

FRÜHSTÜCK SERVIERT BIS 12:00

MÉLANGE FRÜHSTÜCK GL, LA, EI
1 Brötchen, 1 Vollkornbaguette,
geräucherte Putenbrust,
Salami, Gouda, Camembert,
Frischkäse, Schälchen Obstsalat,
Butter, Marmelade 14,50€

ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK GL, LA, EI
1 Brötchen, 1 Vollkornbrötchen,
Parmaschinken, Tomato-Mozzarella,
Salami, Gouda Käse 16,50€

BIO-RÜHREI MEDITERRAN EI, GL
Mit Feta und Spinat 12,50€

DREI BIO-EIER NACH WAHL EI, GL
Dazu 1 Brötchen 10,50€

AVOCADO BROT VEGAN GL
Geröstetes Veganes Bauernbrot,
mit Avocadoscheiben, Rote Beete
und Granatapfel 12,50€

EI BENEDICT GL, EI, LA FI
Pochiertes BIO-Ei auf Bräoche-
Brötchen, Frischkäse, geräucher
Lachs, Sauce Hollandaise 14,50€

SÜSSES FRÜHSTÜCK GL, LA
Croissant, Brötchen, Butter,
Marmelade,
Schälchen Obstsalat 9,90€

EXTRA ZUM FRÜHSTÜCK

Lachs	4,50€	Salami	3,00€
Gekochtes Ei	1,80€	Putenbrust Scheiben	3,00€
Croissant	2,10€	Camembert	3,00€
Brötchen	1,10€	Frischkäse	1,50€
Marmelade / Honig	1,30€	Gouda	2,10€

SERVIERT DEN GANZEN TAG

SHAKSHUKA
IN DER EISENPFANNE SE, EI, / SO
(Serviert den ganzen Tag)
Orientalisch pikant pochierte Eier
auf Tomatensauce mit Paprika,
dazu grüne Tahina und
geröstetes Brot 14,80€
VEGAN mit Seidentofu 14,80€

BAUERNFRÜSTÜCK
IN DER EISENPFANNE GL, EI, LA FI
(Serviert den ganzen Tag)
Omelette mit Bratkartoffeln mit
Speck und Gewürzgurke,
Salat Bouquet 15,50€

VORSPEISEN, SALAT & SUPPE

BRUSCHETTA GL
Geröstete Ciabatta,
Tomatenwürfel,
Knoblauch, Olivenöl 13,50€

BURATTA CAPRESE LA
Italienische Büffelburatta
mit Tomate, Basilikum
und Olivenöl 18€

CAESAR'S SALAD GL, FI, LA, SE, EI
Hähnchenbrust auf Römersalat,
mit Brotchips, Parmesan,
Caesar's Dressing 18,50€
VEGETARISCH 14,50€

SALAT MIT THUNFISCH FI, EI, SO, HÜ
Blattsalate, Thunfisch, Kirschtomaten,
Kartoffeln, Prinzessbohnen, Gurke,
gekochtes Ei, Anchovis,
Oliven in Vinaigrette 18,50€

CARPACCIO VOM RIND LA, SE
Hauchdünne Rinderfiletscheiben,
Olivenöl, Salat Bouquet,
und Parmesansplitter 17,50€

HOKKAIDO KÜRBISUPPE
Mit Kokosmilch, Kürbiskernen und
Kürbisöl 9,80€

TOMATENSUPPE LA
Mit Sahnetupfer und Basilikum 8,80€

VOM OFEN

PIZZA MARGHERITA MIT GERÄUCHERTER BURRATA GL, LA
Hauchdünner Tortillateig, hausgemachte Tomatensauce,
Geräucherte Burrata, Frische Basilikumblätter 18€

PIZZA PARMA GL, LA
Hauchdünner Tortillateig, hausgemachte Tomatensauce,
Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan 17€

PIZZA THUNFISCH GL, LA, FI
Hauchdünner Tortillateig, hausgemachte Tomatensauce,
Mozzarella, Thunfisch, Rote Zwiebeln 16€
Auf anfrage Scharf

PIZZA SALAMI GL, LA
Hauchdünner Tortillateig, hausgemachte Tomatensauce,
Mozzarella, Salami 16€

