

# SOMMERKARTE



## Vorspeisen

### STARTERS

**BRUSCHETTA ZOLLI STYLE** <sup>B,C,N</sup> € 9,60  
mit Avocado auf hausgemachtem Rosmarin-Focaccia  
*Bruschetta "Zolli Style" <sup>B,C,N</sup>*  
*with avocado on homemade rosemary focaccia*

**KRABBENCOCKTAIL** <sup>A,B,I,J,N</sup> € 11,90  
Eisbergsalat mit Eismeerkrabben in einer fruchtigen Ananas-Curry-Sauce  
*Shrimp cocktail <sup>A,B,I,J,N</sup>*  
*iceberg lettuce with Northern Shrimps in a fruity pineapple-curry-sauce*

**MEDITERRANES GEMÜSE** <sup>B,N</sup> € 8,90  
mit lauwarmen Fetakäse und marinierten Rucola (auf Wunsch auch vegan)  
*Mediterranean vegetables <sup>B,N</sup>*  
*with lukewarm feta cheese and marinated arugula (also vegan on request)*

**GEMISCHTE BLATTSALATE** <sup>I,N,B,C</sup> € 8,70  
mit Balsamico Dressing und gerösteten Croutons,  
+ gebratene Geflügelstreifen + € 5,60  
+ Lachsstreifen <sup>C</sup> + € 7,60  
*Mixed leaf salad with balsamico dressing <sup>I,N,B,C</sup>*  
*with balsamic dressing and roasted croutons, add optionally: + grilled poultry or salmon stripes <sup>C</sup>*

**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 Sulfid

*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 sulfurized  
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

### DESSERTS UND KINDERGERICHTE AUF DER RÜCKSEITE.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Suppen

### SOUPS

**VIERLÄNDER HOCHZEITSSUPPE** <sup>A,H,N</sup> € 7,60  
klare Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse, Eierstich und Fleischklößchen  
*Traditional "Vierländer Hochzeitssuppe" <sup>A,H,N</sup>*  
*beef bouillon with root vegetables, cooked egg garnish and small meat balls*

**WEISSE TOMATENSUPPE** <sup>B,C,N</sup> € 9,10  
mit Parmesan-Croutons  
*White tomato soup <sup>B,C,N</sup>*  
*with parmesan croutons*

## Fisch

### FISH

**FANG DES TAGES**  
Wir bieten Ihnen ein wechselndes Gericht, fangfrisch vom Hamburger Fischmarkt. Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über das Angebot und die Preise.  
*Catch of the day*  
*We offer you a changing dish, freshly caught from Hamburg fish market. Our service staff will be happy to inform you about the offer and prices.*

**HAMBURGER PANNFISCH** <sup>3,B,C,I,J</sup> € 17,90  
mit Bratkartoffeln und Dijonsenf-Sauce  
*"Hamburger Pannfisch" <sup>3,B,C,I,J</sup>*  
*with fried potatoes and Dijon mustard sauce*

**LINGUINE GARNELE** <sup>A,B,C,J,N</sup> € 21,60  
mit Tomaten-Pesto, Rucola und Parmesan  
*Shrimp Linguine <sup>A,B,C,J,N</sup>*  
*with tomato pesto, rocket and parmesan*

**MATJES NACH HAUSFRAUEN ART** <sup>B,I,J,N</sup> € 17,90  
zwei Doppelfilets mit einer Apfel-Gewürzgurken-Joghurtsauce, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln  
*Matjes in "Housewife style" <sup>B,I,J,N</sup>*  
*two double fillets with an apple and pickle yoghurt sauce, served with crispy fried potatoes*

## Klassiker

### CLASSICS

**ZOLLENSPIEKER LABSKAUS** <sup>1,A,J</sup> € 15,00  
mit zwei Spiegeleiern, eingelegtem Hering und Rote Beete  
*Zollenspieker Labskaus <sup>1,A,J</sup>*  
*with two fried eggs, a pickled herring and beetroot*

**SAUERFLEISCH** <sup>3,A,B</sup> € 14,00  
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce  
*Sauerfleisch (soured meat in aspic) <sup>3,A,B</sup>*  
*with fried potatoes and remoulade sauce*

**ROASTBEEF „KALT“** <sup>A,B</sup> € 16,90  
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce  
*Roastbeef "cold" <sup>A,B</sup>*  
*with fried potatoes and remoulade sauce*

