



Menü

Kleine Einstimmung

Sauerteigbrot mit Kräuterbutter & Tomatenpesto

Sourdough bread with herb butter & tomato pesto

Vorneweg

Paprika-Schmand-Suppe [vegetarisch]

Gebrannte Paprika | Kerbelöl | Kresse

Paprika and sour cream soup [vegetarian] Roasted peppers | chervil oil | cress

Mittendrin

Hand-cut Rindertatar (ca. 50 g)

Eigelbcreme | Baby leaf | Tomatenbrot

Hand-cut beef tartare | yolk cream | baby leaf | tomato bread

[entfällt bei 3 Gängen]

Hauptsache

Schweinefilet im Speckmantel (ca. 200 g)

Gurkensalat | Bratkartoffeln | Pfefferrahm-Sauce

Pork fillet wrapped in bacon (approx. 200 g) Cucumber salad | fried potatoes | pepper cream sauce

Süßer Abschied

Franzbrötchen-Törtchen

Früchte | Crumble

French roll tartlet | Fruits | Crumble

Menü in 3 Gängen

3 Course Menu

45 €

Kleine Weinreise (3x 0,1l)

Small wine accompaniment

15 €

Menü in 4 Gängen

4 Course Menu

56 €

Große Weinreise (4x 0,1l)

Great wine accompaniment

20 €

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate [vegan]

Tomaten | Gurken | Radieschen | Balsamico
Mixed leaf salad [vegan] | Tomatoes | cucumbers |
radishes | balsamic vinegar
10 €

Paprika-Schmand-Suppe [vegetarisch]

Paprikawürfel | Kerbelöl | Kresse
Paprika and sour cream soup [vegetarian]
Roasted peppers | chervil oil | cress
10 €

Pulpo & Wassermelone

Wassermelonen Salat | Gurke | Schafskäse
Octopus & watermelon [vegetarian]
Watermelon salad | Cucumber | Feta cheese
17 €

Hand-cut Rindertatar (ca. 100 g)

Eigelbcreme | Blattsalat | Tomatenbrot
Hand-cut beef tartare | yolk cream | baby leaf |
tomato bread
16 €

Hauptspeisen

(Gewichtsangaben bezogen auf das Rohgewicht)

Die Klassiker (keine Änderungen möglich)

Original Wiener Schnitzel vom Kalb (ca. 260 g)

Butter-Karotten | Kartoffelsalat | Preiselbeeren
Original Wiener Schnitzel from veal | butter carrots |
Potato salad | Cranberries
29 €

Original Hamburger Labskaus (ca. 400 g)

Spiegelei | Matjes | hausgemachte Gewürzgurke
Original Hamburg Labskaus | traditional dish | Egg |
Matjes | homemade pickles
23 €

Matjes nach Hausfrauen-Art

(ca. 180 g)
Aus Holland | Hausfrauen Sauce | Bratkartoffeln
| Speck | Rote Zwiebeln
Matjes housewife style
25 €

Senfeier (ca. 200 g) [VEGETARISCH]

Spinat | Petersileinkartoffeln | Senfsauce
Eggs with mustard (approx. 200 g) [VEGETARIAN]
Spinach | Parsley potatoes | Mustard sauce
24 €

Spaghetti Gambaroni

Tomatensauce | 4 Gambas | Basilikum
Tomato sauce | 4 prawns | Basil
22 €

Anker & Angus Schnitzel-Burger

180g Schnitzel | Zwiebelmarmelade |
Petersilienmayo | Home-Style Fries | Ketchup &
Mayo
180g schnitzel | onion jam | parsley mayo | home-
style fries | ketchup and mayo
26 €

Anker & Angus Falafel-Burger [VEGETARISCH]

Chili-Mayo | Home-Style Fries | Ketchup & Mayo
Schoppenhauer Falafel Burger [VEGETARIAN]
Salad | Chili Mayo | Home-Style Fries | Ketchup &
Mayo
23 €

Knusperschnitzel (ca. 200 g) [VEGETARISCH]

Butter-Karotten | Kartoffelsalat | Preiselbeeren
Crispy pork cutlets (approx. 200 g) [VEGETARIAN]
Buttered carrots | Potato salad | Cranberries
24 €

Aus dem Ofen Asparagus seaso

Spareribs (ca. 550 g)

Schweinerippe | glasiert mit Honig & BBQ-Sauce | Home-Style Fries | Ketchup & Mayo

Pork ribs | glazed with honey & BBQ sauce | home-style fries | ketchup & mayo

26 €

Anker & Angus

Zu jedem Gericht reichen wir einen Gurkensalat & Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Each dish is served with a cucumber salad & fried potatoes with bacon and onions