PASTA

TRÜFFEL TAGLIARINI GL, LA
Frische Tagliatelle, Trüffelbutter-
Rahmsauce, Frühlinglauch,
Champignons, Parmesan 18,80€
- mit Rinderfiletstreifen 22,80€

VEGANE SPAGHETTI BOLOGNESE GL
Hasugemachtes Ragout aus Pilzen
und Tomaten 15,80€

SPAGHETTI POMODORI GL
Klassische Tomatensauce 15,50€
Mit Scampi FI 21,00€

FRISCHE TAGLIARINI
MIT GRÜNEM PESTO GL, LA
Mit hausgemachtem Pesto 17,80€

DESSERT & KUCHEN

KAISERSCHMARRN, GL, LA
Die Östereichische Spezialität,
Karamelisierter Pflanekuchen,
serviert mit warmen
Pflaumenkompott
und Bourbon Vanille Eis 9,50€

- GROBER KAISERSCHMARRN 13,50€

APFELSTRUDEL GL, LA, EI
Warmer Apfelstrudel,
Vanille Sauce, Sahne,
Bourbon Vanille Eiscreme 9,50€

EIN STÜCK KUCHEN GL, LA, EI
Käse, Pflaumen oder Mohn 4,20€

EIN STÜCK TORTE GL, LA, EI
Schoko-Cognac
oder Lübecker Nuss 5,50€



Unser Cheff-Koch David Zeliger stammt aus der Ukraine und hat dort Preise für seine Kulinarischen Spezialitäten im Rahmen der Kiewer 13 Chefs gewonnen. Wir haben uns gemeinsam dazu entschieden seine Ukrainischen Lieblingsgerichte anzubietenden und 20% der Einnahmen von diesen Gerichten an die Hilfsorganisationen in der Ukraine zu spenden.

Wir werden über unsere Spenden auf Instagram berichten.

UKRAINISCHE BORSCHTSCH
SUPPE LA
Rote Beete, Zwiebeln,
Weißkohl, Bohnen, Karotten,
Kartoffeln, Tomaten und
Rindfleisch,
Schmand und Petersilie 16€

WARENIKI LA, GL
Ukrainische Teigtaschen mit
Stamstampfkartoffeln mit
Gebr. Zwiebeln und
Schwand 16€

HÜHNCHEN KIEW LA, GL
Halbes Puolardenfilet mit
Kräuter und Butter gefüllt
und paniert dazu
Stampfkartoffel €24

DESSERT
NALISTNIKI LA, GL, EI
Süsse Blini mit Frischkäse
Gefüllt, Himbeermarmelade
und Schmand €14

HAUPTSPESIEN

KLASSISCHES ROAST BEEF EI, LA
Roast Beef Scheiben (Kalt serviert),
Remoulade, Bratkartoffeln mit Speck, Salatbouquet 22€

HAMBURGER PANNFISCH IN DER PFANNE SERVIERT FI, KR,
Zander-, Lachsfilet und Scampis, Sensesauce,
Bratkartoffeln mit Speck 30€

BUDAPESTER BOGRATSCH
geschmortes Kalbfleisch gekocht in Tomaten-Paprika Jus
auf Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln und Speck 18€

WIENER SCHNITZEL VOM KALB GL, EI
Dazu Bratkartoffeln mit Speck,
Gurkensalat und Preiselbeeren 27€

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

Espresso	3.10€
Espresso Macchiato	3.60€
Doppelter Espresso	5.00€
Doppelter Espresso Macchiato	5.40€
Großer Filter Kaffee	4.30€
Café Crème	4.30€
Americano	4.30€
Milchkaffee	5.40€
Mélange	5.30€
Cappuccino	5.20€
Latte Macchiato	5.40€
Flat White	5.40€
Cortado - Langer Espresso mit Milchschaum	3.80€
Bonbon - Cortado mit süßer Kondensmilch	4.20€
RAF - Espresso mit geschäumter Sahne und Vanillesirup	5.40€
MIT VANILLESIRUP ODER KARAMELLSIRUP	0.60€