## Vegetarisches

### VEGETARIAN AND PASTA

**BROKKOLI IN KNUSPERKÄSEHÜLLE** <sup>A,B,C</sup> € 15,70  
mit einer Ofenkartoffel und Salatbouquet  
*Broccoli in crunchy cheese cover <sup>A,B,C</sup>*  
*with a baked potatoe and a salad bouquet*

**KARTOFFELGNOCCHIS** <sup>A,B,C,N</sup> € 16,90  
mit Mediterranen Gemüse und Tomaten-Basilikumsauce  
*Potato Gnocchi <sup>A,B,C,N</sup>*  
*with Mediterranean vegetables and tomato-basil sauce*

**SAFRAN RISOTTO** <sup>B,N</sup> € 17,90  
mit Parmesan und Rucola  
+ gebratene Geflügelstreifen + € 5,60  
+ Lachsstreifen <sup>C</sup> + € 7,60  
*Saffron Risotto <sup>B,N</sup>*  
*with parmesan and rocket, add optionally: + grilled poultry or salmon stripes <sup>C</sup>*

## Heiß vom Lavasteingrill\*

### SIZZLING HOT FROM THE LAVA STONE GRILL

**DEUTSCHLAND TRIFFT SPANIEN** <sup>B,1,2,3</sup> € 15,50  
Norddeutsche Deichbratwurst mit Rucola-Parmesan-Füllung trifft auf eine würzige spanische Chorizo  
*Germany meets Spain <sup>B,1,2,3</sup>*  
*a north German "Deichbratwurst" with Arugula-parmesan-filling meets a spicy spanish Chorizo*

**HÄHNCHENSPIESS** € 18,00  
mit Paprika und Zwiebeln  
*Chicken skewer*  
*with peppers and onions*

**BÜRGERMEISTERSTÜCK** € 25,50  
*TriTip*

**SPARE RIBS VOM SCHWEIN** € 19,60  
*Pork spare ribs*

**LAMMHÜFTE** € 20,60  
*Lamb hip*

**HERZSTÜCK VON DER RINDERHÜFTE** € 27,50  
*Centerpiece of the Beef hip*

**GANZE DORADE VOM GRILL** € 23,60  
*Whole gilthead from the grill*

**GEGRILLTER HALOUMI KÄSE** <sup>B</sup> € 19,60  
*Grilled Haloumi cheese <sup>B</sup>*

**BEILAGEN**  
jeder Hauptgang vom Lavasteingrill wird mit zwei Beilagen Ihrer Wahl serviert:  
Salat, Champignons, grüne Bohnen, Mediterranes Gemüse, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Ofenkartoffeln, Butterkartoffeln, Knoblauch-Kräuterbaguette

*Side dishes*  
*every main course includes 2 side dishes of your choice:*  
*Salad, mushrooms, green beans, Mediterranean vegetables, French fries, fried potatoes, baked potatoes, buttered potatoes, Garlic and herb baguette*

*\* alles mit Kräuterbutter*  
*all with herb butter*

# SOMMERKARTE

## Desserts

### DESSERTS

☉	<b>KOKOS PANNA COTTA</b> <sup>N</sup>	€ 8,50
☉	mit Mango-Maracujaragout und Physalis	
☉	<b>Coconut Panna Cotta</b> <sup>N</sup>	
	with mango-passion fruit ragout and physalis	
<hr/>		
☉	<b>DUETT VON DER MOUSSE AU CHOCOLAT</b> <sup>A,B,N</sup>	€ 9,50
	mit Sauerkirschensauce	
	<i>Duet of the Mousse au Chocolat</i> <sup>A,B,N</sup>	
	with sour cherry sauce	
<hr/>		
	<b>VIERLÄNDER BEEREN-TIRAMISU IM GLAS</b> <sup>A,B,C</sup>	€ 8,90
	“Vierländer” Berries Tiramisu in a jar <sup>A,B,C</sup>	

