

FRÜHSTÜCK

PARISIENNE	5,30
zwei Butter Croissants mit hausgemachter Marmelade, Honig, Nutella, Butter und einem kleinem Fruchtsalat	
MELANGE	6,30
Baguette, Schwarzbrot dazu hausgemachte Marmelade, Gouda, Camenbert, Frischkäse, Mortadella, Putenbrust, Butter, einen kleinen Fruchtsalat und ein gekochtes Ei	
MEDITERRANES	6,70
Ciabatta, Parmaschinken, Camenbert, Mortadella, Salami, Tomate und Mozzarella mit hausgemachter Basilikum Pesto	
SPECIAL FOR 2	19,50
Ciabatta, Baguette, Schwarzbrot, zwei Croissants, dazu hausgemachte Marmelade, Nutella, Honig, Aufschnitt- und Käseauswahl, Tomate und Mozzarella, eine Portion Rührei Getränke: zwei Carpe Diem Kombucha und zwei Prosecco 0.1	
EIER VARIATIONEN	
Rührei aus drei Eiern	4,00
- mit Speck	5,00
- mit Lachs	6,00
- mit Schafskäse & Oliven	6,00
zwei Spiegeleier	3,50
- mit Speck	4,50
- mit geräucherten Lachsstreifen	5,50
gekochtes Ei	1,20
EXTRAS	
Croissant	1,50
- mit Butter	2,00
- mit Marmelade/Honi/Nutella	2,00
Obstsalat auf Joghurt mit Honig	4,90
frischer Obstsalat	3,80
Birchler Müsli mit frischen Früchten	4,80
Marmelade, Butter, Honig, Nutella	0,50
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	4,50
Baguette, Ciabatta, Schwarzbrot	1,00

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE italienischer Espresso

Espresso / Macchiato	2,10
Doppelter Espresso / Macchiato	3,10
Espresso Hennessy (1cl Hennessy im Glas)	4,20
Espresso Coretto (1cl Grappa im Espresso)	3,20
Tasse Kaffee schwarz / mit Milch	2,40
Mélange (½ Kaffee ½ Milch)	2,30
Cappuccino mit Milch oder Sahne	2,90
Latte Macchiato	3,10
Caramel oder Vanille Macchiato	3,60
Chai Latte Macchiato	3,60

SCHOKOLADE hausgemacht

Heißer Kakao mit Sahne	3,20
Heißer Kakao mit Bailey's & Sahne	4,20
Heißer Kakao mit Rum & Sahne	4,20
Heißer Kakao mit Amaretto & Sahne	4,20
Heißer Kakao mit Fernet Menta	4,20
Chocolatta mit Sahne (Espresso, Schokolade, Milch)	3,20

KAFFEE MIT SEELE

Bailey's Latte Macchiato (mit 2cl Bailey's)	4,20
Bailey's Café mit 2cl Bailey's & Sahne	3,70
French Latte mit 2cl Cointreu	4,20
Milch und Kaffee	
French Coffee (Kaffee, Cointreu und Sahne)	3,50
Irish Coffee (Irish Whisky, Espresso, Sahne)	5,50
Pharisäer (Kaffee, Rum, Sahne)	5,50
Illyquore Latte (Kaffee, Kaffeelikör, Sahne)	4,60

TEE AUS DEM HAUSE TEEGARTEN

Darjeeling (second-flush, biol. Anbau)	2,50
Earl Grey (China Mischung, biol. Anbau)	2,50
Assam (feinster Broken Assam)	2,50
Minze (superfrisch)	2,50
Grüner Tee (aus Fudjama)	2,50
Lemongras (Zitronenkräutertee)	2,50
Früchtetee (Früchte der Natur)	2,50
Kamille (feinste Kamilleblüten)	2,50
Jasmin Tee (Oolong Tee, Jasminblüten)	2,50