KAFFEE MIT SCHUSS

Espresso Coretto mit 1cl Grappa	5.40€
Irish Coffee-Espresso mit 2cl Irish Whisky & Sahne	8.70€
Pharisäer Espresso mit 2cl Myers Rum & Sahne	8.70€
Espresso Remy mit 1cl Remy Martin	7.60€

ALLE KAFFEESPEZIALITÄTEN AUCH KOFFEINFREI, LAKTOSEFREIER-, ODER HAFERMILCH +0.30 €

SCHOKOLADE

Dunkle italienische Domori Schokolade	5.30€
Mit Sahne	0.80€
Mit Schuss / Amaretto/ Baileys / Rum	2.20€

TEE

JASMIN (Teavelope)	
LUNG CHING (Joy of Tea)	
DARJEELING (Joy of Tea)	
ENGLISCH BREAKFAST (Joy of Tea)	
EARL GREY (Joy of Tea)	
ROOIBOS VANILLA (Teavelope)	
CAMOMILE (Teavelope)	
VERBENA (Teavelope)	
FRUIT POWER (Joy of Tea)	5.10€

FRISCHER TEE INGWER LIMETTEN TEE / ZITRONENTEE / PFEFFERMINZTEE

	5.20€
--	-------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino / Aqua Panna 0.2	4.60€
San Pellegrino / Aqua Panna 0.75	9.80€
Soft Drinks 0.2	
Coca Cola/ Light / Zero	
Fanta/ Sprite / Mezzo Mix	4.80€
Tonic Water / Ginger Ale	
Bitter Lemon / Spicy Ginger	5.10€
Red Bull	5.20€

SÄFTE & SCHORLEN

Frisch Gepresster O-Saft 0.2l	6.70€
Cranberrysaft 0.2l	4.90€

Orangensaft 0.2l	4.90€
Apfelsaft 0.2l	4.90€
Kirschnektar 0.2l	4.90€
Traubensaft 0.2l	4.90€
Johannisbeeresnektar 0.2l	4.90€
Maracujanektar 0.2l	4.90€
Rhabarbernektar 0.2l	4.90€
Erdbeernektar 0.2l	4.90€
Saftschorle klein 0.3l	5.00€
Saftschorle groß 0.5l	8.00€

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

APFEL-MINZ-SCHORLE
Naturtrüber Apfelsaft, Minze, Mineralwasser, Eiswürfel

ERDBEER-MINZ-SCHORLE
Erdbeernektar, Minze, Mineralwasser, Eiswürfel

CRANBERRY-MINZ-SHORLE
Cranberrysaft, Minze, Limetten, Mineralwasser, Eiswürfel

APFEL- INGWER-SCHORLE
Naturtrüber Apfelsaft, Minze, Ingwer, Mineralwasser, Eiswürfel

HOMEMADE LEMONADE
Zitronensaft, Zuckersirup, Mineralwasser, Eiswürfel

IPANEMA
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Eiswürfel

0.3L **6.50€**

BIER

BIER VON FASS	
Holsten Pilsener 0.25l	4.90€
Holsten Pilsener 0.5l	7.20€
Erdinger Weißbier 0.5l	7.90€
Duckstein 0.3l	6.30€
Duckstein 0.5l	7.50€
BIER MIX	
Alsterwasser 0.25l	4.50€
Alsterwasser 0.5l	6.70€

FLASCHENBIER

Pilsener	
Holsten Alkoholfrei 0.33l	5.30€
Corona 0.33l	6.90€
Carlsberg Pilsener 0.33l	5.90€
Weizen	
Erdinger Kristallweizen 0.5l	7.20€
Erdinger Dunkles Weizen 0.5l	7.20€
Erdinger Alkoholfrei 0.5l	7.20€

APERITIV

APEROL SPRITZ FA / SU	
4cl Aperol / Prosecco / Spritzer Soda / Orangenschelbe /Eiswürfel	10.30€
GINGER SPRITZ FA / SU	
4cl Aperol / Prosecco / Spritzer Ginger Ale /Ingwer / Eiswürfel	10.30€

Mélange

MARACUJA SPRITZ FA / SU
4cl Aperol / Prosecco / Spritzer Maracuja / Limetten / Eiswürfel 10.30€