## Für kleine Landratten

### FOR LITTLE LANDLUBBERS

☉	<b>KAPT. KUDDL'S FANG</b> <sup>B,C,E,H,I,J</sup>	€ 6,70
	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	
	<i>Capt. Kuddl's catch</i> <sup>B,C,E,H,I,J</sup>	
	fish fingers and mashed potatoes	
<hr/>		
☉	<b>LONG JOHN SILVERS GOLDSCHATZ</b> <sup>A,C,D,H,I</sup>	€ 6,70
	krosse Hähnchengoldies mit Pommes und Ketchup	
	<i>Long John Silver's golden Treasure</i> <sup>A,C,D,H,I</sup>	
	chicken nuggets with french fries and tomato ketchup	
<hr/>		
☉	<b>SEEMANNSGARN „ITALIENISCH“</b> <sup>A,C,I,H</sup>	€ 6,50
	Spaghetti mit Tomatensauce	
	<i>Sailor's Yarn "italian"</i> <sup>A,C,I,H</sup>	
	spaghetti with tomato sauce	
<hr/>		
	<b>POMMES</b>	klein € 4,00
	<i>French fries</i>	groß € 5,50
<hr/>		
	<b>PIRATEN-ATTACKE</b>	€ 0,00
	Du bekommst Teller und Besteck und räuberst deinen Eltern alles weg.	
	<i>Pirate Attack</i>	
	You get a plate and cutlery to snatch food from your parents.	

### VORSPEISEN UND HAUPTGERICHTE AUF DER VORDERSEITE.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Heiße Getränke

### HOT BEVERAGES

<b>WESTHOFF KAFFEE</b> <i>Westhoff coffee</i>		
Kaffee <sup>13</sup>	<i>Coffee</i> <sup>13</sup>	Tasse <i>cup</i> € 2,60
		Kännchen <i>pot</i> € 4,30
<hr/>		
Espresso <sup>13</sup>		€ 3,00
		doppelt <i>double</i> € 4,50
<hr/>		
Cappuccino <sup>13,B</sup>		Tasse <i>cup</i> € 3,60
Café Crème <sup>13</sup>		" € 3,00
Milchkaffee <sup>13,B</sup>	<i>Café au lait</i> <sup>13,B</sup>	" € 4,00
Latte macchiato <sup>13,B</sup>		Glas <i>glass</i> € 4,00
<hr/>		
<b>TEE</b> <i>Tea</i>		Glas <i>glass</i> je € 3,50
<hr/>		
Heiße Schokolade <sup>B</sup>	<i>Hot chocolate</i> <sup>B</sup>	große Tasse <i>pot</i> € 4,30
Portion Sahne <sup>B</sup>	<i>Serving of cream</i> <sup>B</sup>	€ 0,60

## Wasser, Säfte + Limonaden

### WATER, JUICES & LEMONADES

Magnus Imperial feinperlig, still	0,25 l	€ 3,00
Magnus Imperial sparkling, still	0,7 l	€ 7,00
<hr/>		
Coca Cola <sup>2,3,5,13</sup> , Coca Cola light <sup>2,3,5,7,8,13</sup>	0,2 l	€ 3,10
Coca Cola Zero <sup>2,3,5,13</sup> , Fanta <sup>2,3</sup> , Sprite <sup>3</sup>		
<hr/>		
Vitalmalz <sup>C</sup>	0,33 l	€ 3,00
<hr/>		
Schweppes Tonic Water <sup>3,14</sup>	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Ginger Ale <sup>2,3</sup>		
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>		
<hr/>		
<b>OHLENHOF SÄFTE</b> <i>Ohlenhof juice</i>	0,2 l	€ 3,70
<hr/>		
Saftschorle <sup>3</sup>	0,2 l	€ 3,50
<i>juice spritzer</i> <sup>3</sup>	0,5 l	€ 5,50



## Bier

### BEER

<b>BIERE VOM FASS</b> <i>Beer on tap</i>		
Beck's <sup>C</sup>	0,3 l	€ 3,60
	0,5 l	€ 5,20
<hr/>		
Duckstein <sup>C</sup>	0,3 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 5,40
<hr/>		
Zolli's Pils <sup>C</sup>	0,4 l	€ 4,40
<hr/>		
Zolli's Naturtrübe <sup>C</sup>	0,3 l	€ 3,60
	0,5 l	€ 5,20
<hr/>		
Maisel's Weisse Original <sup>C</sup>	0,3 l	€ 4,00
	0,5 l	€ 5,60
<hr/>		
Alsterwasser oder Elbwasser <sup>3,C</sup>	0,3 l	€ 3,50
<i>shandy or elbwater</i> <sup>3,C</sup>	0,5 l	€ 5,00
<hr/>		
<b>BIERE AUS DER FLASCHE</b> <i>Beers from the bottle</i>		
<hr/>		
Beck's Blue Alkoholfrei <sup>C</sup>	0,33 l	€ 3,70
<i>non-alcoholic</i>		
<hr/>		
Maisel's Weisse Alkoholfrei <sup>C</sup>	0,5 l	€ 5,60
<i>non-alcoholic</i>		
<hr/>		
Maisel's Weisse Dunkel <sup>C</sup>	0,5 l	€ 5,60
<i>dark wheat</i>		
<hr/>		
Maisel's Weisse Kristall <sup>C</sup>	0,5 l	€ 5,60
<i>crystal wheat</i>		
<hr/>		
Zwickel <sup>C</sup>	0,5 l	€ 5,60

