



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

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

Veggie Burger Gebratener Gemüseburger mit Rote Beete- Johannisbeerchutney, Gurken, Zwiebeln und Coleslaw	alle Burger auch Vegetarisch erhältlich 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)

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren an Feldsalat mit Walnüssen und Ofenbaguette	15
Kartoffeleintopf mit Frankfurter Würstchen	15
Pasta „aglio olio e peperoncino“ Spaghetti mit Knoblauch, Peperoni und gebratene Garnelen	20
Kasseler Schweinenacken vom Grill mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln	19
Gebratenes Zanderfilet mit Trauben-Spitzkohl, Rieslingsauce und Rote Bete-Risotto	20

Dessert

Käsekuchen mit Blaubeeren	7,5
-------------------------------------	-----

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

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