



Spargel Menü

Erhältlich ab 01. April 2025

Kleine Einstimmung

Sauerteigbrot mit Kräuterbutter & Tomatenpesto

Sourdough bread with herb butter & tomato pesto

Vorneweg

Spargelcreme-Suppe

Spargelspitzen | Kerbelöl | Kresse

Cream of asparagus soup | Asparagus tips | chervil oil | cress

Mittendrin

Schoppenhauer Rinder-Tartar (ca. 50 g)

Eigelbcreme | Baby leaf | Tomatenbrot

Schoppenhauer beef tartare | yolk cream | baby leaf | tomato bread

[entfällt bei 3 Gängen]

Hauptsache

½ Pfund Spargel (ca. 250 g)

80 g Wiener Schnitzel | Salzkartoffeln | Sauce Hollandaise

½ pound asparagus (approx. 250 g raw) | 80 g Wiener schnitzel | boiled potatoes | hollandaise sauce

Süßer Abschied

Erdbeeren mit Sahne

Schlagsahne | Vanilleeis

Strawberries with cream | Whipped cream | Vanilla ice cream

Menü in 3 Gängen

3 Course Menu

49 €

Menü in 4 Gängen

4 Course Menu

60 €

Kleine Weinreise (3x 0,1l)

Small wine accompaniment

20 €

Große Weinreise (4x 0,1l)

Great wine accompaniment

25 €



Vorspeisen

Gemischte Blattsalate [vegan]

Tomaten | Gurken | Radieschen | Balsamico
Mixed leaf salad [vegan] | Tomatoes | cucumbers |
radishes | balsamic vinegar
13 €

Burrata [vegetarisch]

Bunter Tomatensalat | Cashew | Wassermelone
Burrata [vegetarian]
Colourful tomato salad | cashew | watermelon
13 €

Spargelcreme-Suppe [vegetarisch]

Spargelspitzen | Kerbelöl | Kresse
Cream of asparagus soup [vegetarian] | Asparagus
tips | chervil oil | cress
12 €

Schoppenhauer Rinder-Tartar (ca. 100 g)

Eigelbcreme | Blattsalat | Tomatenbrot
Schoppenhauer beef tartare | yolk cream | baby leaf
| tomato bread
16 €

Hauptspeisen

(Gewichtsangaben bezogen auf das Rohgewicht)

Die Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Kalb (ca. 260 g)

Gurkensalat | Kartoffelsalat | Preiselbeeren
Original Wiener Schnitzel from veal | cucumber
salad | Potato salad | Cranberries
32 €

Schoppenhauer Schnitzel-Burger

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

Original Hamburger Labskaus (ca. 400 g)

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

Schoppenhauer Falafel-Burger [VEGETARISCH]

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

Zur Matjes Saison

Matjes nach Hausfrauen-Art

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

Matjes mit grünen Bohnen

(ca. 180 g)
Aus Holland | grüne Bohnen |
Salzkartoffeln | Rote Zwiebeln
Matjes with green beans
25 €

Matjes mit Honig-Dill-Senf

(ca. 180 g)
Aus Holland | Honig-Dill-Senf-
Sauce | Bratkartoffeln | Rote
Zwiebeln
Matjes honey-dill-mustard
25 €



Zur Spargel Saison (Erhältlich ab 01 April)

Halbes Pfund Spargel (ca. 250 g)
Petersilien-Kartoffeln | Sauce Hollandaise
Half a pound of asparagus (approx. 250 g) | Parsley
Potatoes | hollandaise sauce
23 €

Dazu bestellen:

Black Angus Rumpsteak (ca. 250 g)	20 €
Black Angus Rinderfilet (ca. 200 g)	32 €
Wiener Schnitzel (ca. 80 g)	14 €
Gebratene Garnelen Sylter-Art (ca. 200 g)	14 €
Maishähnchen Supreme (ca. 200 g)	12 €

Gerichte, wie du willst

(Bei jedem Gericht sind zwei Beilagen nach Wahl inklusive)

