



Sommerkarte

TRADITION MEETS MODERN SPIRIT

Welcome to Zollenspieker Fährhaus, at kilometre 589.5 of the Elbe – Hamburg’s southernmost point. Back in 1252 a toll tower was set up right here, which marked the beginning of Zollenspieker’s more than 765-year-old history. Until the customs cash point was abolished in 1863 Zollenspieker Fährhaus had served as customs station, as ferry house at one of Hamburg’s oldest Elbe ferry docks and as rest house. Around 1870 the old Zollenspieker was transformed into a restaurant that has been a popular destination for day trippers ever since.

With the extension of the four-star hotel in May 2012, the Zollenspieker Fährhaus has taken a big step towards the future. A future that meets the demands of modern hotel and gastronomy comfort as well as the desire to maintain the historic and preserve history.

*We are delighted to have you as our guest.
Enjoy your meal!*



Tradition

TRIFFT MODERNE

Herzlich willkommen am Elbstromkilometer 598,5 – Hamburgs südlichstem Punkt. Bereits 1252 wurde hier ein Zollturm errichtet, und damit die mehr als 765-jährige Geschichte des Zollenspieker Fährrhauses begründet. Bis zur Aufhebung der Zollkasse im Jahre 1863 diente es als Zollstation, als Fährrhaus an einer der ältesten Hamburger Elbfährstellen und wahrscheinlich schon seit jeher als Raststätte. Um 1870 wurde der alte Zollspeicher zur Gaststätte umgestaltet und ist seitdem ein beliebtes Ausflugsziel.

Mit der Erweiterung durch das Vier-Sterne-Hotel im Mai 2012 hat das Zollenspieker Fährrhaus einen großen Schritt in Richtung Zukunft unternommen. Einer Zukunft, die den Anforderungen an modernen Hotel- und Gastronomiekomfort ebenso gerecht wird, wie dem Wunsch, Historisches zu erhalten und Geschichte zu bewahren.

Wir freuen uns, Sie heute in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen, und wünschen Ihnen guten Appetit!

*Oliver Kahle, Karoline Pospiech und
das Team vom Zollenspieker Fährrhaus*

Vorspeisen

STARTERS

PULPO-BELUGALINSEN-SALAT ^{L,C,F,G,I} € 9,50

mit Paprika, Tomate, Chili und Koriander

Pulpo-belugalentils-salad ^{L,C,F,G,I}

with bell pepper, tomato, chili and coriander

ANTIPASTI MIT BÜFFELMOZZARELLA ^{B,I} € 10,00

dazu Rauke und Basilikum Pesto

Antipasti and buffalo mozzarella ^{B,I}

with arugula and basil pesto

CAESAR SALAT ^{B,C,I,J,N} € 11,50

mit Kirschtomaten und Ciabatta-Parmesan-Chip

Caesar salad ^{B,C,I,J,N}

with cherry tomatoes and ciabatta-parmesan-chip

**GEMISCHTE BLATTSALATE
MIT BALSAMICO DRESSING** € 8,00

dazu Wahlweise:

+ gebratene Hähnchenbrust + € 5,50

+ gebratene Garnelen + € 7,50

+ Hirtenkäse + € 4,50

+ Lachsstreifen + € 7,50

Mixed leaf salad with balsamico dressing

add optionally:

+ roasted chicken breast

+ roasted prawns

+ feta cheese

+ roasted salmon stripes

Suppen

SOUPS

VIERLÄNDER HOCHZEITSSUPPE ^A

€ 7,50

klare Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse, Eierstich und Fleischklößchen

Traditional "Vierländer Hochzeitssuppe" ^A

beef bouillon with root vegetables, cooked egg garnish and small meat balls

PAPRIKACREMESUPPE ^{B,H,I,N}

€ 8,50

mit Garnele

Bell pepper-cream-soup ^{B,H,I,N}

with shrimp

GAZPACHO ^{I,N}

€ 7,00

geeiste Gemüsesuppe mit Kräutern (vegan)

Gazpacho ^{I,N}

iced vegetable soup with herbs (vegan)

