



Lunchtime Mo—Fr  
11:30—15:00

Starter

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

Salad

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

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

|                                                                                                                                       |                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Veggie Burger</b><br>Gebratener Gemüseburger mit Rote Beete-<br>Johannisbeerchutney, Gurken, Zwiebeln<br>und Coleslaw              | alle Burger auch Vegetarisch erhältlich<br>18 |
| <b>Asia Burger</b><br>Rindfleischburger mit Wokgemüse<br>Soja-Ingwersauce und Pommes frites                                           | 18                                            |
| <b>Cheeseburger</b><br>Rindfleischburger mit Käse, würziger Sauce<br>Gurke, Tomate, Zwiebeln und Coleslaw                             | 19                                            |
| <b>BBQ Burger</b><br>Rindfleischburger mit Käse, Gewürz-<br>gurken, Röstzwiebeln, Speck, BBQ Sauce<br>und Coleslaw                    | 20                                            |
| <b>Chicken Singapore</b><br>Gebratene Maispoularde auf Wokgemüse<br>mit süss-saurer Sauce, Basmatireis<br>und gerösteten Cashewkernen | 21                                            |
| <b>Daily Wok</b><br>Täglich wechselnde Wokspezialität<br>mit gebratenem Fisch                                                         | 25                                            |
| <b>Top Sirloin Steak 180g</b><br>Huftsteak aus Südamerika mit Kräuterbutter<br>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><br>mit Pommes frites                                            | 15 |
| <b>Zitronen-Kräuter-Spaghetti</b><br>mit Burrata und Knoblauchchips               | 18 |
| <b>Gebratene Merguez</b><br>mit Peperonata, Rosmarinkartoffeln<br>und Minzjoghurt | 19 |
| <b>Gebackenes Wiener Schnitzel</b><br>mit Pommes frites                           | 20 |
| <b>Thunfisch in Sesam gebraten</b><br>mit Pak Choi und Black Bean Kartoffelstampf | 20 |

Dessert

|                                                          |   |
|----------------------------------------------------------|---|
| <b>American Pancake</b><br>mit Ahornsirup und Vanilleeis | 8 |
|----------------------------------------------------------|---|

# 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

|                                           |      |    |
|-------------------------------------------|------|----|
| <u>Sekt Carte Blanche Sec</u>             | 0,1  | 7  |
| belebende Perlage und Noten               | 0,75 | 42 |
| von weißen Früchten                       |      |    |
| Deutschland, Baden, Geldermann            |      |    |
| <br>                                      |      |    |
| <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  
+49 40 37 66 61 70

20459 Hamburg  
madisonhotel.de

# White Wine

|                                                  |      |     |
|--------------------------------------------------|------|-----|
| <u>Chardonnay</u>                                | 0,2  | 8   |
| frischer Wein mit schöner Frucht                 | 0,75 | 29  |
| Frankreich, Gascogne, Domaine Tariquet           |      |     |
| <br>                                             |      |     |
| <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 | 42 |
| ein langer Nachhall                     |      |    |
| Deutschland, Rheinhessen, Tobias Krämer |      |    |

|                                       |      |    |
|---------------------------------------|------|----|
| <u>Riesling</u>                       | 0,2  | 12 |
| hohes Maß an Mineralität, würzig      | 0,75 | 42 |
| 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 | 40 |
| 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     |      |    |