

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, Tomate-Mozzarella,
Salami, Gouda Käse, Butter 16,50€

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

BIO RÜHREI AUS DREI EIERN 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 Brïoché-
Brötchen, Frischkäse, geräuchert
Lachs, Sauce Hollandaise 14,50€

EIER BENEDICT GROSS 19,80€

SÜSSES FRÜHSTÜCK GL, LA
Süßes Kleingebäck, Croissant,
Brötchen, Butter, Marmelade,
Schälchen Obstsalat 11,90€

EXTRA ZUM FRÜHSTÜCK

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

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€

VEGANE GRANOLA BOWL GL, ER
Vegan Granola mit Hafermilch
Blaubeeren Himbeeren
Mandelsplitter Früchte und
Erdnussbutter 12,50€

SERVIERT DEN GANZEN TAG

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

VORSPEISEN, SALAT & SUPPE

BRUSCHETTA (5 Stück) GL
Geröstete Ciabatta,
Tomatenwürfel,
Knoblauch, Olivenöl 13,50€

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

CESAR'S SALAD GL, FI, LA, SE, EI
Hähnchenbrust auf Römersalat,
mit Chips, Parmesan, Dressing
VEGETARISCH 18,50€
14,50€

TOMATENSUPPE LA
Mit Sahnetupfer und Basilikum 8,80€

BUNTER GEMISCHTER SALAT SE
Mit Hausdressing 14,50€
Mit Garnelen 20,50€

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, SES
Hauchdünne Rinderfiletscheiben,
Olivenöl, Salat Bouquet,
und Parmesansplitter 17,50€

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, Frühlingslauch,
Champignons, Parmesan 18,80€
- mit Rinderfiletstreifen 22,80€

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

SPAGHETTI AGLIO E OLIO GL
Mit Knoblauch, Oliven
und Pepperoni 16,50€
Dazu Scampi FI 22,00€

VEGANE SPAGHETTI BOLOGNESE GL
Hausgemachtes Ragout aus Pilzen
und Tomaten 16,80€

PENNE ALL'ARRABBIATA Vegan GL
Mit gehackten Tomaten, Oliven Öl,
Zwiebeln und Chillis 15,80€

FRISCHE TAGLIARINI GL, LA
MIT HAUSGEMACHTEM
GRÜNEM PESTO GL, LA 18,80€

DESSERT & KUCHEN

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

- GROßER 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 Rabahber
oder Mohn 4,20€

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

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

20% der Einnahmen
von diesen Gerichten
an die

DESSERT

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

Hilfsorganisationen in
der Ukraine zu spenden.

HAUPTSPEISEN

RIB EYE STEAK (240 GR.)
Feines Dry Aged Rib Eye
Dazu Rosmarinkartoffeln
und sautiertes Gemüse 38€

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

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

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

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€

EISKAFFEE	8.00€
EISSCHOKOLADE	8.00€

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€
Erabeernektar 0.2l	4.90€
Saftschorle klein 0.3l	5.00€
Saftschorle groß 0.5l	8.00€

HAUSEGEMACHTE 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

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 / Orangenscheibe /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 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€

GIN TONIC 4cl Gin / Tonic Water / Zitronenscheibe / Eiswürfel 14.80€

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

WHISKY COLA 4cl Ballantines / Cola / Eiswürfel 12.50€

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

TOM COLLINS 5cl Gin / Zitronensaft / Zuckersirup / Sodawasser / Eiswürfel 12.50€

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

CAIPIRINHA 5cl Cachaca / Limettensaft / Rohrzucker / Crushed Ice 13.60€

MOJITO 5cl Havana Rum / Mineralwasser / Limettensaft /Minzeblätter / Rohrzucker / Crushed Ice 13.60€

IPANEMA Mineralwasser / Limettensaft /Minzeblätter / Rohrzucker / Crushed Ice 7.90€

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 / würzig / 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€

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

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

ROSÉWEIN

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

GIN Bombay 4cl Tonka 4cl 9.10€ 10.30€

VODKA Finlandia 4cl 9.10€

WEISSWEIN

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

CHARDONNAY TRERÉ 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 / rassige 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 Extraktsüße/ leichte Adstringenz/ Kräutermineralität 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 0.1l 6.90€ 0.75l 52.40€ 65€ 100€ 80€ 140€

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€

SPIRITUOSEN

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

GRAPPA Cellini 4cl Nonino 4cl 8.00€ 12.60€

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

GIN Bombay 4cl Tonka 4cl 9.10€ 10.30€

VODKA Finlandia 4cl 9.10€

CONAC V. S. O. P Hennessy 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 Disaron 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€

2x

LILLET BERRY ODER LILLET ROSÉ 19€

NUR BEI UNS HIGH END COCKTAILS von

LABØR 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