PANNINI

CIABATTA frisch belegt

Panino Mozzarella	5,00
Ciabatta mit Tomate, Mozzarella und Pesto	
Panino Pute	6,50
Ciabatta mit gegrilltem Putenschnitzel, Tomaten und Blattsalat	
Panino Parma	5,50
Ciabatta mit Parmaschinken, Tomaten und Pesto	
Panino Tonno	5,00
Ciabatta mit Thunfisch, Zwiebeln würziger Ayvarsauce, Tomate und Salat	
Panino Lachs	5,00
Ciabatta mit geräuchertem Lachs, Meerrettich, Tomate und Salat	
Panino Schafskäse	5,00
Ciabatta mit Schafskäse, würziger Ayvarsauce, Tomate und Salat	
Panino Roastbeef	7,00
Ciabatta mit Roastbeefscheiben, Remoulade, Tomate und Salat	

SALATE knackig frisch

Gemischter Salat	4,90
Ruccola, Frisée, Radiccio, Karotten, Kirschtomaten, Sonnenblumenkerne in unserem Gemüse-Hausdressing	
- mit Putenbruststreifen	6,40
Feldsalat	6,00
mit Speck, Tomaten, gerösteten Pinienkerne und Croûtons in Balsamikodressing	
- mit würzig mariniertes Chili-Entenbrust	8,00
Cesar Salad	6,50
Römersalat mit Kirschtomaten, Parmesanscheiben und Croûtons in unserem hausgemachten Caesar-Dressing	
- mit Putenbruststreifen	8,00
Salat Scampi	10,50
gemischte Salatvariationen mit gegrillten Scampi in unserem unserem Gemüse-Hausdressing	
Salat Niçoise	8,00
bunte Salatvariationen mit Thunfisch, Kartoffeln und Ei, Oliven, Tomaten in unserem Gemüse-Hausdressing	

VORSPEISEN

Tomatensuppe mit Rahm und Croûtons	4,10
Minestrone italienische Gemüsesuppe	4,30
Tagessuppe täglich wechselnd fragen Sie unser Personal	
Tomaten und Mozzarella Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	8,00
Carpaccio Classico mit Parmesan, Champignons und Olivenöl	10,90

PASTA

Spaghetti Pomodoro geschwenkt in feiner Tomatensauce, und frischem Basilikum	7,00
Spaghetti Bolognese Classico geschwenkt in Tomaten-Hackfleisch-Sauce	8,00
Spaghetti Aglio et Olio in einer Knoblauch-Olivenöl-Sauce mit Oliven und Kirschtomaten	7,50
Mediterrane Spaghetti Scampi mit gegrillte Black Tiger Garnelen in einer pikanten Tomatensauce	12,50
Trüffel Spaghetti in Trüffelbutter geschwenkt mit Parmesanscheiben und Sommertrüffel	9,50
Spaghetti Scampi á la Provence gegrillte Black Tiger Garnelen mit Kräuter der Provence in einer Knoblauch-Olivenöl-Sauce	12,50
Penne Arabiatta in scharfer Tomatensauce mit Pepperoncini	8,00
Penne Gorgonzola Spinat in einer leichten Gorgonzolasauce mit Blattspinat	8,00

PIZZA hauchdünn

Parma e Rucola mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan	7,50
Salami e Funghi mit mailändischer Salami und Champignons	7,00
Vegetariana mit verschiedenen Gemüsesorten der Saison	7,00
Margaritha mit Tomaten und Mozzarella	6,50

FLEISCH

Rumpsteak	15,90
Black Angus Rind 200g mit Rosmarinkartoffeln in einer Champagner-Rotwein-Sauce	
Steak Frites	15,50
Black Angus Rind 200g mit Rosmarinkartoffeln in einer Champagner-Rotwein-Sauce	
Wiener Schnitzel	14,50
hauchdünnes Kalbsschnitzel paniert, dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat	
Roastbeef	12,90
hauchdünn geschnitten mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salatbouquet	

FISCH

gemischter Fischteller	15,90
Zander-, Lachsfilet und Scampi vom Grill in einer leichten Fischfond-Sauce, dazu servieren wir gemischten Salat der Saison und Röstkartoffeln	
Scampi aus dem Wok	13,50
Scampi vom Grill auf asiatischem Wokgemüse in einer Chili-Soja-Sauce, dazu servieren wir Basmatireis	
Hamburger Pannfisch	13,20
Edelfischfilets vom Lachs und Zander auf knusprigen Bratkartoffeln mit Blattspinat in einer leichten Dijonsenf-Sauce	

