



Menü

Kleine Einstimmung

Sauerteigbrot mit Kräuterbutter & Tomatenpesto

Sourdough bread with herb butter & tomato pesto

Vorneweg

Steinpilz-Suppe [vegetarisch]

Karamellisierte Steinpilze | Kerbelöl | Kresse

Porcini mushroom soup [vegan]

Caramelised porcini mushrooms | 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

Halbe Ente (ca. 350 g)

Rotkohl | Kartoffelkloß | Geflügeljus

Half duck | Red cabbage | Potato dumplings | Poultry gravy

Süßer Abschied

Himbeer-Spekulatius-Tiramisu im Weckglas

Mascarpone | Kakao | Crumble | Vanille-Eis

Raspberry speculoos tiramisu in a mason jar

Mascarpone | Cocoa | Crumble | Vanilla ice cream

Menü in 3 Gängen

3 Course Menu

49 €

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

Steinpilz-Suppe [vegetarisch]

Karamellisierte Steinpilze | Kerbelöl | Kresse
Porcini mushroom soup [vegan]
Caramelised porcini mushrooms | Chervil oil | Cress
10 €

Kürbiscreme-Suppe [vegetarisch]

Kürbiswürfel | Kürbisöl | Kresse
Pumpkin cream soup [vegetarian]
Pumpkin cubes | Pumpkin oil | Cress
10 €

Lachstatar & Rösti

Kartoffelrösti | Meerrettich-Mayo
Salmon tartare & rösti
Potato rösti | Horseradish mayonnaise
16 €

Hand-cut Rindertatar (ca. 100 g)

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

Hauptspeisen

(Gewichtsangaben bezogen auf das Rohgewicht)

Die Klassiker

Gänsekeule (ca. 400 g)

Rotkohl | Kartoffelklöße | Geflügeljus
Goose leg | Red cabbage | Potato dumplings |
Poultry gravy
34 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb (ca. 260 g)

Butter-Karotten | Bratkartoffeln | Preiselbeeren
Original Wiener Schnitzel from veal | butter carrots |
fried potatoes | Cranberries
29 €

Original Hamburger Labskaus (ca. 400 g)

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

Senfeier (ca. 200 g) [VEGETARISCH]

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

Halbe Ente (ca. 350 g)

Rotkohl | Kartoffelkloß | Geflügeljus
Half duck | Red cabbage | Potato dumplings |
Poultry gravy
32 €

Omas Grünkohl

Mettenden | Kasseler | Bauchspeck |
Petersilienkartoffeln | Senf
Mettenden | smoked pork loin | belly bacon |
parsley potatoes | mustard
27 €

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 €

Geschmortes

Ochsenbacke (ca. 200 g)
Wintergemüse |
Petersilienkartoffeln |
Bratenjus
Ox cheek | Winter vegetables |
Parsley potatoes | Roast gravy
32 €

Hirschhaxe (ca. 400 g)
Wintergemüse |
Petersilienkartoffeln |
Bratenjus
Venison shank | Winter
vegetables | Parsley potatoes |
Roast gravy
37 €

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 Wintergemüse & Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Each dish is served with winter vegetables & 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

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

Putensteak (ca. 200 g) 25 €
turkey steak

Extra Beilagen

Gemüse

Wintergemüse 5 €

Winter vegetables

Blattsalat 8 €

Leaf salad

Butter-Karotten 6 €

Butter carrots

Saucen

Bratenjus 5 €

Gravy

Geflügeljus 5 €

Poultry gravy

Käuterbutter 3 €

Herbal butter

Sättigung

Petersilienkartoffeln 6 €

Parsley potatoes

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 8 €

Fried potatoes with bacon and onions

Kartoffelklöße 6 €

Potato dumplings

Pommes 5 €

French fries



Dessert

Pumpkin-Lavacake

Zimtpflaumen | Crumble

Pumpkin lava cake | Cinnamon Plums | Crumble

12 €

Hamburger Rote Grütze

Vanillesauce | Spekulatius-Eis | Crumble

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

9 €

Cremé Brûlée

Früchte-Kompott | Crumble

Cremé Brûlée | fruit | crumble

12 €

Himbeer-Spekulatius-Tiramisu im Weckglas

Mascarpone | Kakao | Crumble | Vanille-Eis

Raspberry speculoos tiramisu in a mason jar

Mascarpone | Cocoa | Crumble | Vanilla ice cream

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 €

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 €