



Lunchtime Mo—Fr
11:30—15:00

Starter

Beef Soup Rindfleischbrühe mit Fleisch und Gemüse	7
Hummersuppe mit gebratener Garnele	11
Holländischer Matjes mit Schwarzbrot, gepickelten rote Zwiebeln und Gurkenrelish	12
 Burrata mit Mango, Rucola und Zitronenöl	14
Smoked Salmon Norwegischer Räucherlachs Kartoffelrösti Crème Fraîche und Sahnemeerrettich	15,5
Beef Tatar Rindertatar mit Avocado und gebackenes Kartoffelnest	15
Carpaccio «Classico» vom Rind mit Parmesan und Rucola	14

Salad

 Mixed Salad klein / groß Gemischter Salat mit Tomaten Zwiebeln Paprika, Gurken und Dressing American / French / Italian / Sylter	6,5 / 9
 Caesar Salad klein / groß Römersalat mit Parmesan Croûtons und Caesar Dressing	9 / 14
*** mit gebratener Maispoularde	21
*** mit gebratenen Black Tiger Garnelen	26
*** mit gebratenem Lachsfilet	27
MADISON Salad Großer gemischter Salat mit gebratener Maispoularde, Speck, Ei Käsestreifen und American Dressing	22
Färoer Salmon Salad Gegrilltes Lachsfilet mit Tomatenbutter auf Blattsalat, geröstete Pinienkerne und Sylter Dressing	27

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. sowie
Bedienungsgeld und sind in Euro angegeben.
All prices are quoted in Euro and include sales
tax and service.
Restaurant im MADISON Hotel Hamburg
Schaarsteinweg 4 20459 Hamburg
+49 40 37 66 61 70 madisonhotel.de

Main Dishes

alle Burger auch Vegetarisch erhältlich	
 Veggie Burger Gebratener Gemüseburger mit Rote Beete- Johannisbeerchutney, Gurken, Zwiebeln und Coleslaw	18
Asia Burger Rindfleischburger mit Wokgemüse Soja-Ingwersauce und Pommes frites	18
Cheeseburger Rindfleischburger mit Käse, würziger Sauce Gurke, Tomate, Zwiebeln und Coleslaw	19
Spaghetti al Pesto mit Tomaten- und Basilikumpesto	14
*** mit gebratenen Black Tiger Garnelen	26
Chicken Singapore Gebratene Maispoularde auf Wokgemüse mit süss-saurer Sauce, Basmatireis und gerösteten Cashewkernen	22
Daily Wok Täglich wechselnde Wokspezialität mit gebratenem Fisch	26
Top Sirloin Steak 180g Huftsteak aus Südamerika mit Kräuterbutter grüner Bohnenvariation und Pommes frites	26
*** Rib Eye aus Südamerika 330g	37
*** Rinderfilet aus Südamerika 180g	39
*** Iberico Schweinerückensteak 250g	28

Business Lunch

Jedes Gericht wahlweise mit
einem Beilagensalat oder einem kleinem Dessert
sowie einem alkoholfreien Softgetränk (0,2l bzw. 0,25l)

 Penne Sansibar mit pikanter Tomaten-Hüttenkäsesauce Tomaten und Ruccola	15
*** mit 3 gebratenen Garnelen	20
Holländischer Königsmatjes „Hausfrauen Art“ mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	18
Himmel und Erd Gebratene Blutwurst mit Karamelläpfeln Zwiebeln und Kartoffelpüree	18
Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet auf gebratenem Tellerrösti	19
Hähnchen Jambalaya Gewürzreis mit marinierten Hähnchenstücken und Gemüse mit Joghurt	17

Dessert

Affogato Doppelter Espresso mit Vanilleeis	7
Quarkküchlein mit Beeren, Ahornsirup und Kondensmilch	7

Beverages

BEER

König Pilsener vom Fass	0,25	3,8
König Pilsener vom Fass	0,4	6
Paulaner Helles vom Fass	0,3	4,5
Paulaner Helles vom Fass	0,5	6
Th. König Zwickel	0,33	5
Alsterwasser	0,25	3,5
Alsterwasser	0,4	5,5
Benediktiner Weissbier	0,5	6,5

