



Spargel Menü

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

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

½ Pfund Spargel (ca. 250 g)

180 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 €

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-Kartotten | Kartoffelsalat | Preiselbeeren
Original Wiener Schnitzel from veal | butter carrots |
Potato salad | Cranberries
32 €

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 €

Original Hamburger Labskaus (ca. 400 g)

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

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 €

Matjes nach Hausfrauen-Art

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

Knusperschnitzel (ca. 200 g) [VEGETARISCH]

Butter-Kartotten | Kartoffelsalat | Preiselbeeren
Crispy cutlet
24 €

Zur Spargel Saison Asparagus seaso

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

Zum dazu bestellen:

Black Angus Rumpsteak (ca. 250 g)	20 €
Black Angus Rinderfilet (ca. 200 g)	32 €
Wiener Schnitzel (ca. 180 g)	13 €
Gebratener Lachs	16 €
Gebratene Garnelen Sylter-Art (ca. 200 g)	17 €
Maishähnchen Supreme (ca. 200 g)	12 €

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

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. 200 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	

Extra Beilagen

Gemüse

Gurkensalat	5 €
Cucumber salad	
Blattsalat	8 €
Leaf salad	
Butter-Karotten	6 €
Butter carrots	

Saucen

Bratenjus	5 €
Gravy	
Hollandaise	5 €
Hollandaise	
Pfeffer-Sauce	5 €
pepper sauce	
Sour Creme	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	
Ofenkartoffel mit Sour Creme	6 €
Jacket potato with sour creme	
Pommes	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 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	17,90 €
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 €