



ZF



AD 1252

*Speisekarte*

RESTAURANT

*1252*



ZF



AD 1252

*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.

Herzliche Grüße

*Die Zolli Crew*

# Aperitifempfehlung

---

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>SEKT ROSÉ NO.1</b>   | 0,1l  | € 8,5 |
| Weingut Wissgott, Gundheim, Rheinhessen   |       |       |
| 9 monatige traditionelle Flaschengärung, aus der Portugieser Traube weiß gekeltert. | 0,75l | € 48  |

---

# Vorspeisen

---

|   |      |
|---|------|
| <b>BUNTER BLATTSALAT</b>                                  | € 13 |
| Avocado   Sonnenblumenkerne   Manchego<br>Guaven-Dressing |      |

---

---

|   |      |
|---|------|
| <b>BURRATA</b>  | € 15 |
| Zucchini   Bunte Tomaten   Rauchmandeln<br>Kalamansi   Rucola |      |

---

---

|  |      |
|--|------|
| <b>GOL GAPPA</b>                                     | € 16 |
| Teriyaki-Tuna   Mango-Tomaten   Chili-Mayo<br>Tobiko |      |

---

---

|  |      |
|--|------|
| <b>RINDER TATAR</b>                      | € 18 |
| Senf-Vinaigrette                         |      |
| Als Hauptgang mit Pommes und 200 g Tatar | € 30 |

---

---

|  |      |
|--|------|
| <b>GELBE BETE</b>                                  | € 13 |
| Perlgrauen   Granatapfel   Balsamico   Wildkräuter |      |

---

---

|   |      |
|---|------|
| <b>KIKOK</b>                                    | € 14 |
| Koriander-Minz-Chutney   Karotten-Fenchel-Salat |      |

---

# Suppe

## SAFRAN KOKOS SUPPE

Mit Garnelen

€ 11

€ 15

# Hauptgänge

## ORZOTTO

Pilze | Zitronen-Pesto | Bunte Tomaten | Parmesan

€ 21

---

## ZANDERFILET

Süßkartoffel-Püree | Grillgemüse-Potpourri |  
Chimichurri

€ 35

---

## GRÜNER SPARGEL

Getrüffeltes Erbsen-Rübchen-Ragout |  
Geröstete Grenaille-Kartoffeln

€ 20

# Vom Grill

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| <b>LIMONEN MAISHÄHNCHEN</b>   | 250gr € 29 |
| <b>SHORT RIBS</b>             | 500gr € 31 |
| <b>RIB EYE</b>                | 250gr € 38 |
| <b>RINDERFILET</b>            |            |
| Gents Cut                     | 300gr € 49 |
| Ladies Cut                    | 200gr € 39 |
| <b>Rumpsteak</b>              | 200gr € 35 |
| <b>Tandoori Lamm Rücken</b>   | 250gr € 31 |
| <b>Dore ade Butterfly Cut</b> | 250gr € 29 |
| <b>Lachs</b>                  | 200gr € 32 |
| <b>Schwertfisch Filet</b>     | 200gr € 33 |
| <b>Blumenkohl Steak</b>       | € 18       |
| Ras el Hanout                 |            |

**Bitte wählen Sie aus den folgenden  
Komponenten Ihre passenden Beilagen und  
Saucen aus, je eine ist inklusive.**

**BEILAGEN**

je € 6

Gemischter Blattsalat  
Pfannengemüse  
Kartoffelpüree  
Glasierte bunte Möhren  
Bratkartoffeln mit Speck  
Pommes Frites

---

**SAUCEN**

je € 5

Pfefferrahm  
Senf Sauce  
Kräuterbutter  
Rotweinjus  
Beurre Blanc

*Guten  
Appetit*

# Dessert

**LIMONCELLO PARFAIT** € 13  
Orangen-Schokoladenerde | Grapefruitkaviar

---

**VANILLE CREME BRÛLÉE** € 12  
Himbeersorbet

---

**RHABARBERTARTE** € 12  
Joghurteis

---

**BANANENBROT** € 14  
Passionsfruchtcreme | Kokosnusseis

---