NON ALCOHOLIC

Bitburger 0,0 Pils alkoholfrei	0,33	4
Bitburger 0,0 Radler Naturtrüb alkoholfrei	0,33	4
Benediktiner Weissbier - alkoholfrei	0,5	6,5

SOFT DRINKS

Mineralwasser Medium	0,25	3,5
Mineralwasser Naturell	0,25	3,5
Mineralwasser Medium	0,75	8,5
Mineralwasser Naturell	0,75	8,5
Coca Cola, Coke Zero, Fanta, Sprite	0,2	3,5
Spezi (Coca Cola & Fanta)	0,4	6
Apfelschorle	0,2	3
Apfelschorle	0,4	5
Rhabarbersaftschorle	0,33	4,5
Apfelsaft naturtrüb	0,2	3,5
Tomaten-, Grapefruit-, Maracujasaft	0,2	3,5

HOT BEVERAGES

Kaffee Crème	3,5
Espresso	3,5
Espresso doppelt	5
Cappuccino	5
Latte Macchiato	5,5
Milchkaffee	5
Kännchen Tee	6
Kännchen Kakao	6

Sparkling Wine

<u>Sekt Carte Blanche Sec</u>	0,1	7
belebende Perlage und Noten	0,75	41
von weißen Früchten		
Deutschland, Baden, Geldermann		
<u>Champagner Brut Réserve</u>	0,1	15
lebhaft, frisch und harmonisch	0,75	95
mit zarter Frucht		
Frankreich, Champagner, Charles Heidsieck		

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. sowie Bedienungsgeld und sind in Euro angegeben.
All prices are quoted in Euro and include sales tax and service.
Restaurant im MADISON Hotel Hamburg
Schaarsteinweg 4 20459 Hamburg
+49 40 37 66 61 70 madisonhotel.de

White Wine

<u>Chardonnay</u>	0,2	8
frischer Wein mit schöner Frucht	0,75	29
Frankreich, Gascogne, Domaine Tariquet		

<u>Grauer Burgunder »Eins zu Eins«</u>	0,2	9,5
fruchtig, spritzig und ein mineralisches Bouquet	0,75	34
Deutschland, Pfalz, Andreas Diehl		

<u>Weißburgunder</u>	0,2	9,5
weich mit wenig Säure und einladendem Duft	0,75	34
Deutschland, Pfalz, Tina Pfaffmann		

<u>Sauvignon Blanc »Straight«</u>	0,2	12
feinwürzige Frucht, finessenreich	0,75	41
ein langer Nachhall		
Deutschland, Rheinhessen, Tobias Krämer		

<u>Riesling</u>	0,2	12
hohes Maß an Mineralität, würzig	0,75	41
voller Finesse und schöne Balance		
Deutschland, Mosel, Schlossgut Liebig		

<u>Lugana</u>	0,2	14
kräftig, im Abgang würzige	0,75	48
mineralische Nuancen		
Italien, Veneto, Alberto Zenato		

Red Wine

<u>Côtes du Rhône</u>	0,2	8
Mourvèdre, Grenache, Syrah	0,75	29
aromatisch vielschichtig, ohne kompliziert zu sein		
Frankreich, Rhône, La Rocaille		

<u>«Quatro»</u>	0,2	12
Cabernet Sauvignon,	0,75	41
Carmenère Malbec, Syrah		
harmonischer weicher Wein mit schöner Frucht		
Chile, Valle de Colchagua, MontGras		

<u>Primitivo - Organic</u>	0,2	11
weich und vollmundig mit feiner Fruchtsüße	0,75	38
Italien, Apulien, Foresta Umbrosa		

<u>Shiraz</u>	0,2	13,5
harmonisch, würzig	0,75	46
konzentrierte Fruchtaromen		
Australien, Langhorne Creek, Heartland Wines		

<u>Chianti Classico</u>	0,2	14
elegante Frucht, weich, samtig	0,75	48
Italien, Toskana, Fattoria Le Corti		

<u>Black Print</u>	0,2	16
St. Laurent, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon	0,75	55
intensives Aroma, fruchtig und würzig		
Deutschland, Pfalz, Markus Schneider		

Rosé Wine

<u>»Saigner«</u>	0,2	12
würzig und kräftig, mit lebendiger Säure	0,75	42
Deutschland, Pfalz, Markus Schneider		