



Champagner & Schaumweine

	0,1 l	0,75 l
Bouvet Crémant de Loire Excellence	€ 11,00	€ 49,00
Bouvet Ladubay		
Filipa Pato 3 B Rosé, Brut Bairrada, Portugal		€ 50,00
Moët & Chandon		
Brut Imperial	€ 16,00	€ 87,00
Brut Imperial Rosé	€ 18,00	€ 99,00
Imperial Ice mit Limettenzeste & Minze	€ 18,00	€ 99,00
Imperial Ice Rosé mit Himbeeren & Minze		€ 118,00

Spritziges Sommervergnügen

Apollon Sprizz	€ 13,00
Blutorangen Sake, Limette, Sanbitter, Cremant, Beeren, Minze	
Yuzu Sprizz	€ 13,00
Yuzu Sake, Cremant, Zitronenthymian NIKKEI NINE	
Hugo	€ 12,00
Holunderblütensirup, Cremant, Sodawasser, Limette, Minze	
Aperol Sprizz NIKKEI NINE	€ 12,00
Aperol, Cremant, Sodawasser, Orange	
Rosato Mio	€ 12,00
Ramazotti Rosato, Cremant, Basilikum	



Craft Gin Tonic & Co.

Hamburg Gin & Tonic Gin Sul, Rosmarin, Orangenzeste, Indian Tonic Water*	€ 16,00
Mediterranean Gin & Tonic Gin Mare, Thymian, Himbeeren, Mediterranean Tonic Water*	€ 16,00
NIKKEI NINE Gin & Tonic Roku Japanese Gin, Yuzu Tonic*, Kaffirlimetten Blätter	€ 16,00
Gin Basil Highball NIKKEI NINE Gin Finsbury Platinum, Basilikumlimonade, Limette, Basilikum	€ 14,00
Quince & Apple Fizz Ferdinands Quince Gin, Zitrone, Apfelsaft, Zucker, Sodawasser	€ 14,00
Moscow Mule Russian Standard Vodka, Limette, Ginger Beer	€ 12,00
Cranberry Mojito Ron Vacilon 3 años, Limette, Cranberrysaft, Zucker, Minze, Sodawasser	€ 12,00
Seedlip & Tonic (alkoholfrei) Seedlip (nonalcoholic Gin), Rosmarin, Orangenzeste, Indian Tonic Water*	€ 11,00

Homemade Lemonades & Iced Tea

Raspberry & Rhubarb Lemonade Himbeerpüree, Rhabarbersaft, Limette, Zucker, Sodawasser	€ 9,00
Exotic Lemonade Yuzu, Limette, Maracuja, Zucker, Sodawasser	€ 9,00
Bitter Orange Lemonade Orangensaft, Limette, Sanbitter, Sodawasser	€ 9,00
Homemade Iced Tea Earl Grey Tee, Limette, Holunderblütensirup	€ 9,00



Weine

Weißwein	0,2 l	0,75 l
2018 Alvarinho & Loureiro Vino Verde Quinta do Soalheiro, Portugal	€ 12,00	€ 38,00
2017 Jahreszeiten Cuvée Grauburgunder Markus Schneider Pfalz, Deutschland	€ 15,00	€ 45,00
2018 Riesling Gut Hermannsberg Nahe, Deutschland	€ 10,50	€ 35,00
2015 Terre di Tufi Teruzzi & Puthod, Toscana	€ 16,00	€ 55,00
Rosé		
2017 The Palm by Wispering Angel Cinsault, Grenache, Syrah Provence, Frankreich	€ 15,00	€ 45,00
Rotwein		
2015 Spätburgunder Weingut Kessler, Rheingau	€ 16,00	€ 45,00



Mineralwasser

San Pellegrino	0,25		€ 4,50
San Pellegrino	0,75		€ 9,50
Aqua Panna	0,25		€ 4,50
Aqua Panna	0,75		€ 9,50