Fisch

Hamburger Pannfisch (ca. 200 g) mit Senfsauce 26 €
Hamburger panfish

Scholle nach Finkenwerder Art (ca. 350 g) 27 €
Plaice Finkenwerder style

Auf der Haut gebratener Lachs (ca. 200 g) 25 €
Salmon fried on the skin

Dorade Butterfly Cut, (ca. 350 g) 27 €
Sea bream butterfly cut

Gebratene Garnelen Sylter-Art (ca. 200 g) 26 €
Fried prawns Sylt style

Fleisch

Black Angus Rumpsteak (ca. 200 g) 32 €
Black Angus rump steak

Black Angus Rib Eye (ca. 300 g) 39 €
Black Angus rib eye

Black Angus Rinderfilet (ca. 180 g) 44 €
Black Angus beef fillet

Schweinefilet im Speckmantel (ca. 200 g) 28 €
Pork fillet wrapped in bacon

Maishähnchen Supreme (ca. 200 g) 24 €
Corn-fed chicken supreme

Extra Beilagen

Gemüse

Gurkensalat 5 €
Cucumber salad

Blattsalat 8 €
Leaf salad

Butter-Karotten 6 €
Butter carrots

Saucen

Bratenjus 5 €
Gravy

Pfeffer-Sauce 5 €
pepper sauce

BBQ-Sauce 4 €
Sour Cream

Käuterbutter 3 €
Herbal butter

Sättigung

Petersilienkartoffeln 6 €
Parsley potatoes

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 8 €
Fried potatoes

Kartoffelsalat, Mayo-Dickmilch 6 €
Potato salad, mayo thick milk

Pommes 5 €
French fries

Dessert

Franzbrötchen-Törtchen

Früchte | Crumble

French roll tartlet | Fruits | Crumble

10 €

Hamburger Rote Grütze

Zuckerwatte-Eis | Vanillesauce | Crumble

Hamburger red fruit jelly | Candyfloss ice cream | vanilla sauce | crumble

9 €

Cremé Brûlée

Brombeer-Sorbet | Früchte | Crumble

Cremé Brûlée | Blackberry sorbet | fruit | crumble

12 €

Tiramisu

Mascarpone | Kakao | Crumble

tiramisu | Mascarpone | cocoa | crumble

10 €

Kaffee & Tee

Café Creme	4,10 €
Cappuccino	5,20 €
Latte Macchiato	6,20 €
Espresso	4,50 €
Doppelter Espresso	6,20 €
Espresso Macchiato	5,00 €
Glas Tee (versch. Sorten)	3,90 €
Frischer Minztee	4,60 €

Coppa Cocktails

Derzeit nicht erhältlich

Brände

Traubenbrand	0,02 l	5,50 €
Haselnussbrand	0,02 l	5,50 €
Williamsbrand	0,02 l	5,50 €
Zwetschgenbrand	0,02 l	5,50 €
Himbeerbrand	0,02 l	5,50 €
Obstwasser	0,02 l	5,50 €
Kirschbrand	0,02 l	5,50 €
Grappa	0,02 l	4,90 €
Weinberg Pfirschkör	0,04 l	8,00 €
Butter Scotch Likör	0,04 l	8,00 €
Butter Scotch Sahneikör	0,04 l	8,00 €

Softgetränke

Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 l	4,20 €
San Pelegrino	0,5 l	5,90 €
Panna Aqua	0,5 l	5,90 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,25 l	4,80 €
Thomas Henry Tonic Water	0,25 l	4,80 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,25 l	4,80 €
Thomas Henry Wild Berry	0,25 l	4,80 €

Säfte, Schorlen, Limonaden

Limonade Mustimo Erdbeer-Zitronen	0,4 l	6,90 €
Limonade Mustimo Apfel-Granatapfel	0,4 l	6,90 €
Limonade Mustimo Pfirsich	0,4 l	6,90 €
Limonade Mustimo Zitrone	0,4 l	6,90 €
Limonade Mustimo Rote Früchte	0,4 l	6,90 €
Klindworth Orangensaft	0,2 l	3,50 €
Klindworth Kirschnektar	0,2 l	3,50 €
Klindworth Bananennektar	0,2 l	3,50 €
Klindworth Apfelsaft	0,2 l	3,50 €
Klindworth Kiba (Kirschnektar/Bananennektar)	0,4 l	6,90 €
Vio Apfelschorle	0,3 l	3,90 €
Vio Johannisbeerschorle	0,3 l	3,90 €
Vio Rhabarberschorle	0,3 l	3,90 €

Bier

Ratsherrn Pils (Fass)	0,25 l	4,50 €
Ratsherrn Pils (Fass)	0,4 l	7,50 €
Ratsherrn Pils alkoholfrei	0,33 l	4,50 €
Ratsherrn Helles (Fass)	0,25 l	4,50 €
Ratsherrn Helles (Fass)	0,4 l	7,50 €
Ratsherrn Zwickel (Fass)	0,25 l	4,50 €
Ratsherrn Zwickel (Fass)	0,4 l	7,50 €
Alsterwasser Pils (Fass)	0,25 l	4,50 €
Alsterwasser Pils (Fass)	0,4 l	7,50 €
Alsterwasser Helles (Fass)	0,25 l	4,50 €
Alsterwasser Helles (Fass)	0,4 l	7,50 €
Ratsherrn Pale Ale	0,33 l	4,50 €
Alsterwasser alkoholfrei	0,4 l	7,50 €
König Ludwig Weissbräu	0,5 l	7,90 €
König Ludwig Weissbräu alk.frei	0,5 l	7,90 €
Ratsherrn Malzbier	0,33 l	4,50 €

Spirituosen

Helbing	0,02 l	3,40 €
Fernet Branca	0,04 l	6,20 €
Sambuca	0,02 l	3,50 €
Jägermeister	0,02 l	3,40 €
Averna	0,04 l	6,20 €
Ramazzotti	0,04 l	6,20 €
Baileys	0,04 l	5,90 €
Jack Daniel's	0,04 l	5,30 €
Jim Beam	0,04 l	5,00 €
Glenfiddich	0,04 l	7,90 €
Johnnie Walker Red Label	0,04 l	5,00 €
Absolut Wodka	0,04 l	4,90 €
Grey Goose Wodka	0,04 l	7,90 €
Beefeater Gin	0,04 l	4,90 €
Bombay Gin	0,04 l	5,20 €
Hendrick's Gin	0,04 l	6,90 €
Gin Sul	0,04 l	5,90 €
Havana 3 J.	0,04 l	4,90 €
Hennesy	0,04 l	8,50 €