



Lunchtime Mo—Fr
11:30—15:00

Starter

Beef Soup Rindfleischbrühe mit Fleisch und Gemüse	7
Spargelcremesuppe mit Prosciuttochip	7
Hummersuppe mit gebratener Garnele	11
Holländischer Matjes mit Schwarzbrot, gepickelten roten 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)

Kartoffelgnocchi mit weißem Spargel, Babyblattspinat und Kirschtomaten	18
Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet auf gebratenem Tellerrösti	19
Frischer Stangenspargel mit heurigen Kartoffeln und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	21
*** mit Koch- und Katenschinken	26
*** mit gebackenem Wiener Schnitzel	29
*** mit 180g gebratenem Lachs	31

Dessert

Affogato Doppelter Espresso mit Vanilleeis	7
Bourbon Street Pecan Pie mit korsischem Clementinensorbet	8,5

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

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

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

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

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

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

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

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

Red Wine

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

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

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

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

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

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

Rosé Wine

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