



Spargelmenü

Kleine Einstimmung

Sauerteigbrot mit Kräuterbutter & Tomatenpesto

Sourdough bread with herb butter & tomato pesto

Vorneweg

Krabbensuppe

Nordseekrabben | Weinbrand | Kerbelöl

Crab soup | North Sea crabs | Brandy | Chervil oil

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

Black Angus Filetsteak (ca. 180 g)

Wintergemüse | Bratkartoffeln mit speck und Zwiebeln | Kräuterbutter

Black Angus fillet steak (approx. 180 g) Winter vegetables | Fried potatoes with bacon and onions | Herb butter

Süßer Abschied

Dreierlei Erdbeeren

Erdbeer-Ragout | Erdbeeren mit Sahne | Erdbeer-Sorbet

Three Ways with Strawberries | Strawberry Ragout | Strawberries with Cream | Strawberry Sorbet

Menü in 3 Gängen

3 Course Menu

59 €

Kleine Weinreise (3x 0,1l)

Small wine accompaniment

15 €

Menü in 4 Gängen

4 Course Menu

67 €

Große Weinreise (4x 0,1l)

Great wine accompaniment

20 €

Vorspeisen

Krabbensuppe

Nordseekrabben | Weinbrand | Kerbelöl

Crab soup | North Sea crabs | Brandy | Chervil oil

13 €

Burrata mit Tomatensalat

Pinienkerne | Basilikumpesto

Cream of Asparagus Soup | Asparagus tips | Chervil oil

10 €

Frische Blattsalate [vegetarisch]

Balsamico-Dressing | Pinienkerne

Fresh leaf salads [vegetarian] Balsamic dressing | Pine nuts

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 bread

16 €

Carpaccio vom Rind (ca. 80 g)

Oliveöl | Blattsalat | Pinienkerne

Beef carpaccio (approx. 80 g) Olive oil | Leaf salad | Pine nuts

14 €

Hauptspeisen

(Gewichtsangaben bezogen auf das Rohgewicht)

Die Klassiker

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 €

Spargelpasta [VEGETARISCH]

Grüner Spargel | Weißwein | Pesto |

Geschmorrte Tomaten

Asparagus Pasta [VEGETARIAN] Green & white asparagus | White wine | Pesto | Braised tomatoes

24 €

Matjes nach Hausfrauen-Art

Hausfrauensauce | Zwiebeln | Bratkartoffeln

Matjes, Home-Style | Homestyle Sauce | Onions |

Sautéed Potatoes

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

23 €

Veganes Ragout [VEGETARISCH]

Nach Bourginon-Art | hausgemachte Spätzle |

Geschmorrte Tomaten

Vegan Ragout [VEGETARIAN] Bourguignon-style | Homemade spaetzle | Braised tomatoes

25 €

Geschmortes

Ochsenbacke (ca. 200 g)

Grillgemüse | hausgemachte Spätzle | Bratenjus
Ox cheek | gilled vegetables | Homemade spaetzle |
Roast gravy
32 €

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
28 €

Anker & Angus

Zu jedem Gericht reichen wir Grillgemüse & Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Each dish is served with grilled 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

Auf der Haut gebratener Zander (ca. 200 g) 26 €
Zander fried on the skin

Fleisch

Black Angus Hüftsteak (ca. 250 g) 24 €
Black Angus huft steak

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

Putensteak (ca. 200 g) 25 €
turkey steak

Extra Beilagen

Gemüse

Grillgemüse 5 €
Grilled vegetables

Blattsalat 8 €
Leaf salad

Butter-Karotten 6 €
Butter carrots

Saucen

Bratenjus 5 €
Gravy

Käuterbutter 3 €
Herbal butter

Sättigung

Petersilienkartoffeln 6 €
Parsley potatoes

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 8 €
Fried potatoes with bacon and onions

Pommes 5 €
French fries



Dessert

Schokoladen-Lavacake

Zuckerwatte-Eis | Crumble

Chocolate lava cake | Cotton candy ice cream | Crumble

12 €

Hamburger Rote Grütze

Vanillesauce | Zuckerwatte-Eis | Crumble

Hamburger red fruit jelly | Cotton candy ice cream | vanilla sauce | crumble

9 €

Dreierlei Erdbeeren

Erdbeer-Ragout | Erdbeeren mit Sahne | Erdbeer-Sorbet

Three Ways with Strawberries | Strawberry Ragout | Strawberries with Cream | Strawberry Sorbet

12 €

Kaiserschmarrn

Hausgemachter Apfelkompott | ohne Rosinen

Kaiserschmarrn | Homemade apple compote | without raisins

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 €

Softgetränke

Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 l	4,90 €
San Pelegrino	0,75 l	8,90 €
Panna Aqua	0,75 l	8,90 €
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 €
Limonade Mustimo Pink Grapefruit	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	0,25 l	3,90 €
Vio Johannisbeerschorle	0,25 l	3,90 €
Vio Rhabarberschorle	0,25 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 Lu. Weissbr. 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 €