Fisch

FISH

NORDSEE SCHOLLE € 20,50

„FINKENWERDER ART“ ^{1,3,B,I,J}

mit Gurken-Tomaten-Speckstippe und
lauwarmen Kartoffel-Specksalat

North Sea plaice “Finkenwerder Style” ^{1,3,B,I,J}

*with a sauce of cucumber, tomato and bacon
alongside warm potatoe bacon salad*

DORSCHFILET ^{B,I,J,N} € 21,50

mit Rote-Bete-Kartoffelstampf, Spinat und Senfsauce

Codfish fillet ^{B,I,J,N}

with beetroot-mashed-potatoes, spinach and mustard sauce

HAMBURGER PANNFISCH ^{3,B,I,J} € 17,50

auf Bratkartoffeln mit Dijonsenf-Sauce und
Beilagensalat

“Hamburger Pannfisch” ^{3,B,I,J}

with fried potatoes, Dijon mustard sauce and a side salad

Klassiker

CLASSICS

ZOLLENSPIEKER LABSKAUS ^{1,A,J}

€ 14,50

mit zwei Spiegeleiern, eingelegtem Hering und Rote Bete

Zollenspieker Labskaus ^{1,A,J}

with two fried eggs, a pickled herring and beetroot

ZOLLI PULLED-PORK-BURGER

€ 19,00

aus saftiger Schweineschulter mit fruchtigem Pflaumen-Topping, knusprigem Bacon, nussigem Rucolasalat, pikantem Tomatensugo, würziger Blauschimmelsauce, gerösteten Zwiebeln, im Hamburger Vollkornbrötchen und dazu Pommes

Zolli Pulled-Pork-Burger

juicy pork shoulder, fruity plum topping, crispy bacon, nutty arugula salad, spicy tomatoe sugo, tasty blue-cheese-sauce, roasted onions, Hamburg wholemeal bun, with fries

SAUERFLEISCH ^{3,A,B}

€ 13,50

mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

Sauerfleisch (soured meat in aspic) ^{3,A,B}

with fried potatoes and remoulade sauce

ROASTBEEF „KALT“ ^{3,A,B}

€ 16,50

mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

Roastbeef "cold" ^{3,A,B}

with fried potatoes and remoulade sauce

Heiß vom Lavasteingrill

SIZZLING HOT FROM THE LAVA STONE GRILL

GANZE GEGRILLTE DORADE

€ 23,50

gefüllt mit Knoblauch und mediterranen Kräutern

Whole grilled gilthead

filled with garlic and mediterranean herbs

RIBEYE STEAK

€ 26,50

Ein Steak aus dem Rippenbereich des Rinds, welches sich durch ein saftiges Fettagge als charakteristisches Merkmal hervorhebt. Auch charakteristisch für dieses hervorragende Steak sind 3-4 Muskelstränge aus denen sich das Stück zusammensetzt.

Rib eye steak

is a beef steak from the rib section which has a juicy fat eye as a characteristic feature. Also characteristic for this excellent steak are 3-4 muscle strands of which it is composed.

FLANKSTEAK VOM RIND

€ 29,50

Der Geheimtipp unter den Cuts: das Flanksteak hat sehr lange Fasern und empfiehlt sich Medium Well gegrillt.

Beef Flank steak

The insider tip among the cuts of beef: the flanksteak has long fibers and we recommend it grilled medium well.

** alles mit Kräuterbutter^B
everything with herb butter*

RINDERHÜFTSTEAK

€ 24,50

Neben dem Filet ist es das zarteste Stück vom Rind.
Ein absolut mageres und exquisites Steak.

Sirloin steak

Right after the fillet it is the most tender part of the cuts of beef. A absolutely lean and exquisite steak.

