



Frühjahrskarte

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

TERRINE VOM EDELFISCH ^{H,I,J,N} € 10,50
mit Avocado-Limetten-Schmand und Salat

Terrine of fine fish ^{H,I,J,N}
with avocado-lime-cream and salad

VITELLO TONNATO ^{B,J} € 11,50
mit Kapern und Rapunzelsalat

Vitello Tonnato ^{B,J}
with capers and italian corn salad

GEMISCHTE BLATTSALATE € 8,00
mit Balsamico Dressing + € 4,50
+ gebratene Hähnchenbrust + € 7,50
+ gebratene Garnelen + € 4,50
+ Hirtenkäse + € 7,50
+ Lachsstreifen

Mixed leaf salad
with balsamico dressing
+ 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

BÄRLAUCHSÜPPCHEN ^{B,C,N} € 8,50

mit Joghurt und Schwarzbrotcroutons

Wild garlic soup ^{B,C,N}

with yoghurt and brown bread croutons

HUMMERSUPPE ^{B,C,H,I,J,L,N} € 9,50

mit Cognac und Sahne verfeinert

Lobster soup ^{B,C,H,I,J,L,N}

refined with cognac and cream

Fleisch

MEAT

GESCHMORTE KALBSSCHULTER ^{1,H,N} € 24,50
mit Zwiebelknödel, Honig-Karotten und
Dunkelbiersauce

Braised veal shoulder ^{1,H,N}
with onion dumplings, honey carrots and dark-beer-sauce

RINDERFILET ^{1,3,B,H,N} € 29,50
mit Speckbohnen, gerösteten Kartoffeln und
Café-de-Paris-Butter

Beef fillet ^{1,3,B,H,N}
*with baconed green beans, roasted potatoes and
Café-de-Paris butter*

MAISHÄHNCHENBRUST ^{1,B,N} € 19,50
mit Feta-Bärlauch gefüllt, gerösteter Paprika und
cremiger Polenta

Cornfed chicken breast ^{1,B,N}
*stuffed with feta cheese and wild garlic, roasted bell peppers
and polenta*

Fisch

FISH

FORELLE IM GANZEN GEBRATEN ^{B,J,N} € 23,50

ca. 350 g, dazu Petersilienkartoffeln und
saisonales Gemüse

Whole trout fried ^{B,J,N}

ca. 350 gr., with parsley potatoes and seasonal vegetables

FILET VOM FANGFRISCHEN LACHS ^{B,J,N} € 21,50

mit Perlgrauen Risotto, Tomaten-Fenchelgemüse und
Kräuteröl

Fillet of freshly caught salmon ^{B,J,N}

with pearl barley risotto, tomatoes, fennel and herb oil

GEDÜNSTETES KABELJAUFILET ^{B,J,N} € 20,50

auf Spinat-Lauchgemüse, Dillkartoffeln und
Zitronenbuttersauce

Steamed cod fillet ^{B,J,N}

with spinach, leek, dill potatoes and lemon-butter-sauce

Klassiker

CLASSICS

ZOLLENSPIEKER LABSKAUS ^{1,A,J} € 14,50

mit zwei Spiegeleiern, eingelegtem Hering und Roter Bete

Zollenspieker Labskaus ^{1,A,J}

with two fried eggs, a pickled herring and beetroot

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

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

KALBSLEBER ^{B,C} € 18,50

mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Apfelrotkohl

Veal liver ^{B,C}

with mashed potatoes, fried onions and red cabbage

Vegetarisches und Pasta

VEGETARIAN AND PASTA

VOLLKORN BLINIS ^{A,B,C,H} € 16,50
dazu Gemüse und Kräuterschmand
Wholemeal Blinis ^{A,B,C,H}
with vegetables and herbal sourcream

**HAUSGEMACHTE VEGETARISCHE
MAULTASCHEN** ^{A,B,C} € 16,50
mit Frischkäse-Bärlauchfüllung
Homemade vegetarian „Maultaschen“ ^{A,B,C}
stuffed with cream cheese and wild garlic