Alkoholfreie Getränke

fritz- kola/zuckerfrei**	0,2		€ 4,50
fritz-limo apfelschorle naturtrüb	0,2		€ 4,50
fritz-limo mischmasch **	0,33		€ 5,50
Cucumis Gurkenlimonade	0,33		€ 5,50
The Basil Basilikumlimonade	0,33		€ 5,50
Seicha Matcha YUZU Limonade	0,33		€ 5,50
Feevertree Indian Tonic Water*	0,2		€ 5,50
Feevertree Mediterranean Tonic	0,2		€ 5,50
Qyuzu Tonic	0,2		€ 6,50
Fentimans Ginger Beer	0,125		€ 5,50
Sanbitter	0,1		€ 4,00
Rhabarberschorle	0,3		€ 5,50
Cranberryschorle	0,3		€ 5,50
Maracujaschorle	0,3		€ 5,50
Orangensaft	0,2		€ 5,50
Grapefruitsaft	0,2		€ 5,50



Bier

König Pilsener	0,3 l	EUR 5,50
Alsterwasser	0,3 l	EUR 5,50
König Pilsener (alkoholfrei)	0,33 l	EUR 5,50
Benediktiner Weißbier	0,5 l	EUR 7,50
Benediktiner Weißbier (alkoholfrei)	0,5 l	EUR 7,50

Spirituosen

Aperitif & Bitters 4 cl

Campari	EUR 7,50
Aperol	EUR 7,50
Belsazar Vermouth Rosè	EUR 7,50
Martini Bianco	EUR 7,50
Ramazzotti	EUR 7,50
Ramazzotti Rosato	EUR 7,50

Spirituosen & Liköre 4 cl

Rum Vacilon 3 años	EUR 7,50
Wodka Russian Standard	EUR 7,50
Gin Finsbury Platinum	EUR 7,50
Gin Roku	EUR 8,50
Gin Mare	EUR 9,50
Gin Sul	EUR 9,50
Ferdinands Quince Gin	EUR 9,50
Grappa Sensea Moscato / Prosecco	EUR 8,00
Hämmerle Williams	EUR 9,50
Prinz Alte Marille	EUR 9,50
Frangelico Haselnuss	EUR 7,50
Limoncello	EUR 7,50



Kaffee & Tee

Café crème**	€ 5,00
Koffeinfreier Kaffee	€ 5,00
Espresso**	€ 3,50
Doppelter Espresso**	€ 5,00
Cappuccino**	€ 5,50
Milchkaffee**	€ 5,50
Latte Macchiato**	€ 5,50
Eiskaffee**	€ 7,50
Tee in der Tasse	€ 5,00
Earl Grey	
English Breakfast	
Green Tea	
Fruit Power	
Assam	
Rooibos Orange	
frische Minze	
frischer Ingwer	

*Genießen Sie unseren Fairtrade Kaffee nach Wahl
mit Vollmilch, fettarmer Milch, laktosefreier Milch oder Sojamilch*



GOLDENER SOMMER MIT AKI*

„Es könnte immer Kaviar sein.“

AKI Kaviar & Chips

50g Saiblings Kaviar
mit Kesselchips und Crème fraîche € 19,00

30g Ossetra Kaviar „HVJ Edition“
mit Kesselchips und Crème fraîche € 85,00



Kaviar & mehr

Saiblings Kaviar & Chips

Inkl. 0,3 Bier € 22,00

Inkl. 0,1 l Rosé Wein € 24,00

Inkl. 0,1 l Champagner € 31,00

*Das Altonaer Kaviar Import Haus ist eines der ältesten Kaviar-Häuser der Welt und verfügt über das wohl umfassendste Kaviar-Sortiment Europas.