DESSERT

Tiramisu	5,00
hausgemacht mit Grand Marnier	
Panna Cotta	5,00
Vanillepudding mit Sahne und Mango	
Crème Brûlée	5,00
karamelisiert mit braunem Zucker	
Apfelstrudel	5,00
mit Vanilleeis, Früchten und Sahne	

GETRÄNKE ERFRISCHEND

WASSER/SOFTGETRÄNKE

Apollinaris 0.25/0.75	2,50/5,50
Apollinaris Silence 0.25/0.75	2,50/5,50
Coca Cola/Light/Zero, Fanta 0.2	2,60
Sprite/Spezi 0.3/0.5	3,00/4,00
Orangina 0.2	2,80
Schweppes 0.2	2,80
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	
Aloha Limonade 0.33	3,00
Mango-Lime, Grapefruit, Elderflower	
Arizona Ice Tea 0.473	4,40
Blueberry White Tea, Pommegranat	
Green Tea Ginseng	

SÄFTE

frisch gepresster Orangensaft 0.2	4,00
Orangensaft 0.2	3,00
Apfelsaft 0.2	3,00
Kirschsaff 0.2	3,00
Traubensaft 0.33	3,00
Johannisbeersaft 0.2	3,00
Bananensaft 0.2	3,00
Maracujasaft 0.2	3,00
Tomatensaft 0.33	3,00
Saftschorle 0.3/0.5	3,00/4,00

WELLNESS/ENERGY

Carpe Diem Kombucha 0.25	3,50
Classic, Cranberry, Quitte	
Red Bull /Red Bull Cola 0.25	3,50

BIER

BIER VOM FASS

Holsten Pilsener 0.25/0.4	2,80/4,00
Duckstein 0.3/0.5	3,20/4,40
Erdinger Hefeweizen 0.3/0.5	3,00/4,20
Alsterwasser 0.25/0.4	2,80/4,00

FLASCHENBIER

Erdinger Kristallweizen 0.33	4,00
Carlsberg 0.33	2,80
Corona 0.33	3,00
Holsten alkoholfrei 0.33	2,80
Erdinger Hefe alkoholfrei 0.33	4,00

WEINE

WEISSWEIN 0.2

Sauvignon Blanc <i>Viña Haras de Pirque, Chile</i>	5,10
Riesling <i>Josef Rosch, Mosel</i>	4,90
Pinot Grigio del Veneto <i>Cantine Sacchetto, Italien</i>	5,10
Chardonnay Vin de Pays d'Oc <i>Baron Philippe de Rothchild, Frankreich</i>	5,30
Grau Burgunder <i>Wagner Stempel, Rheinhessen,</i>	5,60
Weinschorle 0.2	4,50

ROTWEIN 0.2

Rioja Creanza, <i>Bodega El Meson, Spanien</i>	6,40
Côtes du Rhône, <i>Delpine, Frankreich</i>	6,00
Equus Cabernet Sauvignon <i>Viña Haras de Pirque, Chile</i>	5,80
Merlot Zinfandel Old Vine <i>Beringer, Kalifornien</i>	5,80
Shiraz Asara, <i>Südafrika</i>	6,00

ROSÉ 0.2

Minuty Moments Rosé <i>Beringer, Kalifornien</i>	7,20
--	------

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN 0.75

Blanc de Mer, <i>Bouchard Finlayson, S-Afrika</i>	28,00
Gavi DOGC del DCommune di Gavi <i>La Scolca, Italien</i>	29,00
„Les Caillottes blanc“ Sancerre AOC <i>Domaine Bernard Riverdy, Frankreich</i>	28,00
Koonunga Hill Chardonnay <i>Penfolds, Australien</i>	30,00

ROTWEIN 0.75

„Mill Race“ <i>Vergelegen Vineyards, S-Afrika</i>	32,00
„Il Bruciato“ Bolgheri DOC <i>Antinori, Italien</i>	35,00
„Reserve Moutons Cadet“ St Emilion AOC <i>Baron Philippe de Rothschild, Frankreich</i>	29,00
Zinfandel Old Vine <i>Beringer, Kalifornien</i>	31,00

