



Lunchtime Mo—Fr
11:30—15:00

Starter

Lobster Soup Hummercremesuppe mit Sherrykrabben	9
Beef Soup Rindfleischbrühe mit Fleisch und Gemüse	6,5
Asparagus Soup Spargelcremesuppe mit Croutons Und Schnittlauch	6,5
Smoked Salmon Norwegischer Räucherlachs Kartoffelrösti, Crème Fraîche und Sahnemeerrettich	14
Carpaccio «Classico» vom Rind mit Parmesan und Rucola	13
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 / 8,5
☞ Caesar Salad klein / groß Römersalat mit Parmesan Croûtons und Caesar Dressing	8,5 / 13
***mit gebratener Maispoularde	19,5
***mit gebratenen Black Tiger Garnelen	25,5
MADISON Salad Großer gemischter Salat mit gebratener Maispoularde, Speck, Ei Käsestreifen und American Dressing	20,5
Grilled Salmon Salad Gegrilltes Lachsfilet mit Pfefferbutter auf Blattsalat, Cashewkerne, Kirschtomaten Granatapfel und Sylter Dressing	24

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

Burger

auch als Veggie Burger

Asia Burger Rindfleischburger mit Wokgemüse Soja-Ingwersauce und Pommes frites	17
Cheeseburger Rindfleischburger mit Käse, würziger Sauce Gurke, Tomate, Zwiebeln und Coleslaw	18
BBQ Burger Rindfleischburger mit Käse, Gewürz- gurken, Röstzwiebeln, Speck, BBQ Sauce und Coleslaw	19
Veggie Burger Gebratener Gemüseburger mit Rote Beete- Johannisbeerchutney, Gurken, Zwiebeln und Coleslaw	17

Main Course

Gnocchi Kartoffelgnocchi mit Spargel Kirschtomaten und Bärlauch	15
King Prawns «Teriyaki» Gebratene Black Tiger Garnelen mit Wokgemüse und Basmatireis	25,5
Quinoa & Falafel Quinoa mit Tomaten, Kichererbsen, bunte Paprika grünes Curry, gebackene Edamame Falafel und Minzjoghurt	16,5
Spicy Vegetables Gebackene Frühlingsrollen mit Wokgemüse Chili-Sojasauce und Basmatireis	16,5
Asparagus Frischer Spargel aus der Region mit Kartoffeln und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	20,5
*** mit Koch- oder Katenschinken	24,5
*** mit gebackenem Wiener Schnitzel	28
*** mit 180g gebratenem Lachsfilet	28
Pannfisch Zweierlei Filets vom Fisch mit Pommery- Senfsauce, Blattspinat und Kartoffelstampf	26,5
Chicken Singapore Gebratene Maispoularde auf Wokgemüse mit süß-saurer Sauce, Basmatireis und gerösteten Cashewkernen	19,5
Top Sirloin Steak 180g Huftsteak aus Südamerika mit Kräuterbutter grüner Bohnenvariation und Pommes frites	24
*** südamerikanisches Rumpsteak 180g	28
*** Rinderfilet aus Südamerika 180g	38
*** Iberico Schweinerückensteak 250g	26
Daily Wok Täglich wechselnde Wokspezialität mit gebratenem Fisch	23,5

Dessert

Crème Caramel mit bunten Beeren	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 Pils herb 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
Gerolsteiner Naturell	0,75		8
Thomas Henry Tonic Water	0,2		4
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2		4
Thomas Henry Ginger Ale	0,2		4
Coca Cola, Coke Zero, Fanta, Sprite	0,2		3,5
Spezi (Coca Cola & Fanta)	0,4		5,5
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
Frischer Orangensaft	0,2		4

HOT BEVERAGES

Kaffee Crème	3,2
Espresso	3,2
Espresso doppelt	4,5
Cappuccino	4,5
Latte Macchiato	5
Milchkaffee	4,5
Kännchen Tee	6
Kännchen Kakao	6

Sparkling Wine

Sekt Carte Blanche Sec	0,1		7
belebende Perlage und Noten von weißen Früchten	0,75		42
Deutschland , Baden, Geldermann			
Champagner Brut Réserve	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 20459 Hamburg
+49 40 37 66 61 70 madisonhotel.de

White Wine

Chardonnay	0,2		8
frischer Wein mit schöner Frucht	0,75		29
Frankreich , Gascogne, Domaine Tariquet			

Grauer Burgunder »Eins zu Eins«	0,2		9
fruchtig, spritzig und ein mineralisches Bouquet	0,75		32
Deutschland , Pfalz, Andreas Diehl			

Weißburgunder	0,2		9
weich mit wenig Säure und einladendem Duft	0,75		32
Deutschland , Pfalz, Tina Pfaffmann			

Sauvignon Blanc »Straight«	0,2		12
feinwürzige Frucht, finessenreich	0,75		42
ein langer Nachhall			
Deutschland , Rheinhessen, Tobias Krämer			

Riesling	0,2		12
hohes Maß an Mineralität, würzig	0,75		42
voller Finesse und schöne Balance			
Deutschland , Mosel, Schlossgut Liebig			

Lugana	0,2		13
kräftig, im Abgang würzige	0,75		45
mineralische Nuancen			
Italien , Veneto, Alberto Zenato			

Red Wine

Côtes du Rhône	0,2		8
Mourvèdre, Grenache, Syrah	0,75		29
aromatisch vielschichtig, ohne kompliziert zu sein			
Frankreich , Rhône, La Rocaille			

«Quatro»	0,2		11
Cabernet Sauvignon,	0,75		38
Carmenère Malbec, Syrah			
harmonischer weicher Wein mit schöner Frucht			
Chile , Valle de Colchagua, MontGras			

Primitivo - Organic	0,2		11
weich und vollmundig mit feiner Fruchtsüße	0,75		38
Italien , Apulien, Foresta Umbrosa			

Shiraz	0,2		12
harmonisch, würzig	0,75		42
konzentrierte Fruchtaromen			
Australien , Langhorne Creek, Heartland Wines			

Chianti Classico	0,2		12
elegante Frucht, weich, samtig	0,75		42
Italien , Toskana, Fattoria Le Corti			

Black Print	0,2		16
St. Laurent, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon	0,75		55
intensives Aroma, fruchtig und würzig			
Deutschland , Pfalz, Markus Schneider			

Rosé Wine

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