RHABARBER SPRITZ FA / SU
4cl Aperol / Prosecco / Spritzer Rhabarber / Eiswürfel 10.30€

HUGO
Prosecco / Holunderblütensirup / Mineralwasser /Minze / Limetten / Eiswürfel 10.30€

LILLET LEMON
Lillet Blanc / Schweppes Bitter Lemon / Zitronenscheibe / Eiswürfel 10.30€

LILLET GINGER FIZZ
Lillet Rosé / Ginger Ale / Spritzer Soda Wasser / Zitronenscheibe / Eiswürfel 10.30€

LILLET BERRY
Lillet Blanc / Schweppes Russian Wild Berry / Beeren / Eiswürfel 10.30€

LILLET ROSÉ TONIC
Lillet Rosé / Tonic / Orangenscheibe / Eiswürfel 10.30€

ESPRESSO MARTINI
Espresso / Espresso Likör / Vodka 10.30€

CAMPARI DRINKS FA / SU
CAMPARI FRESH O
4cl Campari / Frischer Orangensaft / Orangenscheibe / Eiswürfel 13.00€

CAMPARI O
Der Klassiker : 4cl Campari / Orangensaft / Orangenscheibe / Eiswürfel 11.20€

CAMPARI TONIC
4cl Campari / Tonic Water / Zitronenscheibe / Eiswürfel 11.10€

CAMPARI
4cl Campari / Eiswürfel / Zitronenscheibe 8.00€

WEIN SU

ROTWEIN

EL MESON CRIANZA, RIOJA
Viel Frucht / Das Bouquet erinnert an Kirschen und Pfeffer / Geschmack ist vollmundig, rund und weich / Trocken / Spanien
Glas 9€ Flasche 31€

CABERNET SAUVIGNON MONTES REVERSA
Sanft und raffiniert im Finale / Nuancen von Cassis und Kirsch Montes / Chile
Glas 9€ Flasche 31€

MERLOT MONTES RESERVA
Weich und würzig im Geschmack / zarte Röstnoten / länger Abgang / Vriesenhof / Stellenbosch / Südafrika
Glas 9€ Flasche 31€

PRIMITIVO OGNISSOLE
Fruchtige Aromen / leicht wie ein frisches Blatt / wüzig / viele Frucht-Nuancen / Feudi / Italien
Glas 8.50€ Flasche 29€

CÔTES DU RHÔNE
Fruchtiges Bouquet von roten Früchten / Gewürzen / weich gerundetem Tannin / feiner Beerenwürze im Finale/ trocken / Frankreich
Glas 11€ Flasche 37€

ROSÉWEIN
PINOT NOIR ROSÉ
Aromen von roten Früchten / leicht würzige / angenehme frische / Deutschland / trocken
Glas 9.50€ Flasche 32€

TRERÈ ROSE
Würzige Nase/ Anfangs weich am Gaumen / würzigeren Empfindungen den Mund / Italien / trocken
Glas 8.50€ Flasche 28€

WEISSWEIN
GRAUBURGUNDER FINE WINE
Dickschaliger Apfel / getrocknete Kräuter / Äste und etwas Vanille / belebend und frisch / etwas Extraktübe / Salzigkeit am Gaumen/Kräuter und frisches Laub / trocken / Deutschland
Glas 9.50€ Flasche 32€

CHARDONNAY TRERÈ REFAMOSO
Ausgeprägten Aromatik / Anmutige Rundheit mit einem herzhaften und schmackhaften Abgang / trocken / Italien
Glas 8.50€ Flasche 28€

WEISSBURGUNDER AUF DER GRENZE
Erfrischende Aromen / schwarzen Johannisbeeren und Pfirsich / Spieß / Deutschland
Glas 9.50€ Flasche 32€

SAUVIGNON BLANC VILLA MARIA
Explosive Feuchtigkeit / rassist Struktur / lebendiges und frisches Finale / Neuseeland
Glas 12€ Flasche 39€

RIESLING FINE WINE
Anmierende Fruchtigkeit, mit Birne, Apfel,Pfirsich und hellen Blüten / aufkommende Mineralität am Gaumen / etwas Salzigkeit/ Hauch Extraktübe/ leichte Adstringenz/ Kräutermaniertheit mit Apfelschalen im Finale/ trocken / Deutschland
Glas 9.50€ Flasche 32€