PROSECCO

Prosecco frizzante 0.1	4,60
Pinot Rosa vino frizzante Rosé 0.1	4,20
Prosecco auf Eis 0.2	6,00
Prosecco Red Bull auf Eis 0.2	6,90
Prosecco Kombucha auf Eis 0.2	7,00
Aperol Sprizz Prosecco 0.1	5,50

CHAMPAGNER/SEKT

Champagne Taittinger Brut Reserve 0.1	8,00
Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé 0.1	9,00
Champagne Taittinger Brut Reserve 0.1	60,00
Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé 0.75	70,00
Geldermann Carte Blanche 0.1	5,50
Geldermann Sekt Rosé 0.1	5,70
Geldermann Carte Blanche 0.75	27,00
Geldermann Sekt Rosé 0.75	29,00

VERMOUTH/SHERRY/LIKÖR

Martini Bianco/Rosso/Dry 4cl	4,00
Nolly Prat - Original French dry 4cl	4,00
Sandemann Sherry Medium Dry 4cl	5,50
Southern Comfort 4cl	6,50
Grand Marnier 4cl	6,50
Bailey's 4cl	4,00
Likör 43 4cl	3,50
Amaretto 4cl	3,50

RUM/WODKA

Barcardi Light 2cl	3,80
Havana Club Anejo 7 Años 2cl	4,00
Meyers (Jamaika Rum) 2cl	3,50
Santa Teresa Ron Anejo „Selecto“ 2cl	5,00
Ron Antiguo de Solera 2cl	8,00
Skyy Vodka 4cl	5,00
Imperia Russian Standard 4cl	6,00
Skyy Infusion 4cl <i>Passion fruit, Citrus, Raspberry</i>	4,60

COGNAC/BRANDY/CALVADOS

Remy Martin V.S.O.P 2cl	6,00
Hennessy V.S.O.P. 2cl	5,50
Cardenal Mendoza 2cl	5,50
Carlos Primero 2cl	5,00
Vecchia Romagna 2cl	5,50
Asbach Uralt 2cl	5,50
Papidoux Fine 2cl	5,50

WHISKY SCOTCH/BOURBON/IRISH

Johnnie Walker Red Label 2cl	4,00
Ballantines 2cl	3,80
Chivas Regal 2cl	5,50
Glen Grant 2cl	4,00
Jim Beam Black Label 2cl	4,00
Wild Turkey 2cl	4,30
Jack Daniels 2cl	4,00
Four Roses 2cl	4,00
Tullamore Dew 2cl	3,50

ANISÉE/BITTER/KRÄUTER

Fernet Branca/Menta, Jägermeister 4cl	3,50
Averna, Ramazotti, Helbing Kümmel 4cl	3,80
Ouzo 12, Sambuca, 12 Gold 4cl	4,00
Campari, Aperol, Illyquore Kaffelikör 4cl	4,00
Pernod 4cl	4,30
Linie Aquavit 4cl	4,60
Pascall Poire Birne und Kirsch 4cl	4,90

LONGDRINKS 0.2

Aperol Spritz <i>Weinschorle, Aperol</i>	6,00
Aperol Sour <i>Aperol, Zitronensaft auf Eis</i>	6,00
Negroni <i>je 1/3 roter Vermouth, Gin, Campari</i>	6,50
43 Blanco <i>Likör 43 mit Milch und Eis</i>	5,50
43 Maracuja <i>Likör 43 mit Maracujasaft und Eis</i>	5,90
Vodka Red Bull/Vodka Kombucha	7,50
Vodka Maracuja	6,80
Vodka Lemon	7,00
Vodka Crodino <i>Vodka mit Kräuter Likör</i>	6,90
Campari Orangensaft	6,50
Campari Maracuja	6,60
Wild Turkey <i>Bourbon Whisky mit Cola</i>	8,50
Gin Tonic <i>Bombay Sapphire mit Tonic Water</i>	7,00
Bombay Dry Martini <i>6cl Gin, 1cl Martini Rosso</i>	5,00
Santa Teresa Cola <i>Rum, Coca Cola, Limette</i>	8,00

Café Mèlange

Neuer Wall 31 · 20354 Hamburg

T: 040 - 37 50 34 34 · F: 040 - 37 50 34 35