LAMMKOTELETTS

€ 31,00

zarte und saftige Rippenstücke vom Lamm

Lamb chops

juicy and tender cuts from the ribs of the lamb

FRUCHTIGER ANANAS-GEFLÜGELSPIESS

€ 18,00

mit Mangosauce

Fruity pineapple-poultry-skewer

with mango sauce

SURF AND TURF AM SPIESS

€ 47,00

Elbe grüßt Deich

Surf & turf skewer

Elbe greets the dike

BEILAGEN

jeder Hauptgang vom Lavasteingrill wird mit
zwei Beilagen Ihrer Wahl serviert:

Pommes, Süsskartoffel-Pommes, Ofenkartoffel,
Rote-Beete-Kartoffelstampf, kleiner gemischter Salat,
Mediterranes Ofengemüse, gebratene Champignons
oder Maiskolben

Side dishes

every main course includes 2 side dishes of your choosing:

*fries, sweet-potatoe-fries, baked potatoe,
beetroot-mashed-potatoes, small mixed salad,
fried mushrooms, mediterranen vegetables, corncob*

Vegetarisches und Pasta

VEGETARIAN AND PASTA

SCHWARZE PASTA ^{A,B,C,J,N} € 19,50

mit Zoodles, Garnele und Hummersauce

Black pasta ^{A,B,C,J,N}

with zoodles, prawns and lobster sauce

GEMÜSEQUICHE ^{A,B,I} € 15,50

an Salatbouquet mit Kräuterdip

Vegetable quiche ^{A,B,I}

with salad bouquet and herb dip

ZIEGENKÄSE RAVIOLI ^{A,B,C,I,N} € 17,50

mit Gemüse-Tomatensugo

Goat cheese ravioli ^{A,B,C,I,N}

with vegetable-tomato-sugo

Desserts

DESSERTS

BLUEBERRY CHEESECAKE ^{A,B,C} € 7,00
mit geeister Haselnuss Praline

Blueberry Cheesecake ^{A,B,C}
with an iced hazelnut praline

BERLINER WEISSE HIMBEER-MOUSSE ^{1,2,B} € 6,50
mit Himbeersauce

“Berliner Weisse Himbeer-Mousse” ^{1,2,B}
*A mousse prepared with raspberry, top fermented Berlin beer
and raspberry sauce*

HOLUNDER-ERDBEER-TERRINE € 7,50
mit Zitronensorbet (vegan)

Elderberry-strawberry-terrine
with lemon sorbet (vegan)

Für kleine Landratten



FOR LITTLE LANDLUBBERS

KAPT. KUDDL'S FANG ^{B,C,E,H,I,J} € 6,50

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

Capt. Kuddl's catch ^{B,C,E,H,I,J}

fish fingers and mashed potatoes

LONG JOHN SILVERS GOLDSCHATZ ^{A,C,D,H,I} € 6,50

Krosse Hähnchengoldies mit Pommes und Ketchup

Long John Silver's golden Treasure ^{A,C,D,H,I}

chicken nuggets with french fries and tomato ketchup

SEEMANNGARN „ITALIENISCH“ ^{A,C1,H} € 6,00

Spaghetti mit Tomatensauce

Sailor's Yarn "italian" ^{A,C1,H}

spaghetti with tomato sauce

POMMES klein € 3,50

French fries groß € 5,00

Glas Heinz Tomatenketchup ^{1,2}, Mayonnaise ^{1,2,A,B,I} € 1,00

glass Heinz tomato ketchup ^{1,2}, *mayonnaise* ^{1,2,A,B,I}

PIRATEN-ATTACKE € 0,00

Du bekommst Teller und Besteck und räuberst deinen Eltern alles weg.

Pirate Attack

You get a plate and cutlery to snatch food from your parents.



Heiße Getränke

HOT BEVERAGES

WESTHOFF KAFFEE *westhoff coffee*

Kaffee ¹³ <i>coffee</i> ¹³	Tasse <i>cup</i> € 2,50
	Kännchen <i>pot</i> € 4,20
<hr/>	
Espresso ¹³	€ 2,90
	doppelt <i>double</i> € 4,40
<hr/>	
Cappuccino ^{13,B}	Tasse <i>cup</i> € 3,50
Café Crème ¹³	" € 2,90
<hr/>	
Milchkaffee ^{13,B} <i>café au lait</i> ^{13,B}	" € 3,90
<hr/>	
Latte macchiato ^{13,B}	Glas <i>glass</i> € 3,90

