THE MADISON RESTAURANT

Lunchtime Mo—Fr
11:30—15:00

Starter

Beef Soup 7
Rindfleischbrühe mit Fleisch
und Gemüse

Hummersuppe 11
mit gebratener Garnele

Chipotle Lime Prawns 14
Black Tiger Garnelen in Chipotle Lime
Marinade mit Gemüse-Couscous
und Minze

Burrata 14
mit Mango, Rucola und Zitronenöl

Smoked Salmon 15,5
Norwegischer Räucherlachs Kartoffelrösti
Crème Fraîche und Sahnemeerrettich

Beef Tatar 15
Rindertatar mit Avocado
und gebackenes Kartoffelnest

Carpaccio «Classico» 14
vom Rind mit Parmesan und Rucola

Salad

Mixed Salad klein / groß 6,5 / 9
Gemischter Salat mit Tomaten
Zwiebeln Paprika, Gurken und Dressing
American / French / Italian / Sylter

Caesar Salad klein / groß 9 / 14
Römersalat mit Parmesan
Croûtons und Caesar Dressing

*** mit gebratener Maispoularde 21
*** mit gebratenen Black Tiger Garnelen 26
*** mit gebratenem Lachsfilet 27

MADISON Salad 22
Großer gemischter Salat mit
gebratener Maispoularde, Speck, Ei
Käsestreifen und American Dressing

Färoer Salmon Salad 27
Gegrilltes Lachsfilet mit Tomatenbutter
auf Blattsalat, geröstete Pinienkerne
und Sylter Dressing

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 18
Gebratenes Beefless Patty mit Mangosalsa
Gurken, Zwiebeln und Coleslaw

Asia Burger 18
Rindfleischburger mit Wokgemüse
Soja-Ingwersauce und Pommes frites

Cheeseburger 19
Rindfleischburger mit Cheddar Käse, würziger
Sauce, Gurke, Tomate, Zwiebeln
und dazu Coleslaw

Spaghetti al Pesto 14
mit Tomaten- und Basilikumpesto

*** mit gebratenen Black Tiger Garnelen 26

Chicken Singapore 22
Gebratene Maispoularde auf Wokgemüse
mit süss-saurer Sauce, Basmatireis
und gerösteten Cashewkernen

Daily Wok 26
Täglich wechselnde Wokspezialität
mit gebratenem Fisch

Top Sirloin Steak 180g 26
Huftsteak aus Südamerika mit Kräuterbutter
grüner Bohnenvariation und Pommes frites

*** 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)

Gnocchi 15
mit Kürbis und Salbeibutter

Rosenkohleintopf 16
mit Chorizo

Wildschweingulasch 19
mit Rotkohl und Kartoffelknödel

Gekochter Kalbstafelspitz 20
in Meerrettichsauce
mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet 20
auf Rote Bete-Risotto und Rieslingsauce

Dessert

Affogato 7
Doppelter Espresso mit Vanilleeis

Pochierte Rotweinbirne 7
mit Nuty-Valrhona Eis

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

Sekt Carte Blanche Sec — 0,1 | **7** / 0,75 | **41**
Belebende Perlage und Noten
von weißen Früchten
Deutschland, Baden, Geldermann

Champagner Brut Réserve — 0,1 | **15** / 0,75 | **95**
Lebhaft, frisch und harmonisch
mit zarter Frucht
Frankreich, Champagner, Charles Heidsieck

Rosé Wine

»Saigner« — 0,2 | **12** / 0,75 | **42**
Würzig und kräftig, mit lebendiger Säure
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

White Wine

Chardonnay — 0,2 | **8** / 0,75 | **29**
Frischer Wein mit schöner Frucht
Frankreich, Gascogne, Domaine Tariquet

Grauer Burgunder »Eins zu Eins« — 0,2 | **9,5** / 0,75 | **34**
Fruchtig, spritzig und ein mineralisches Bouquet
Deutschland, Pfalz, Andreas Diehl

Weißburgunder — 0,2 | **9,5** / 0,75 | **34**
Weich mit wenig Säure und einladendem Duft
Deutschland, Pfalz, Tina Pfaffmann

Sauvignon Blanc »Straîght« — 0,2 | **12** / 0,75 | **41**
Feinwürzige Frucht, finessenreich
ein langer Nachhall
Deutschland, Rheinhessen, Tobias Krämer

Riesling — 0,2 | **12** / 0,75 | **41**
Hohes Maß an Mineralität, würzig
voller Finesse und schöne Balance
Deutschland, Mosel, Schlossgut Liebig

Lugana — 0,2 | **14** / 0,75 | **48**
Klassisch, mit duftiger Frucht
Italien, Lombardei, Ca dei Frati

Red Wine

Côtes du Rhône — 0,2 | **8** / 0,75 | **29**
Mourvèdre, Grenache, Syrah
Aromatisch vielschichtig, ohne kompliziert zu sein
Frankreich, Rhône, La Rocaille

Primitivo - Organic — 0,2 | **11** / 0,75 | **38**
Weich und vollmundig mit feiner Fruchtsüße
Italien, Apulien, Foresta Ombrosa

Shiraz — 0,2 | **13,5** / 0,75 | **46**
Harmonisch, würzig
konzentrierte Fruchtaromen
Australien, Langhorne Creek, Heartland Wines

Chianti Classico — 0,2 | **14** / 0,75 | **48**
Elegante Frucht, weich, samtig
Italien, Toskana, Fattoria Le Corti

Escuda Rojo Gran Reserva — 0,2 | **13** / 0,75 | **52**
Cabernet Sauvignon, Carmenère
Cabernet Franc, Syrah
Harmonischer weicher Wein
mit schöner Frucht
Chile, Valle Central, Baron Philippe
de Rothschild

Black Print — 0,2 | **16** / 0,75 | **55**
St. Laurent, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon
Intensives Aroma, fruchtig und würzig
Deutschland, Pfalz, Markus Schneider