



Menu

Starter

-  **Goat Cheese** 15
Gratinierter Ziegenkäse mit Wildkräutersalat, Rote Beete, Johannisbeere, Birne und karamellierte Nüsse
Gratinated goat cheese with wild herb salad, beetroot, blackcurrant, pear and caramelized nuts
- Carpaccio »Classico«** 13
vom Rind mit Parmesan und Rucola
Beef carpaccio with Parmesan and arugula
- Smoked Salmon** 14
Norwegischer Räucherlachs
Kartoffelrösti, Crème Fraîche und Sahnemeerrettich
with hash browns, Crème fraîche and creamed horseradish
- Beef Tatar** 18
Rindertatar mit Ringelbeete, Chili Crunch und Schwarzbrot
with candy cane beets, chili crunch and black bread
- Black Tiger Prawns** 15
Gebratene Garnelen mit Avocado-Tatar
with Avocado tatar

Soup

- Goulash Soup klein / groß small / large** 7 / 12
Gulaschsuppe mit Paprika und Rindfleischwürfel
with beef and pepper
- Beef Soup** 6,5
Rindfleischbrühe mit Fleisch und Gemüse
with beef and vegetables
-  **Minestrone** 6,5
Tomatisierte Gemüsesuppe mit Basilikum
Tomato-infused vegetable soup with basil

Salad

-  **Mixed Salad klein / groß small / large** 6 / 8,5
Gemischter Salat mit Tomaten, Zwiebeln Paprika, Gurken und Dressing
Mixed greens with tomatoes, onions peppers, cucumbers and dressing
American / French / Italian / Sylter
-  **Caesar Salad klein / groß small / large** 8,5 / 13
Römersalat mit Parmesan, Croûtons und Caesar Dressing
Romaine lettuce with Parmesan croûtons and Caesar dressing
- ***mit gebratener Maispoularde 19,5
***with roasted corn-fed chicken
- ***mit gegrilltem Rindfleischburger 180g 19,5
***with grilled beef burger
- ***mit gebratenen Black Tiger Garnelen 25,5
***with fried black tiger prawns
- MADISON Salad** 20,5
Großer gemischter Salat mit gebratener Maispoularde, Speck, Ei Käsestreifen und American Dressing
Large mixed salad with roasted corn-fed chicken, bacon, egg, cheese and American dressing
- Grilled Salmon Salad** 24
Gegrilltes Lachsfilet mit Pfefferbutter auf Blattsalat, Cashewkerne, Kirschtomaten, Granatapfel und Sylter Dressing
Grilled salmon with pepper butter on lettuce, cashew nuts, cherrytomatoes pomegranate and Sylter dressing

Main

Grill

MADISON Burger 17

Rindfleischburger mit würziger Sauce
Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Zwiebeln
und Coleslaw

Beef burger with a tasty sauce, iceberg
lettuce, cucumber, tomato, onions
and coleslaw

***mit Käse 18

***with cheese

BBQ Burger 19

Rindfleischburger mit Käse, Gewürz-
gurken, Röstzwiebeln, Speck, BBQ Sauce
und Coleslaw

Beef burger with cheese, pickles, roasted
onions, bacon, BBQ sauce and coleslaw

*alle Burger auch vegetarisch erhältlich 26,5

*make it vegetarian

Pannfisch 26,5

Zweierlei Filets vom Fisch mit Pommery-
Senfsauce, Blattspinat und Kartoffelstampf
Two kinds of fish fillets with mustard sauce
spinach and mashed potatoes

Chicken Singapore 19,5

Gebratene Maispoularde auf Wokgemüse
mit süß-saurer Sauce, Basmatireis
und gerösteten Cashewkernen
Roasted corn-fed chicken with wok fried
vegetables, sweet-sour sauce, Basmati rice
and roasted cashew nuts

Wiener Schnitzel 26

Gebackenes Kalbschnitzel mit Pommes
Frites und Rahm-Gurkensalat
with French fries and creamy cucumber
salad

Daily Wok 23,5

Täglich wechselnde Wok-Spezialität
mit gebratenem Fisch
Daily variation of a wok speciality
with fried fish

Top Sirloin Steak 180g 24

Südamerikanisches Huftsteak
Top Sirloin Steak 180g

Salmon Fillet 180g 28

Lachsfilet von den Färöer Inseln
Salmon from the Faroe Islands

Rumpsteak »Madagaskar« 180g 30

aus dem herzhaften Rinderrücken
gratiniert mit einer Pfefferbutter
Black Angus Sirloin Steak, au gratin
with pepper butter

Iberico Steak 250g 26

saftiges Schweinerückensteak
Pork Loin Steak

Black Angus Beef 180g 38

Rinderfilet aus Südamerika
mit Kräuterbutter
Tenderloin from South America
with herb butter

Unsere beliebten Steaks servieren wir mit zwei Beilagen Ihrer Wahl.

We serve our popular steaks with two
side dishes of your choice.