Vorspeisen und Snacks

Miso-Suppe NIKKEI NINE Tofu, Shimeji-Pilze, Wakame	€ 8,00
Knusprige Calamari NIKKEI NINE Baby Spinat, Yuzu-Trüffel Dressing	€ 19,00
Classic Caesar Salat Romanasalat, Parmesan, Croûtons, Classic Caesar Dressing, Speck, pochiertes Freiland-Ei vom Cassenshof	€ 18,00
Jahreszeiten Sommer Blattsalat Bunte Blattsalate, saisonales Gemüse, eingelegte Zwiebel, Granatapfel Fetakäse Apfelessig-Kräuter Vinaigrette, Joghurt-Zitrus Dressing, Balsamico-Walnussöl Vinaigrette	€ 14,00
Gerne servieren wir Ihren Salat mit: Gebratenen Poularden Filets	+ € 6,00
Gebratenen Riesengarnelen (3 Stk.)	+ € 9,00
Crèmesuppe von frischen Pfifferlingen mit sautierten Pfifferlingen & Tomate	€ 9,00
Jahreszeiten Antipasti Auswahl Parmaschinken, Antipasti, Burrata, Garnelen Chorizo, Oliven und Brot mit Trüffel Aioli	€ 26,00



Sandwiches und Burger

Unsere Sandwiches und Burger servieren wir wahlweise mit Pommes Frites, Kesselchips oder einem kleinen Salat

Der Burger

US Prime beef, Salat, Tomate, Gurke,
und Mayonnaise auf Sesam Brioche Bun

€ 27,00

Mediterranes Gemüse Panini

Zucchini, geräucherte Auberginencreme, Lavendelhonig (vegetarisch)

€ 19,00

Open faced Beef Pastrami Sandwich

Tomaten Passata, Mascarpone, Rucola Salat

€ 25,00

Geräucherter Saibling auf Landbrot

Apfel-Meerrettich, Saiblings Kaviar, Fenchel

€ 23,00

Unsere Empfehlung zu allen Sandwiches und Burgern

Trüffel Aioli

€ 3,50

Hausgemachtes Burger Relish

€ 2,50

Chimichurri

€ 2,50

Three Peppercorn Dip

€ 2,50

Gern reichen wir Ihnen zu Ihren Speisen auch eine glutenfreie Brötchen Auswahl.



Entrees

Kushi Yaki Spieße NIKKEI NINE Gegrillte Spieße von Rindfleisch oder Garnelen mit Anticucho Sauce	€ 21,00
'True Wilderness' Dry Aged Strip Steak 300g Kartoffel-Pfifferlingsalat und Café de Paris Butter	€ 32,00
Miso marinierter Lachs NIKKEI NINE Eingelegte Gurken, Wasabi Aioli	€ 26,00
Hausgemachte Cavatelli Pasta Salame Piccante, Spargel, Basilikum	€ 22,00
Vier Jahreszeiten Currywurst Hausgemachte Currysauce, Pommes Frites	€ 15,00
Bratwurst vom Duroc Schwein Krautsalat, Pommes Frites	€ 14,00
Original Elsässer Flammkuchen Speck, Zwiebeln, Sauerrahm	€ 15,00
Fish 'n' Chips Kabeljau gebacken in Bierteig, Sauce Tartar, Malz Essig	€ 24,00



Hausgebackener Kuchen & Desserts aus der Vier Jahreszeiten Pâtisserie

Schokoladen Brownie Erdnusschaum, Bananen Eis		€ 9,00
Hausgebackener Kuchen des Tages		€ 6,00
Citrus-Ananas ‚Ceviche‘ Karotten Sorbet, Koriander	NIKKEI NINE	€ 9,00
Hausgemachtes Eis und Sorbets	je Kugel	€ 3,00
Himbeer-Wasabi Sorbet NIKKEI NINE	je Kugel	€ 4,00
Alster-Erdbeer Becher Frische Erdbeeren, Mandel-Stadthonig Eis, Mascarpone-Crème, Butterkuchen		€ 8,00

Sehr geehrter Gast, wir freuen uns, Sie über alle Details unserer Gerichte im Hinblick auf die verwendeten Produkte, Allergene und Stoffe hinzuweisen.

Unser Service-Team gibt Ihnen sehr gerne Auskunft.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.