Desserts

DESSERTS

ZITRONENGRAS CREME BRULEE ^{A,B,N} € 8,50
geminztes Holunder-Birnen-Ragout und Zitroneneis
Lemongrass creme bruleé ^{A,B,N}
with elderflower-pear-ragout and lemon ice cream

LAUWARMES SCHOKOKÜCHLEIN ^{A,B,C,E} € 9,00
mit Vierländer Rote Grütze und Vanilleeis
Warm chocolate cake ^{A,B,C,E}
with red fruit jelly and vanilla ice cream

Für kleine Landratten



FOR LITTLE LANDLUBBERS

KÄPT. KUDD'LS FANG ^{B,C,E,H,I,J} € 6,50

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

Capt. Kudd'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 Hähnchengoldys mit Pommes frites und Ketchup

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

chicken nuggets with French fries and tomato ketchup

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

Spaghetti mit Tomatensauce

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

spaghetti with tomato sauce

POMMES FRITES 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
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

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

SEKT *Sparkling wine* 0,11

RIESLING SEKT „EDITION ZOLLENSPIEKER“ € 4,90
EXTRA BRUT ^N

Deutschland – Pfalz, Sekt- und Weinmanufaktur Graf
Germany – Palatinate, Sekt- und Weinmanufaktur Graf

PROSECCO & PERLWEIN
Prosecco & semi-sparkling wine 0,11

LA RONCA PROSECCO FRIZZANTE ^N € 4,50
Italien – Venetien, Coste Petrai
Italy – Veneto, Coste Petrai

FRITZ MÜLLER PERLWEIN ^N
Deutschland – Rheinhessen, Weingut Hofmann
Germany – Rheinhessen, Hofmann Winery

weiß *white* € 4,50
rosé € 4,50
alkoholfrei *non-alcoholic* € 4,50

CHAMPAGNER *Champagne* 0,11

LANSON ^N
Frankreich – Reims, Champagne Lanson
Frankreich – Reims, Champagne Lanson

Black Label Brut € 11,90
Rosé Label Brut € 13,90

Offene Weine

WINE BY THE GLASS

WEISSWEIN <i>White wine</i>	0,2l
<hr/>	
WEISSBURGUNDER QUALITÄTSWEIN TROCKEN ^N <i>Pinot Blanc Quality Wine dry</i> ^N	€ 6,90
Deutschland – Mosel, Weingut Lorenz <i>Germany – Moselle, Lorenz Winery</i>	
<hr/>	
SAUVIGNON BLANC & GRÜNER VELTLINER QUALITÄTSWEIN TROCKEN ^N <i>Sauvignon Blanc & Grüner Veltliner Quality Wine dry</i> ^N	€ 7,50
„ZOLLENSPIEKER FÄHRHAUS EDITION“ ^N Deutschland – Pfalz, Weingut Klein <i>Germany – Palatinate, Klein Winery</i>	
<hr/>	
BLANC DE NOIR QUALITÄTSWEIN HALBTROCKEN ^N <i>Blanc de Noir Quality Wine semi-dry</i> ^N	€ 7,50
Deutschland – Württemberg, Weingut Weinreuter <i>Germany – Württemberg, Weinreuter Winery</i>	
<hr/>	
VIIGNIER IGP TROCKEN ^N <i>Viognier IGP dry</i> ^N	€ 7,50
Frankreich – Languedoc, Domaine La Louviere <i>France – Languedoc, Domaine La Louviere</i>	
<hr/>	
GRAUBURGUNDER QUALITÄTSWEIN TROCKEN ^N <i>Pinot Gris Quality Wine dry</i> ^N	€ 7,90
Deutschland – Pfalz, Weingut Reichsrat von Buhl <i>Germany – Palatinate, Reichsrat von Buhl Winery</i>	
<hr/>	
RIESLING QUALITÄTSWEIN TROCKEN ^N <i>Riesling Quality Wine dry</i> ^N	€ 8,50
Deutschland – Rheingau, Weingut Carl Ehrhard <i>Germany – Rheingau, Carl Ehrhard Weingut</i>	