TEE *tea*

English Breakfast	Glas <i>glass</i> € 3,40
<hr/>	
Assam	" € 3,40
<hr/>	
Darjeeling	" € 3,40
<hr/>	
Earl Grey	" € 3,40
<hr/>	
Grüner Tee <i>green tea</i>	" € 3,40
<hr/>	
Rooibos Vanille <i>rooibos Vanilla</i>	" € 3,40
<hr/>	
Kräutertee <i>herbal tea</i>	" € 3,40
<hr/>	
Pfefferminztee <i>peppermint tea</i>	" € 3,40
<hr/>	
Früchtetee <i>fruit tea</i>	" € 3,40
<hr/>	
Heiße Schokolade ^B <i>hot chocolate</i> ^B	große Tasse <i>pot</i> € 4,00
<hr/>	
Portion Sahne ^B <i>serving of cream</i> ^B	€ 0,50

Wasser, Säfte + Limonaden

WATER, JUICES & LEMONADES

Magnus Imperial feinperlig, still	0,25 l	€ 2,90
Magnus Imperial sparkling, still	0,7 l	€ 6,90
<hr/>		
Coca Cola ^{2,3,5,13} , Coca Cola light ^{2,3,5,7,8,13}	0,2 l	€ 3,00
Coca Cola Zero ^{2,3,5,13} , Fanta ^{2,3} , Sprite ³		
<hr/>		
Vitamalz ^c	0,33 l	€ 2,90
<hr/>		
Schweppes Tonic Water ^{3,14}	0,2 l	€ 2,90
Schweppes Ginger Ale ^{2,3}		
Schweppes Bitter Lemon ³		
<hr/>		
OHLENHOF SÄFTE <i>Ohlenhof juice</i>		
<hr/>		
Orangensaft <i>orange juice</i>	0,2 l	€ 3,50
Apfelsaft naturtrüb <i>apple juice cloudy</i>		
Traubensaft ³ <i>grape juice</i> ³		
Ananassaft ³ <i>pineapple juice</i> ³		
Grapefruitsaft ³ <i>grapefruit juice</i> ³		
Kirsch-Nektar ³ <i>cherry nectar</i> ³		
Bananen-Nektar ³ <i>banana nectar</i> ³		
Maracuja-Nektar ³ <i>passion fruit nectar</i> ³		
Mango-Fruchtsaftgetränk ³ <i>mango juice drink</i> ³		
Rhabarber-Nektar ³ <i>rhubarb nectar</i> ³		
<hr/>		
Saftschorle ³ <i>juice spritzer</i> ³	0,2 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 5,20

Offene Schaumweine + Champagner

SEKT & PROSECCO	0,11	
ZOLLENSPIEKER FÄHRHAUS SEKT <i>Riesling Extra Brut</i> Pfalz, Sekt und Weinmanufaktur Graf	€ 4,90	<i>Deutschland</i>
LA RONCA PROSECCO FRIZZANTE Venetien, Coste Petrai	€ 4,50	<i>Italien</i>
PERLWEIN	0,11	
FRITZ MÜLLER PERLWEIN WEISS Rheinhessen, Weingut Hofmann	€ 4,50	<i>Deutschland</i>
FRITZ MÜLLER ALKOHOLFREI Rheinhessen, Weingut Hofmann	€ 4,50	
CHAMPAGNER	0,11	
LANSON BLACK LABEL BRUT Reims, Champagne Lanson	€ 11,90	<i>Frankreich</i>
LANSON ROSÉ LABEL BRUT Reims, Champagne Lanson	€ 13,90	