LUGANA
Delikater Duft / Hauch von Mandeln / Trockener, frischer Geschmack / leicht salzigen Nuancen / Italien
Glas 11€ Flasche 37€

WEINSCHORLE

Rotwein oder Weisswein Glas 7.90€

SCHAUMWEIN

San Martino Spumante 0.75l
Glas 0.1l 6.90€ 0.75l 52.40€
Taittinger Brut Reserve 0.375l 65€
Taittinger Brut Reserve 0.75l 100€
Taittinger Brut Prestige Rose 0.375l 80€
Taittinger Brut Prestige Rose 0.75l 140€

LONGDRINKS

GIN TONIC
4cl Gin / Tonic Water / Zitronenscheibe / Eiswürfel
Mit Tonka Gin 14.80€
Mit Bombay Gin 12.50€

VODKA LEMON
4cl Finlandia Vodka / Bitter Lemon / Zitronenscheibe /Eiswürfel 12.50€

CUBA-LIBRE
4cl Havana Rum / Cola / Limettensaft /Eiswürfel 12.50€

WHISKY COLA
4cl Ballantines / Cola / Eiswürfel 12.50€

KIEV MULE
4cl Finlandia Vodka / Limettensaft / Spicy Ginger / Eiswürfel 13.60€

CAIPIRINHA
5cl Cachaça / Limettensaft / Rohrzucker / Eiswürfel 13.60€

MOJITO
5cl Havana Rum / Mineralwasser / Limettensaft /Minzeblätter / Rohrzucker / Eiswürfel 7.90€

MOJITO alkoholfrei
Mineralwasser / Limettensaft /Minzeblätter / Rohrzucker / Eiswürfel 13.60€

SPIRITUOSEN

RUM
Havana 3y 4cl 9.10€
Myers Rum 8.00€

GRAPPA
Cellini 4cl 8.00€
Nonino 4cl 12.60€

WHISKY
Ballantines 4cl 9.10€
Tullamore Dew 4cl 9.10€

GIN
Bombay 4cl 9.10€
Tonka 4cl 10.30€

VODKA
Finlandia 4cl 9.10€
CONAC V. S. O. P

Hennesy 2cl 13.70€
Remy Martin 13.70€

Ramazotti Amaro 4cl
serviert mit Eiswürfel & Zitronenscheibe 8.00€

Averna Amaro 4cl
serviert mit Eiswürfel & Zitronenscheibe 8.00€

Jägermeister 2cl 4.40€
Baileys 4cl 8.00€
Amaretto Disaronno 4cl 6.40€
Sambuca Molinari 2cl 4.40€
Helbing Kümmel 2cl 5.00€

Martini Bianco 4cl
serviert mit Eiswürfel & Zitronenscheibe 8.00€
Sierra Tequila 2cl 5.60€

NUR BEI UNS HIGH END COCKTAILS

von

LABOR

handcrafted cocktails

Sharing is caring
Drinks for two

NEGRONI FÜR ZWEI FA, SU

200ml auf Eis
Kräftiger London dry in fruchtiger Begleitung von rotem Vermouth und raffinierten Bitternoten von Campari
Ein Schluck Florenz in deinem Glas
28€

CORSICAN SUMMER FÜR ZWEI FA, SU

200ml auf Eis
Sommerliche Traube mit einem Bouquet von Amalfi Zitrone, französischem Enzian & leichtem Wacholder
28€

Sparkling fun

NEGRONI SBAGLIATO FA, SU

Kräftiger London dry in fruchtiger Begleitung von rotem Vermouth und raffinierten Bitternoten von Campari mit Prosecco aufgespritzt
14€

CORSICAN ROYAL FA, SU

Sommerliche Traube mit einem Bouquet von Amalfi Zitrone, französischem Enzian & leichtem Wacholder mit Prosecco aufgespritzt
14€

Café Mélange UG & Co. KG
Neuer Wall 3 | 20354 Hamburg

+49(40) 37 50 34 34
melangeneuerwall@gmail.com
melange-neuerwall.de