

THE **MADISON** RESTAURANT

Lunchtime Mo—Fr
11:30—15:00

Starter

Beef Soup Rindfleischbrühe mit Fleisch und Gemüse	7
Hummersuppe mit gebratener Garnele	11
Holländischer Matjes mit Schwarzbrot, gepickelten rote Zwiebeln und Gurkenrelish	12
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
Färöer 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
+49 40 37 66 61 70

Main Dishes

<small>alle Burger auch Vegetarisch erhältlich</small>	
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
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 kleinen Dessert sowie einem alkoholfreien Softgetränk (0,2l bzw. 0,25l)

Currywurst mit Pommes frites	15
Gebratenes Rotbarschfilet mit Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone und Hausfrauenremoulade	18
Backhendlsalat Gemischter Salat mit Balsamico Dressing, geröstete Kürbiskerne und Kernöl	18
Geschmorte Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Rotkohl	18
Grünkohl mit Kasseler, Kohlwurst und Salzkartoffeln	18

Dessert

Affogato Doppelter Espresso mit Vanilleeis	7
Pekanußbrownie mit Rum-Rosineneis	8,5

Beverages

BEER

König Pilsener vom Fass	0,25 3,8
König Pilsener vom Fass	0,4 6
Paulaner Helles vom Fass	0,3 4,5
Paulaner Helles vom Fass	0,5 6
Th. König Zwickel	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

Mineralwasser Medium	0,25 3,5
Mineralwasser Naturell	0,25 3,5
Mineralwasser Medium	0,75 8,5
Mineralwasser 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	

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

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 41
ein langer Nachhall	

<u>Riesling</u>	0,2 12
hohes Maß an Mineralität, würzig	0,75 41
voller Finesse und schöne Balance	

<u>Lugana</u>	0,2 14
kräftig, im Abgang würzige	0,75 48
mineralische Nuancen	

Red Wine

<u>Côtes du Rhône</u>	0,2 8
Mourvèdre, Grenache, Syrah	0,75 29
aromatisch vielschichtig, ohne kompliziert zu sein	

<u>«Quattro»</u>	0,2 12
Cabernet Sauvignon, Carmenère Malbec, Syrah	0,75 41
harmonischer weicher Wein mit schöner Frucht	

<u>Primitivo - Organic</u>	0,2 11
weich und vollmundig mit feiner Fruchtsüße	0,75 38
Italien , Apulien, Foresta Ombrosa	

<u>Shiraz</u>	0,2 13,5
harmonisch, würzig	0,75 46
konzentrierte Fruchtaromen	

<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	

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

Rosé Wine