Unsere Beilagen

Our side dishes

Pommes frites
French fries

Quinoa Indian Summer
Quinoa Indian Summer

Blattspinat
Spinach

Kartoffelrösti
Hash browns

Salat der Saison
Salad of the season

Grüne Bohnenvariation
Green mixed beans

Kartoffelstampf
Mashed potatoes

Gemüse der Saison
Vegetables of the season

Rahm-Gurkensalat
Creamy cucumber salad

Unsere Saucen

Our sauces

Pfefferrahmsauce
Creamy pepper sauce

Pommery-Senfsauce
Mustard sauce

Steaksauce
Steak sauce

Jede zusätzliche Beilage Each additional side dish 5

Vegetarian

-  **Quinoa & Falafel** 16,5
Quinoa mit Tomaten, Kichererbsen
bunte Paprika, grünes Curry, gebackene
Edamame-Falafel und Minzjoghurt
*with tomatoes, chickpeas, colorful
peppers, green curry, baked edamame
falafel and mint yogurt*
-  **Spicy Vegetables** 16,5
Gebratenes Wokgemüse mit Sweet-
Chili Sauce, Mini-Frühlingsrollen
und Basmatireis
*Wok fried vegetables with sweet-chili
sauce, mini spring rolls and Basmati rice*
-  **Veggie Burger** 17
Gebratenes Beefless Patty mit Rote
Beete-Johannisbeerchutney, Gurken
Zwiebel und Coleslaw
*Pan-fried Beefless Patty with
beetroot-currant chutney, cucumbers
onions and coleslaw*

Kids

Für Kinder bis 12 Jahre
For children up to 12 years

-  **Spaghetti** 6,5
mit Tomatensauce und Parmesan
with tomato sauce and Parmesan
- Chicken** 6,5
Gebackene Hähnchennuggets
mit Pommes frites
*Deep fried chicken nuggets
with French fries*
- Fish and Chips** 6,5
Gebackener Fisch mit Pommes
frites und Remouladensauce
*Deep fried fish with French fries
and remoulade sauce*

Dessert

- Ice Cream** 2,5
Eine Kugel Eis
One scoop of ice cream
- Red Berries Compote** 7
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
oder Eis
with vanilla sauce or ice cream
- Crème Brûlée** 7,5
Vanillecreme mit karamellisiertem
Rohrzucker
*Vanilla crème with caramelized cane
sugar*
- Crème Caramel** 7,5
mit bunten Beeren
with colorful berries
- Chocolate Tart** 8
mit Vanilleeis und geschlagener Sahne
with vanilla ice and whipped cream

Genießen Sie auch unser
Kuchenangebot am Nachmittag.
*Enjoy our special offer
on cakes in the afternoon.*

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 ^{1,4}	0,25 3,5
Alsterwasser ^{1,4}	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

Spirits

DIGESTIV

Averna	5cl 7
Ramazotti	5cl 7
Fernet Branca	5cl 7
Jägermeister	2cl 4
Helbing Kümmel	2cl 3
Linie Aquavit	2cl 4

GRAPPA

Sibona di Chardonnay	2cl 5
Nonino Ûe di Sauvignon	2cl 7

COGNAC & BRANDY

Carlos	2cl 6
Cardenal Mendoza	2cl 6
Hennessy XO	2cl 13

OBSTBRÄNDE

Wechselnde Auswahl von Birgitta Rust	2cl ab
--------------------------------------	-----------------

»Piekfeine Brände«. Fragen Sie uns gern nach dem aktuellen Angebot!

Varying choices of Birgitta Rust

»Piekfeine Brände«. Please ask us for our latest editions.

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 ⁵	0,2 4
Thomas Henry Bitter Lemon ⁵	0,2 4
Thomas Henry Ginger Ale ²	0,2 4
Coca Cola ^{1,2,3,4}	0,2 3,5
Coca Cola Zero ^{3,4}	0,2 3,5
Fanta ^{1,2,4}	0,2 3,5
Sprite ^{1,4}	0,2 3,5
Spezi (Coca Cola ^{1,2,3,4} ,Fanta ^{1,2,4})	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
Orangensaft – frischer Direktsaft	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

¹ konserviert mit Benzoesäure, preserved with benzoic acid

² mit Farbstoff, contains coloring

³ koffeinhaltig, contains coffeine

⁴ mit Süßstoff, contains artificial sweeteners

⁵ chininhaltig, contains quinine

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.

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 0,75 | 32
mineralisches Bouquet
Deutschland, Pfalz, Andreas Diehl

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

Sauvignon Blanc »Straight« 0,2 | 12
feinwürzige Frucht, finessenreich 0,75 | 42
und 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
kräftige Frucht, im Abgang würzige 0,75 | 45
mineralische Nuancen
Italien, Veneto, Alberto Zenato

Rosé wine

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

Sparkling wine

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

Champagner Brut Réserve
lebhaft, frisch und harmonisch
mit zarter Frucht 0,1 | 15
0,75 | 95
Frankreich, Champagner, Charles
Heidsieck

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, Carmenère 0,75 | 38
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 Ombrosa

Shiraz 0,2 | 12
harmonisch, würziger Wein 0,75 | 42
mit konzentrierten 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 0,75 | 55
Sauvignon
intensives Aroma, fruchtig und würzig
Deutschland, Pfalz, Markus Schneider

Aperitiv

Sherry medium Dry 5cl | 5
Delaforce Fine Port Ruby² 5cl | 5
Martini Bianco 5cl | 5
Antica Formula 5cl | 6
Campari² 4cl | 6
Pernod 4cl | 6
Aperol Spritz² 0,2 | 10
Hugo 0,2 | 10
Lillet Wild Berry 0,2 | 10,5

Unser Geheimrezept?
Eine extra Prise Persönlichkeit.