ROSÉWEIN *Rosé wine* **0,21**

CABERNET SAUVIGNON ROSÉ € 6,90

QUALITÄTSWEIN TROCKEN^N

Cabernet Sauvignon Rosé Quality Wine dry^N

Deutschland – Pfalz, Weingut Klein

Germany – Palatinate, Klein Winery

PINOT GRIGIO ROSÉ IGT^N

€ 7,00

Italien – Trentino, Concilio Vini

Italy – Trentino, Concilio Vini

ROTWEIN *Red wine* **0,21**

MERLOT FOUNDERS COLLECTION TROCKEN^N

€ 7,00

Merlot Founders Collection dry^N

Südafrika – Western Cape, Swartland Winery

South Africa – Western Cape, Swartland Winery

PRIMITIVO SALENTO DONNA MARZIA TROCKEN^N

€ 7,50

Primitivo Salento Donna Marzia dry^N

Italien – Apulien, Conti Zecca

Italy – Apulia, Conti Zecca

BARINAS TEMPRANILLO DOP TROCKEN^N

€ 7,50

Barinas Tempranillo DOP dry^N

Spanien – Jumilla, Bodegas Alceño

Spain – Jumilla, Bodegas Alceño

SPÄTBURGUNDER QUALITÄTSWEIN TROCKEN^N

€ 7,90

Pinot Noir Quality Wine dry^N

Deutschland – Baden, Weingut Bercher

Germany – Baden, Bercher Winery

Bier

BEER

BIERE VOM FASS *Beer on tap*

Beck's [°]	0,31 € 3,50
	0,51 € 5,10
Duckstein [°]	0,31 € 3,80
	0,51 € 5,30
Zolli's Naturtrübe [°]	0,31 € 3,50
	0,51 € 5,10
Maisel's Weisse Original [°] <i>yeast wheat[°]</i>	0,31 € 3,90
	0,51 € 5,50
Alsterwasser ^{3,°} <i>Shandy^{3,°}</i>	0,31 € 3,40
	0,51 € 4,90
Elbwasser ^{3,°} <i>Elbwater^{3,°}</i>	0,31 € 3,40
	0,51 € 4,90

BIERE AUS DER FLASCHE *Beers from the bottle*

Beck's Blue Alkoholfrei [°] <i>non-alcoholic</i>	0,331 € 3,60
Maisel's Weisse Alkoholfrei [°] <i>non-alcoholic</i>	0,51 € 5,50
Maisel's Weisse Dunkel [°] <i>dark wheat</i>	0,51 € 5,50
Maisel's Weisse Kristall [°] <i>crystal wheat</i>	0,51 € 5,50
Zwickel [°]	0,51 € 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 TONIC ^{2,3,14,N}	€ 7,20
Martini Fiero, Thomas Henry Tonic und Orange <i>Martini Fiero, Thomas Henry Tonic and Orange</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*

LANTENHAMMER

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
Grappa Moscato	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
Fürst Bismarck 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*

Hennessy V.S.O.P. Privilège	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 ^{2,9,14}	4 cl € 4,10
Averna ^{2,9,14}	4 cl € 4,10
Ramazzotti ^{2,9,14}	4 cl € 4,10

WHISKY

Ballantine's (Scotch) ^{2,C,N}	4 cl € 5,50
Johnnie Walker Red Label (Scotch) ^{2,C,N}	4 cl € 5,50
Johnnie Walker Black Label (Scotch) ^{2,C,N}	4 cl € 8,50
Chivas Regal 12 years (Scotch) ^{2,C,N}	4 cl € 8,00
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

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 Schefedioxid 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 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