Offene Weine

	WEISSWEIN	0,2l
<i>Deutschland</i>	RIESLING <i>Qualitätswein trocken</i> Rheinhessen, Weingut Becker-Landgraf	€ 7,50
	WEISSBURGUNDER <i>Qualitätswein trocken</i> Pfalz, Weingut Leonhard	€ 7,50
	SAUVIGNON BLANC & GRÜNER VELTLINER <i>„ZOLLENSPIEKER FÄHRHAUS EDITION“</i> <i>Qualitätswein trocken</i> Pfalz, Weingut Klein	€ 7,50
	CHARDONNAY <i>Qualitätswein trocken</i> Pfalz, Weingut Leonhard	€ 7,80
	GRAUBURGUNDER <i>Qualitätswein trocken</i> Pfalz, Weingut Stefan Meyer	€ 7,80
<i>Frankreich</i>	VIIGNIER - LE LOUP ET LES SEPT CHEVREAUX Languedoc-Roussillon, Domaine La Louviere	€ 6,90
<i>Italien</i>	ROERO ARNEIS - DOCG <i>trocken</i> Piemont, Vite Colte	€ 8,50

ROSÉWEIN**0,2l**

SYRAH & CABERNET SAUVIGNON ROSÉ
„ZOLLENSPIEKER FÄHRHAUS EDITION“
Qualitätswein trocken

€ 7,90

Deutschland

Pfalz, Weingut Klein

BLANC DE NOIR

€ 7,50

Qualitätswein halbtrocken

Württemberg, Weingut Weinreuter

ROTWEIN**0,2l**

„ENTSPANN DICH“ – MERLOT, CABERNET SAUVIGNON,
ST. LAURENT & SPÄTBURGUNDER
Qualitätswein trocken

€ 8,00

Rheinhessen, Weingut Bernhard

„DONNA MARZIA“ PRIMITIVO SALENTO

€ 7,90

Italien

Apulien, Conti Zecca

„BARINAS“ TEMPRANILLO

€ 7,00

Spanien

Jumilla, Bodegas Alceno

FOUNDERS COLLECTION MERLOT
trocken

€ 7,90

Südafrika

Western Cape, Swartland Winery

FOUNDERS COLLECTION PINOTAGE
trocken

€ 6,90

Western Cape, Swartland Winery

Bier

BEER

BIERE VOM FASS *Beer on tap*

Beck's [°]	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 5,10
Duckstein [°]	0,3l	€ 3,80
	0,5l	€ 5,30
Zolli's Pils [°]	0,4l	€ 4,30
Zolli's Naturtrübe [°]	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 5,10
Maisel's Weisse Original [°] <i>yeast wheat[°]</i>	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 5,50
Alsterwasser ^{3,°} <i>shandy^{3,°}</i>	0,3l	€ 3,40
	0,5l	€ 4,90
Elbwasser ^{3,°} <i>elbwater^{3,°}</i>	0,3l	€ 3,40
	0,5l	€ 4,90

BIERE AUS DER FLASCHE *Beers from the bottle*

Beck's Blue Alkoholfrei [°] <i>non-alcoholic</i>	0,33l	€ 3,60
Maisel's Weisse Alkoholfrei [°] <i>non-alcoholic</i>	0,5l	€ 5,50
Maisel's Weisse Dunkel [°] <i>dark wheat</i>	0,5l	€ 5,50
Maisel's Weisse Kristall [°] <i>crystal wheat</i>	0,5l	€ 5,50
Zwickel [°]	0,5l	€ 5,50

Spirituosen

SPIRITS

APERITIF

Martini Bianco ^N , Rosso ^N	5 cl € 4,00
Sandemann Sherry Fino, medium ^{2,10}	5 cl € 3,90
Tawny Port, white ^{2,10}	5 cl € 5,50
Aperol Spritz ^{2,12,14, N}	€ 7,20
Lillet Wild Berry ^{2,3,12}	€ 7,20
Campari Orange, Soda ^{2,12}	€ 7,90
Gin Tonic ¹⁴	€ 7,90
Vodka Lemon ^{3,C}	€ 7,90
Rum Cola ^{2,3,5,13}	€ 7,90
Whiskey Cola ^{2,3,5,13,C,N}	€ 7,90
KLASSISCHER HUGO ^{2,12,N}	€ 7,20
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette <i>Prosecco, elderflower syrup, soda, mint, lime</i>	
FIERO WILDBERRY ^{2,3,N}	€ 7,20
Martini Fiero, Schweppes Russian Wildberry, Zitrone und Orange <i>Martini Fiero, Schweppes Russian Wildberry, lemon and orange</i>	
ZOLLI'S PINK LADY ^{2,3,12,N}	€ 7,20
Pink Gin, Schweppes Russian Wild Berry, Limette, Himbeeren <i>Pink Gin, Schweppes Russian Wild Berry, lime, raspberries</i>	