## Offene Schaumweine + Champagner

<b>SEKT &amp; PROSECCO</b>	0,1 l	
<hr/>		
<b>ZOLLENSPIEKER FÄHRHAUS SEKT Brut</b>	€ 5,10	DE
<hr/>		
Baden-Württemberg, Schlosskellerei Affaltrach Dr. Reinhold Baumann KG		
<hr/>		
<b>LA RONCA PROSECCO FRIZZANTE</b>	€ 4,70	IT
Venetien, Coste Petrai		
<hr/>		
<b>PERLWEIN</b>	0,1 l	
<hr/>		
<b>FRITZ MÜLLER PERLWEIN ROSÉ</b>	€ 4,70	DE
Rheinessen, Weingut Hofmann		
<hr/>		
<b>FRITZ MÜLLER ALKOHOLFREI</b>	€ 4,70	
Rheinessen, Weingut Hofmann		
<hr/>		
<b>CHAMPAGNER</b>	0,1 l	
<hr/>		
<b>LANSON BLACK LABEL BRUT</b>	€ 12,90	FR
Reims, Champagne Lanson		
<hr/>		
<b>LANSON ROSÉ LABEL BRUT</b>	€ 14,90	
Reims, Champagne Lanson		

## Offene Weine

<b>WEISSWEIN</b>	0,2 l	
<hr/>		
<b>SAUVIGNON BLANC &amp; GRÜNER VELTLINER</b>	€ 7,70	DE
„ZOLLENSPIEKER FÄHRHAUS EDITION“		
<i>Qualitätswein trocken</i>		
Pfalz, Weingut Klein		
<hr/>		
<b>RIESLING</b>	€ 7,70	
<i>Qualitätswein trocken</i>		
Rheinessen, Weingut Becker-Landgraf		
<hr/>		
<b>WEISSBURGUNDER</b>	€ 7,70	
<i>Qualitätswein trocken</i>		
Pfalz, Weingut Leonhard		
<hr/>		
<b>GRAUBURGUNDER</b>	€ 8,00	
<i>Qualitätswein trocken</i>		
Pfalz, Weingut Stefan Meyer		
<hr/>		
<b>VIOGNIER – LE LOUP ET LES SEPT CHEVREAUX</b>	€ 7,10	FR
Languedoc-Roussillon, Domaine La Louviere		
<hr/>		
<b>ROERO ARNEIS – DOCG trocken</b>	€ 8,70	IT
Piemont, Vite Colte		
<hr/>		
<b>ROSÉWEIN</b>	0,2 l	
<hr/>		
<b>SYRAH &amp; CABERNET SAUVIGNON ROSÉ</b>	€ 8,00	DE
„ZOLLENSPIEKER FÄHRHAUS EDITION“		
<i>Qualitätswein trocken</i>		
Pfalz, Weingut Klein		
<hr/>		
<b>BLANC DE NOIR</b>	€ 7,50	
<i>Qualitätswein halbtrocken</i>		
Württemberg, Weingut Weinreuter		
<hr/>		
<b>ROTWEIN</b>	0,2 l	
<hr/>		
<b>MERLOT &amp; CABERNET SAUVIGNON</b>	€ 8,00	
„ZOLLENSPIEKER FÄHRHAUS EDITION“		
<i>Qualitätswein trocken</i>		
Pfalz, Weingut Leonhardt		
<hr/>		
<b>„DONNA MARZIA“ PRIMITVO SALENTO</b>	€ 8,00	IT
Apulien, Conti Zecca		
<hr/>		
<b>„BARINAS“ TEMPRANILLO</b>	€ 7,50	ESP
Jumilla, Bodegas Alcenso		
<hr/>		
<b>FOUNDERS COLLECTION MERLOT trocken</b>	€ 7,90	ZAF
Western Cape, Swartland Winery		
<hr/>		
<b>FOUNDERS COLLECTION PINOTAGE trocken</b>	€ 7,90	
Western Cape, Swartland Winery		