



Lunchtime Mo—Fr
11:30—15:00

Starter

Beef Soup Rindfleischbrühe mit Fleisch und Gemüse	7
Hummersuppe mit gebratener Garnele	11
Chipotle Lime Prawns Black Tiger Garnelen in Chipotle Lime Marinade mit Gemüse-Couscous und Minze	14
 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 Gebratenes Beefless Patty mit Mangosalsa Gurken, Zwiebeln und Coleslaw		18
Asia Burger Rindfleischburger mit Wokgemüse Soja-Ingwersauce und Pommes frites		18
Cheeseburger Rindfleischburger mit Cheddar Käse, würziger Sauce, Gurke, Tomate, Zwiebeln und dazu 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)

 Gebräunter Leberkäse mit 2 Spiegeleiern und Kartoffelpüree	16
 Kräuterrisotto und gegrillter grüner Spargel mit konfierten Tomaten	16
*** mit 5 gegrillten Garnelen	26
Gegrillte Merguez auf Gemüsequinoa, Curry, Kürbiskernen und Minzjoghurt	18
Geflämmt Lachs auf Rahm-Gurkensalat, Chili Crunch und Ringelbeete	19
Rinderfiletspieß (120g) „Chimichurri“ auf einem großen gemischten Salat mit Italian Dressing	20

Dessert

Affogato Doppelter Espresso mit Vanilleeis	7
Tiramisu	7

Beverages

BEER		
König Pilsener vom Fass	0,25	3,8
König Pilsener vom Fass	0,4	6
Benediktiner Helles vom Fass	0,3	4,5
Benediktiner Helles vom Fass	0,5	6
Th. König Zwickel Flasche	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		
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 von weißen Früchten	0,75	41
Deutschland, Baden, Geldermann		

<u>Champagner Brut Réserve</u>	0,1	15
Lebhaft, frisch und harmonisch mit zarter Frucht	0,75	95
Frankreich, Champagner, Charles Heidsieck		

Rosé Wine

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

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 ein langer Nachhall	0,75	41
Deutschland, Rheinhessen, Tobias Krämer		

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

<u>Lugana</u>	0,2	14
Klassisch, mit duftiger Frucht	0,75	48
Italien, Lombardei, Ca dei Frati		

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>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 konzentrierte Fruchtaromen	0,75	46
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>Escuda Rojo Gran Reserva</u>	0,2	13
Cabernet Sauvignon, Carmenère	0,75	52
Cabernet Franc, Syrah		

Harmonischer weicher Wein mit schöner Frucht		
Chile, Valle Central, Baron Philippe de Rothschild		

<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		

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