



-1252-

Speisen Sie mit malerischem Elbblick in unserem Restaurant. Unser Team verwöhnt Sie mit exklusiven Fischgerichten & Meeresfrüchten und nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise.



Moin

Schön, dass Sie zu uns gefunden haben! Herzlich willkommen,
bei der Zollenspieker Familie am Elbstromkilometer 598,5 –
Hamburgs südlichsten Punkt und ältestem Gebäude.

Unser Ziel ist es, Ihren Aufenthalt so angenehm und schön wie möglich
zu gestalten. Wir versuchen ganz bewusst für Sie ein lässiges Gastro-
nomiekonzept zu verwirklichen. Um Ihnen nicht nur die beste Qualität
zu bieten, sondern auch um unseren biologischen Fußabdruck so
neutral wie möglich zu halten, arbeiten wir mit vielen lokalen Anbietern
zusammen.

Es gibt noch viele Neuigkeiten und Kulinarische Events –
sprechen Sie uns dazu gerne an.

Die Zolli Crew

Auftakt

GRÜNER SPARGEL € 16

Hummus | Tomaten Confit | Kürbiskern | Rucola

Green Asparagus

Hummus | Tomato Confit | Pumpkin Seed | Arugula

CALAMARI € 19

„a la Plancha“ | Gremolata | geräucherte Aubergine

Pinienkerne

Grilled Squid | Gremolata | smoked Eggplant | Pine Nuts

JAKOBSMUSCHEL & TASCHENKREBS € 25

Küchlein | Sauce Gribiche | Daikon Kresse

Scallop & Crab Cake | Gribiche Sauce | Daikon Cress

THUNFISCH € 27

Sashimi | gebratene Entenstopfleber | Apfel | Ingwer | Mandel

Tuna Sashimi | seared Duck Liver | Apple | Ginger | Almond

HUMMER € 29

Guacamole | Chili | Yuzu

Lobster Tail | Guacamole | Chili | Yuzu

Suppen

SAFRAN-KOKOS SÜPPCHEN

€ 12

Chili | Kaffir Limetten Pesto | Shiso

Saffron-Coconut Soup | Chili | Kaffir Lime Pesto | Shiso

ZOLLENSPIEKER FISCH SUPPE

€ 15

Büsumer Krabben | Schmand

Signature Fish Soup | North Sea Shrimp | Sour Cream

Upon request to our service, you will receive a list of ingredients for additives and allergens subject to declaration that are contained in our products. Changes and errors excepted.

Hauptgänge

ARTISCHOCKENRAGOUT „BARIGOULE“ € 24

Grüner Spargel | Violette Kartoffel

*„Barigoule“ style Artichokes | Green Asparagus | Purple
Potato*

RIESENGARNELEN & „SOT L'Y LAISSE“ € 31

Orzotto | Bisque | Kräutersaitling

*King Prawns & Chicken Oysters | Orzo | Bisque | King
Trumpet Mushroom*

ZANDERFILET € 32

Meeresfrüchte Nage | Wurzelgemüse

Pike Perch | Seafood Nage | Root Vegetable

FILET VOM WOLFSBARSCH € 36

Topinambur | Artischocken Cassoulet | Trüffelbutter

Fillet of Sea Bass | Sun Chokes | Truffle Butter

RINDERFILET MEDAILLONS „SURF ´N TURF“ € 42
Spanischer Octopus | Süßkartoffel | Chimichurri
*Beef Tenderloin Medallions Surf `n Turf | Sweet Potato
Chimichurri*

GANZE GEBRATENE SEEZUNGE FÜR 2 € 90
„À LA GRENOBLOISE“
Junger Blattspinat | Kartoffelstampf
*Grenoble style whole seared Sole for 2
wilted young Spinach | crushed Potato*

TAGESEMPFEHLUNG

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal
Daily Special | Please do not hesitate to talk to our service team

Upon request to our service, you will receive a list of ingredients for additives and allergens
subject
to declaration that are contained in our products. Changes and errors excepted.

