



Lunchtime Mo—Fr  
11:30—15:00

## Starter

<b>Beef Soup</b> Rindfleischbrühe mit Fleisch und Gemüse	7
<b>Carpaccio «Classico»</b> vom Rind mit Parmesan und Rucola	14
<b>Smoked Salmon</b> Norwegischer Räucherlachs Kartoffelrösti, Crème Fraîche und Sahnemeerrettich	15,5
<b>Beef Tatar</b> Rindertatar mit Ringelbeete Chili Crunch und Schwarzbrot	18

## Salad

<b>Mixed Salad klein / groß</b> Gemischter Salat mit Tomaten Zwiebeln Paprika, Gurken und Dressing <b>American / French / Italian / Sylter</b>	6,5 / 9
<b>Caesar Salad klein / groß</b> Römersalat mit Parmesan Croûtons und Caesar Dressing	9 / 14
*** mit gebratener Maispoularde	21
*** mit gebratenen Black Tiger Garnelen	26
<b>MADISON Salad</b> Großer gemischter Salat mit gebratener Maispoularde, Speck, Ei Käsestreifen und American Dressing	22
<b>Grilled Salmon Salad</b> Gegrilltes Lachsfilet mit Pfefferbutter auf Blattsalat, Cashewkerne, Kirschtomaten Granatapfel und Sylter Dressing	26

## Main Dishes

<b>Veggie Burger</b> Gebratener Gemüseburger mit Rote Beete- Johannisbeerchutney, Gurken, Zwiebeln und Coleslaw	alle Burger auch Vegetarisch erhältlich 18
<b>Asia Burger</b> Rindfleischburger mit Wokgemüse Soja-Ingwersauce und Pommes frites	18
<b>Cheeseburger</b> Rindfleischburger mit Käse, würziger Sauce Gurke, Tomate, Zwiebeln und Coleslaw	19
<b>BBQ Burger</b> Rindfleischburger mit Käse, Gewürz- gurken, Röstzwiebeln, Speck, BBQ Sauce und Coleslaw	20
<b>Chicken Singapore</b> Gebratene Maispoularde auf Wokgemüse mit süß-saurer Sauce, Basmatireis und gerösteten Cashewkernen	21
<b>Daily Wok</b> Täglich wechselnde Wokspezialität mit gebratenem Fisch	25
<b>Top Sirloin Steak 180g</b> Huftsteak aus Südamerika mit Kräuterbutter grüner Bohnenvariation und Pommes frites	25
*** Rumpsteak aus Südamerika 180g	30
*** Rinderfilet aus Südamerika 180g	38
*** 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)*

<b>Currywurst</b> mit Pommes Frites	15
<b>Geröstete Pfifferlinge auf Graubrot</b> mit Ei, Speck und Zwiebel	17
<b>Spaghetti Scampi</b> mit Hummersauce und Gemüse	20
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> Gebackene Hähnchenkeule mit Blattsalat Balsamicodressing, gerösteten Kürbiskerne und Kernöl	18
<b>Tagliatelle</b> mit Pfifferlingen, Petersilie und Olivenöl	18

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

## Dessert

<b>Lauwarme Zimtschnecke</b> mit Bergmilch-Joghurteis	8,5
--	-----

# Beverages

## BEER

König Pilsener vom Fass	0,25   3,8
König Pilsener vom Fass	0,4   6
Th. König Zwickel vom Fass	0,3   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

Gerolsteiner Medium	0,25   3,5
Gerolsteiner Naturell	0,25   3,5
Gerolsteiner Medium	0,75   8,5
Gerolsteiner 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

<b>Sekt Carte Blanche Sec</b>	0,1   7
belebende Perlage und Noten von weißen Früchten	0,75   42
<b>Deutschland</b> , Baden, Geldermann	

<b>Champagner Brut Réserve</b>	0,1   15
lebhaft, frisch und harmonisch mit zarter Frucht	0,75   95
<b>Frankreich</b> , 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

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

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

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

<b>Sauvignon Blanc »Straight«</b>	0,2   12
feinwürzige Frucht, finessenreich	0,75   42
ein langer Nachhall	
<b>Deutschland</b> , Rheinhessen, Tobias Krämer	

<b>Riesling</b>	0,2   12
hohes Maß an Mineralität, würzig	0,75   42
voller Finesse und schöne Balance	
<b>Deutschland</b> , Mosel, Schlossgut Liebig	

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

# Red Wine

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

<b>«Quatro»</b>	0,2   12
<b>Cabernet Sauvignon,</b>	0,75   40
<b>Carmenère Malbec, Syrah</b>	
harmonischer weicher Wein mit schöner Frucht	
<b>Chile</b> , Valle de Colchagua, MontGras	

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

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

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

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

# Rosé Wine

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