckerer Edelfisch aus der Nordsee im Ganzen gebraten mit Kartoffelbeilage, Salat und zerlassener Butter

FLEISCH

Sauerfleisch
Leckeres Sauerfleisch von Schlachter Ingo aus Gönnebeck mit Bratkartoffel und Salat

Schnitzel Wiener Art
Schnitzel Wiener Art mit Petersilienkartoffel und Salat

Geschmorte Rinderschulter
6 Stunden geschmorte Schulter vom Weiderind mit Schmorsoße, Kartoffelbeilage und Aprikose

Ofenfrische 1/2 Ente
Der Klassiker im Herbst mit Rotkohl, Kroketten, Preiselbeeren und Rahmsoße

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
Auf Frühlingsgemüse, Soße Bernaise und Kartoffelbeilage

JE NACH SAISON HABEN WIR SCHWANKENDE VERFÜGBARKEITEN DER GERICHTE

Fangfrischer elbstint
Knusprig gebratener Elbstint mit Kartoffelbeilage, Essig-Zwiebelstippe und Gurkensalat.

Frischer stangenspargel
Stechfrischer Stangenspargel von Familie Bartels in verschiedenen Variationen mit Salzkartoffeln und Hollandaise. Wahlweise mit Altländer Katenschinken, Schnitzel Wiener Art, Rumpsteak, Steinbutt oder Lachs.

Leckere maischollen
Der Klassiker in unserem Haus. Wir reichen Schollen als Finkenwerder Art mit Speck, Blankeneser Art mit Nordseekrabben oder in Butter gebraten. Dazu gibt es Kartoffelbeilage und unseren leckeren Gurkensalat. Unsere Besonderheit: wir reichen stets zwei Nordseeschollen pro Portion.

Neue matjes
Die hollandischen Matjes sind ab Juni so lange ausreichend im Salzfass gelagert, dass sie zart und lecker sind. Wir haben sie in verschiedenen Variationen mit Hausfrauensoße, Bohnen und Speck, Curry-Soße oder Kräutersoße.

Pfifferlinge
Leckere Pfifferlinge gibt's bei uns im Alten Land mit Rüherei oder Schweinerückensteak. Dazu gibt es einen kleinen Salat, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise.

Knusprige 1/2 ente
Die 1/2 Ente gibt es traditionell ab der letzten September Woche mit Rotkohl, Kroketten, Rosenkohl, Preiselbeeren und Rahmsoße.