



Lunchtime Mo—Fr
11:30—15:00

Starter

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

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
MADISON Salad Großer gemischter Salat mit gebratener Maispoularde, Speck, Ei Käsestreifen und American Dressing	22
Grilled Salmon Salad Gegrilltes Lachsfilet mit Pfefferbutter auf Blattsalat, Cashewkerne, Kirschtomaten Granatapfel und Sylter Dressing	26

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
BBQ Burger Rindfleischburger mit Käse, Gewürz- gurken, Röstzwiebeln, Speck, BBQ Sauce und Coleslaw	20
Chicken Singapore Gebratene Maispoularde auf Wokgemüse mit süß-saurer Sauce, Basmatireis und gerösteten Cashewkernen	21
Daily Wok Täglich wechselnde Wokspezialität mit gebratenem Fisch	25
Top Sirloin Steak 180g 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)

Eingelegter Tofu mit Chili-Wokgemüse und Mie-Nudeln	15
Pappardelle mit Pulled Pork, Zitrone und Salbei	18
Matjes mit Rote Bete-Apfel-Selleriesalat und Butterkartoffeln	18
Spaghetti Scampi mit Hummersauce und Gemüse	20
Geschmorte Kalbsbrust mit Gremolata, Tomate, Fenchel wilder Brokkoli und Parmesan-Polenta	20

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

Warme Butterwaffel mit Sauerkirschen und Vanilleeis	9
---	---

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

Sekt Carte Blanche Sec	0,1 7
belebende Perlage und Noten von weißen Früchten	0,75 42
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 42
ein langer Nachhall	
Deutschland , Rheinhessen, Tobias Krämer	

Riesling	0,2 12
hohes Maß an Mineralität, würzig	0,75 42
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,	0,75 40
Carmenère Malbec, Syrah	
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 Ombrosa	

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	