Dessert

MOCCA PARFAIT € 12
Aprikose | Crumble
Mocca | Apricot | Crumble

PISTAZIEN CREME BRÛLÉE € 12
Cassis
Pistachio Creme Brûlée | Black Currant

JUMI`S ROHMILCHKÄSE € 22
aus dem Schweizer Emmental
Verschiedene Sorten | Legulehm | Honig | Senf
Tasting of Jumi's Raw Milk Cheese
Legulehm | Honey | Fruit Mustard

Heiße Getränke

KAFFEE *Westhoff Kaffee*

Kaffee	Pott € 4
Espresso	€ 3 doppelt € 4,5
Cappuccino	Pott € 3,5
Café Crème	€ 3
Milchkaffee	€ 4
Latte macchiato	€ 4

Heiße Schokolade Pott € 4,5

TEE *Ronnefeldt*

Pott je € 3,5

Natural English Breakfast – Bio Schwarztee

Very Early Grey – Bio Schwarztee mit Blüten, Bergamotte

Green Dream – Bio Grüntee

Magic Africa – Bio Kräutertee mit Kakao-Zimtgeschmack

Mindful Mint – Bio Minzteesmischung

Charming Camomile – Bio Kräutertee mit Orangengeschmack

Spice of Life – Bio Kräutertee mit Ingwer-Zitronengeschmack

Fruits of Joy – Bio Früchtee mit Papayastückchen und Hibiskus

Upon request to our service, you will receive a list of ingredients for additives and allergens subject to declaration that are contained in our products. Changes and errors excepted.

Wasser, Säfte + Limonaden

Magnus Imperial feinperlig, still	0,25l € 3 0,7l € 7
Coca Cola, Coca Cola light Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0,2l € 3,3
Vitamalz	0,33l € 3,5
Schweppes Tonic Water Schweppes Ginger Ale Schweppes Bitter Lemon	0,2l € 3,3
SÄFTE Ohlenhof Säfte	0,2l € 3,7 0,5l € 6
Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb, Traubensaft, Kirsch-Nektar, Bananen-Nektar, Maracuja-Nektar, Rhabarber-Nektar	
Saftschorle	0,2l € 3,5 0,5l € 5
HAMBURGER LIMONADE	0,33l € 4,5
The Sophisticated Cucumber Cucumis-Gurkenlimonade ein Hauch von Basilikum	
The Sophisticated Lavender Cucumis-Lavendellimonade ein Hauch von Bergamotte	

Bier

UNSERE AUSWAHL VOM WILDWUCHS BRAUWERK HAMBURG

Wildwuchs Brauwerk produziert erfrischend unkonventionelle Biere in ihrer ganzen ursprünglichen Geschmacksvielfalt. Und als einzige Hamburger Brauerei vollständig in Bio-Qualität!

Jegliche Produktionsschritte werden vor Ort ausgeführt. Unser Bier macht keine langen Reisen, sondern kommt nach der Abfüllung ohne Umwege direkt zu Ihnen.

BIERE VOM FASS

FASTMOKER PILS	0,3l € 5
<i>fruchtig-herb vom Fass</i>	0,5l € 6,2

Unser Fastmoker Pils bleibt im Gedächtnis.
Fruchtig-herb, durch die Zugabe von hochwertigem Tettnanger-Hopfen nach der Hauptgärung.
Nordisch kühl und frisch. Bittereinheiten 3/5,
Alkoholgehalt 4,9 % vol, Stammwürze 12 %.

SCHLANKES LAGER	0,3l € 5,5
<i>mild gehopft vom Fass</i>	0,5l € 6,7

Sorglos und sutsche kommt unser erfrischend junges Lager daher. Schlank und leicht, als würde in Hamburg jeden Tag die Sonne scheinen!
Bittereinheiten 2/5, Alkoholgehalt 4,7 % vol,
Stammwürze 11,7 %.