Spiritosen

SPIRITS

OBSTBRAND & GRAPPA *Spirits & grappa*

Williamsbirnenbrand <i>williams pear spirit</i>	2 cl € 4,80
Waldhimbeergeist <i>wild raspberry spirit</i>	2 cl € 4,80
Mirabellenbrand <i>mirabelle spirit</i>	2 cl € 4,80
Haselnussgeist <i>hazelnut spirit</i>	2 cl € 4,80
Grappa Chardonnay	2 cl € 3,60
Grappa Prosecco	2 cl € 3,60

AQUAVIT

Helbing Kümmel ¹⁰	2 cl € 2,80
Zollenspieker Kümmel ¹⁰	2 cl € 2,50
Malteserkreuz Aquavit ¹⁰	2 cl € 2,80
Aalborg Jubiläums Aquavit ¹⁰	2 cl € 2,80
Kornbrand ^{10,C}	2 cl € 2,80

WODKA *Vodka*

Absolut Vodka ^C	2 cl € 3,50
----------------------------	-------------

CALVADOS

Pâpidoux Calvados Fine	4 cl € 7,50
------------------------	-------------

COGNAC & WEINBRAND *Cognac & brandy*

Remy Martin V.S.O.P.	4 cl € 7,90
Asbach Uralt	4 cl € 6,00

LIKÖRE *Liqueur*

Amaretto Disaronno ²	2 cl € 3,50
Baileys ^{2,B}	2 cl € 3,60
Sambuca Molinari ¹⁰	2 cl € 4,00

BITTER *Bitters*

Fernet Branca oder Fernet Menta ^{2,9,14}	4 cl € 4,10
Averna ^{2,9,14}	4 cl € 4,10
Ramazzotti ^{2,9,14}	4 cl € 4,10

WHISKY

Johnnie Walker Red Label (Scotch) ^{2,C,N}	4 cl € 5,50
Tullamore D.E.W. 10 years (Irish Blend) ^{2,C,N}	4 cl € 5,80
Jack Daniel's (Tennessee Whiskey) ^{2,C,N}	4 cl € 6,50

GIN

Tanqueray Gin	4 cl € 4,90
Finsbury Platinum Gin	4 cl € 4,50

Allergene

ALLERGENS

ÜBERSICHT DER INHALTSSTOFFE

1 Konservierungsstoff · 2 Farbstoff · 3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker · 5 Phosphate · 6 Taurin · 7 Süßungsmittel
8 Phenylalaninquelle · 9 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
10 geschwefelt · 11 geschwärzt · 12 gewachst · 13 Koffein · 14 Chinin

ÜBERSICHT DER ZUSATZSTOFFE

A Eier · B Milch, Laktose · C Glutenhaltiges Getreide (C1 Weizen, C2 Roggen)
D Erdnüsse (D1 Mandeln) · E Nüsse · F Sesam · G Soja · H Sellerie · I Senf
J Fisch · K Krebstiere · L Weichtiere · M Lupine · N Schefeldioxid und Sulfit

Ingredients

1 preservatives · 2 colorants · 3 antioxidants · 4 flavor enhancers · 5 phosphates
6 taurine · 7 sweeteners · 8 Phenylalanine · 9 can be laxative if consumed excessively
10 sulphurized · 11 blackened · 12 waxed · 13 caffeine · 14 quinine

Additives

A eggs · B milk, lactose · C gluten (C1 wheat, C2 rye) · D peanuts (D1 almonds)
E nuts · F sesame · G soy · H celery · I mustard · J fish · K crustaceans · L molluscs
M lupines · N sulfur dioxide and sulfite