Fisch

Hamburger Pannfisch (ca. 200 g)	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	
Forelle Müllerin-Art (ca. 350 g)	27 €
Trout Müllerin style	
Gebratene Garnelen Sylter-Art (ca. 200 g)	26 €
Fried prawns Sylt style	

Vegan

Knusperschnitzel (ca. 200 g)	24 €
Crispy cutlet	

Fleisch

Black Angus Rumpsteak (ca. 250 g)	32 €
Black Angus rump steak	
Black Angus Rib Eye (ca. 350 g)	39 €
Black Angus rib eye	
Black Angus Rinderfilet (ca. 250 g)	44 €
Black Angus beef fillet	
Rosa gebratener Hirschrücken (ca. 200 g)	33 €
Pink roasted saddle of venison	
Maishähnchen Supreme (ca. 200 g)	24 €
Corn-fed chicken supreme	

Saucen (extra)

Bratenjus	5 €
Hollandaise	5 €
Pfefferrahm-Sauce	5 €

Wähle deine Beilagen dazu

(Bei jedem Gericht sind zwei Beilagen nach Wahl inklusive)

Gemüse

Gurkensalat (ca. 200 g)	5 €
Cucumber salad	
Blattsalat (ca. 200 g)	6 €
Leaf salad	
Frühlingsgemüse (ca. 200 g)	6 €
Spring vegetables	
Grüne Bohnen (ca. 200 g)	6 €
Green beans	

Sättigung

Petersilienkartoffeln (ca. 200 g)	6 €
Parsley potatoes	
Bratkartoffeln (ca. 200 g)	6 €
Fried potatoes	
Kartoffelsalat, Mayo-Dickmilch (ca. 200 g)	6 €
Potato salad, mayo thick milk	
Ofenkartoffel (ca. 200 g)	5 €
Jacket potato	
Pommes (ca. 200 g)	5 €
French fries	



Dessert

Erdbeeren mit Sahne

Schlagsahne | Vanille-Eis | Crumble

Strawberries with cream | Whipped cream | vanilla ice cream | crumble

12 €

Hamburger Rote Grütze

Zuckerwatte-Eis | Vanillesauce | Crumble

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

10 €

Cremé Brûlée

Brombeer-Sorbet | Früchte | Crumble

Cremé Brûlée | Blackberry sorbet | fruit | crumble

12 €

Erdbeer-Tiramisu

Mascarpone | Kakao | Erdbeeren | Crumble

Strawberry tiramisu | Mascarpone | cocoa | strawberries | crumble

10 €

Kaffee & Tee

Café Creme	4,10 €
Cappuccino	5,20 €
Latte Macchhiato	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

Negronie	10 €
Amaretto Sour	10 €
Mai Thai	12 €
Passion Fruit Martini	10 €
Magarita	10 €
Tequila Sunrise	12 €
Long Island Iced Tea	12 €
Straberry Daiquiri	12 €
Sex on the Beach	12 €
Cosmopolitan	10 €
Pina Colada	12 €
Espresso Martini	10 €
Caipirinha	10 €
Mojito	10 €

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 €

Softgetränke

Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 l	4,20 €
Gerolsteiner Medium	0,2 l	2,50 €
Gerolsteiner Medium	0,7 l	7,90 €
Gerolsteiner Naturell	0,2 l	2,50 €
Gerolsteiner Naturell	0,7 l	7,90 €
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 & Ice Tea's

Fuze Tea Zitrone	0,3 l	3,90 €
Fuze Tea Pfirsich	0,3 l	3,90 €
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 (ab 25.03.25 erhältlich)	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

König Pilsener vom Fass	0,3 l	4,50 €
König Pilsener vom Fass	0,5 l	7,50 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	4,50 €
König Pil. Alsterwasser (Fass)	0,3 l	4,50 €
König Pil. Alsterwasser (Fass)	0,5 l	7,50 €
König Pil. Alsterwasser alk.frei	0,5 l	7,50 €
Th. König Zwickl Keller (Fass)	0,3 l	5,40 €
Benediktiner Weissbräu (Fass)	0,5 l	7,90 €
Benediktiner Weissbräu alk.frei	0,5 l	7,90 €

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 €