Alsterwasser	0,3l € 4,8
	0,5l € 6

Elbwasser	0,3l € 4,8
	0,5l € 6

Bier

UNSERE AUSWAHL VOM
WILDWUCHS BRAUWERK HAMBURG

BIERE AUS DER FLASCHE

KEIN WEIZEN 0,331 € 5

Ale mit Weizenhefe

Ein Weizen ohne Weizen? Geht nicht? Und ob:
In einem Weizenbier ist die Hefe der Star. Sie produziert die typischen Bananenaromen. Die arbeitet aber auch super mit Pilsener Malz. Dadurch wird's schlank und leicht! Eine herrlichfruchtige Erfrischung! Und weil wir's nicht Weizenbier nennen dürfen, sagen wir eben, was es ist:
Kein Weizen!

BOCK ORANGE 0,331 € 5

Obstkorb deftig

Bock Orange ist ein fruchtiges Starkbier.
Charaktervoll tritt die orangige Hopfennote der Sorte „Mandarina Bavaria“ in den Vordergrund.
Obstkorb deftig! Bittereinheiten 4/5, Alkoholgehalt 7,9 % vol, Stammwürze 18 %.

BROID 0,331 € 5,5

New England IPA

Unser fruchtig-trübes Neipa wird mit vier hocharomatischen Doldenpflänzchen aufs Heftigste gehopft. Dazu bestes Demeter-Brot der Bio-Bäckerei Bahde. Vom Vortag. Rette das Broid!
Bittereinheiten 2/5, Alkoholgehalt 6,3 %, Stammwürze 16 %.

UNSERE AUSWAHL VOM
WILDWUCHS BRAUWERK HAMBURG

BIERE AUS DER FLASCHE

GROSSE FREIHEIT 0,33l € 4,5

Alkoholfreies Bitter Ale

Herb und erfrischend schmeckt unser Best Bitter Ale. Mit unserem alkoholfreien Schankbier könnt ihr auf hoher See Kurs halten oder mit nautischer Präzision jederzeit den Heimathafen ansteuern.

INGE 0,33l € 5,5

Helles mit Ingwer

Frischer Ingwer vom Hof Wurzelreich macht unsere Inge dezent scharf und sehr würzig. Vor den Toren Hamburgs geerntet und fix gemixt mit unserem Hellen.

WEITERE BIERE

Duckstein Original vom Fass 0,3l € 4,1

0,5l € 5,5

Maisel's Weisse vom Fass 0,3l € 4,2

0,5l € 6

Maisel's Weisse Alkoholfrei, Dunkel oder Kristall
aus der Flasche 0,5l € 6

*Für davor, zwischendurch
und danach*

Martini Bianco, Rosso	5 cl € 6,5
Sandemann Sherry Fino, medium	5 cl € 6
Tawny Port, white	5 cl € 6,5
Aperol Spritz	€ 10,5
Lillet Wild Berry	€ 9,5
Campari Orange, Soda	€ 9
FIERO WILDBERRY	
Martini Fiero, Schweppes Russian Wildberry, Zitrone und Orange	€ 9,5
ZOLLI'S PINK LADY	€ 10,5
Pink Gin, Schweppes Russian Wild Berry, Limette, Himbeeren	

Spirituosen

SPIRITS

OBSTBRAND & GRAPPA

Williamsbirnenbrand	2 cl € 5,5
Waldhimbeergeist	2 cl € 4,5
Mirabellenbrand	2 cl € 5,5
Haselnussgeist	2 cl € 4,5
Grappa Chardonnay	2 cl € 6,5
Grappa Prosecco	2 cl € 5,5

AQUAVIT

Helbing Kümmel	2 cl € 4
Zollenspieker Kümmel	2 cl € 4,5
Malteserkreuz Aquavit	2 cl € 4
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl € 4,5
Kornbrand	2 cl € 3,5

COGNAC & WEINBRAND

Remy Martin V.S.O.P.	4 cl € 10,5
Asbach Uralt	4 cl € 7

BITTER

Fernet Branca oder Fernet Menta	4 cl € 7,5
Averna	4 cl € 7
Ramazzotti	4 cl € 8

