



040 / 270 62 74



sommerterrassen-hamburg.de



info@sommerterrassen-hamburg.de



Café Sommerterrassen

Willkommen im Café Sommerterrassen



Café Sommerterrassen
Südring 44
22303 Hamburg

Öffnungszeiten

Montag - Freitag	12:00 bis 22:00 Uhr
Sonnabend und Sonntag	10:00 bis 22:00 Uhr

(Küche bis 21:00 Uhr)

Je nach Witterung kann es dazu kommen, dass das
Café geschlossen bleibt oder früher geschlossen wird

Wir akzeptieren gerne Ihre Zahlung per Kreditkarte
(GiroPay /EC /Visa /MasterCard/ AmEx)



Frühstück

Samstag & Sonntag von 10:00 – 13:00 Uhr, Montag – Freitag nur nach Vereinbarung für Gruppen ab 10 Personen

- | | | | |
|--|----------------|---|----------------|
| 1. Sommer Frühstück ^{Ei, GL a}
2 Brötchen, Butter, Marmelade, Nutella, Honig
& Ei, Käse, Aufschnitt & Fleischsalat | 10,90 € | 2. Lachsfrühstück ^{Ei, GL a, Fi, 2, 3}
2 Brötchen, Butter, Marmelade, Honig, Nutella,
Ei, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich | 12,90 € |
| 3. Ei Frühstück ^{Ei, GL a, 1, 6}
2 Spiegeleier - oder Rühreier mit Speck dazu
2 Brötchen, Butter, Marmelade, Honig & Nutella | 11,90 € | | |

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir keine Änderungswünsche an den angebotenen Frühstücksvariationen entgegennehmen können.



Suppen

4. Karotten-Ingwer- Suppe
dazu Ciabatta

6,90 €

5. Tomatencremesuppe ^{Mi, 1}
mit Mozarella, dazu Ciabatta

6,90 €

Salate

6. Mozzarella Caprese ^{Mi}
mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum,
Basilikumdressing & Olivenöl, dazu Ciabatta

9,90 €

^{GL a, Mi, Sn, Se, So, 1, 2, 3, 16}
7. Griechischer Schafskäsesalat 13,90 €
großer, gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven, Peperoni,
roten Zwiebeln & Italian Dressing, dazu Ciabatta

8. Putensalat ^{Ei, Mi, Sn, 1, 3}
großer gemischter Salat mit gebratenen
Putenbruststreifen, American-Dressing & scharfer Chilisauce,
dazu Ciabatta

13,90 €

9. Garnelensalat ^{Kr} 16,90 €
großer gemischter Salat mit sechs gebratenen
Schmetterlings - Garnelen & Italian Dressing, dazu
Ciabatta

10. Ceasar Salat ^{Ei, GL a, Mi, Sn, 1, 3}
knackiger Römersalat mit frischem Parmesan,
gebratenen Putenbruststreifen, Kräutercroûtons &
Ceasar Dressing

13,90 €



Spezialität des Hauses

- 11. Gelöste Keule „Fresh“** ^{1,2,3} 13,90 €
an einem frischen, bunten Salatteller &
BBQ-Sauce
- 12. Gelöste Keule „Classic“** ^{1,2,3} 14,90 €
mit Kartoffelsalat, BBQ Sauce & Salatbeilage
- 13. Gelöste Keule „Potatoe“** ^{1,2,3} 14,90 €
mit Ofenkartoffel, Sour Cream, BBQ-Sauce &
Salatbeilage

Nach Hamburger Original-Rezept

Wir möchten Sie gern mit unseren Hähnchenkeulen vom Grill verwöhnen. Diese werden vom Knochen gelöst und dann für 24 Stunden in einer speziellen Marinade nach einer original Hamburger Geheimrezeptur für Sie eingelegt.

Durch dieses Verfahren sind wir uns sicher, Ihnen eine Hähnchenkeule anbieten zu können, wie Sie sie noch nicht kennen.

Wir servieren Ihnen diese Spezialität in verschiedenen Varianten, jeweils mit einer knackig frischen Salatbeilage sowie einer herzhaft-würzigen BBQ - Sauce.



Mehr als nur eine Kartoffel

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| 14. Ofenkartoffel „Classic“ Ei, Mi, Sn, 1, 3
mit Sour Cream & Salatbeilage | 7,90 € | 15. Ofenkartoffel „Pute“ Ei, Mi, Sn, 1
mit Sour Cream, zarten Putenstreifen & Salatbeilage | 13,90 € |
| 16. Ofenkartoffel „Sylt“ Ei, Fi, Sn, 1, 3
mit Sour Cream, geräuchertem Lachs & Salatbeilage | 14,90 € | 17. Ofenkartoffel „Flußkrebis“ Kr, Ei, Sn, Fi, 1, 3
mit Sour Cream, Flusskrebisfleisch & Salatbeilage | 15,90 € |

Pasta

- | | | | |
|--|---------|---|---------|
| 18. Spaghetti „Pesto“ GL a, Mi, 1, 3
mit hausgemachtem Basilikumpesto,
Cherrytomaten & Parmesan | 11,90 € | 19. Spaghetti „Garnele“ GL a, Kr, 1, 5
mit sechs großen Schmetterlings-Garnelen in
hausgemachtem Basilikumpesto geschwenkt | 16,90 € |
| 20. Spaghetti „Bolognese“ GL a, Mi, 1, 3
mit Hackfleischsauce, Frühlingszwiebeln & frischem Parmesan | 12,90 € | 21. Spaghetti „Garnele Trüffelpesto“ GL a, Kr, 1, 3
mit sechs großen Schmetterlings-Garnelen, Frühlingszwiebeln,
Cherrytomaten und Trüffelpesto | 18,90 € |
| 22. Tagliatelle „Putenbrust“ GL a, Mi, 1, 3
mit Putenbruststreifen, Cherrytomaten,
Sahnesauce & frischem Parmesan | 14,90 € | 23. Tagliatelle „Flusskrebis“ Kr, Ei, Mi, Sn, Fi, 1, 3
mit Flusskrebisfleisch, Sahnesauce,
Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten & frischem
Parmesan | 18,90 € |



Steaks vom Grill

24. Putensteak ^{Ei, Mi, Sn, 1, 3} **16,90 €**
mit Ofenkartoffel, Sour Cream, Kräuterbutter, &
Salatbeilage

25. Rinderminutensteak ^{Ei, Mi, Sn, 1, 3} **19,90€**
mit Ofenkartoffel, Sour Cream, Kräuterbutter &
Salatbeilage



Schnitzel

- 26. „Wiener Art“** ^{Ei, GL a, 1, 3, 11} **14,90 €** **27. „Wiener Art“** ^{Ei, GL a, 1, 3, 11} **15,90 €**
vom holsteiner Schweinelachs in der Pfanne mit
Butter gebraten, dazu Kartoffelsalat & Salatbeilage
vom holsteiner Schweinelachs in der Pfanne mit
Butter gebraten, dazu Salatbeilage, Pommes
Frites, Mayonnaise & Ketchup
- 28. „Wiener Art“** ^{Ei, GL a, 1, 3, 11} **15,90 €**
vom holsteiner Schweinelachs in der Pfanne mit
Butter gebraten, dazu eine Ofenkartoffel mit
Sour Cream & Salatbeilage

Riesen Currywurst

- 29. Currywurst XXL mit Pommes Frites** ^{GL a, Sn, 1, 2, 3, 6} **9,90 €** **30. Currywurst XXL mit Kartoffelsalat** ^{GL a, Sn, 1, 2, 3, 6} **10,90 €**
mit hausgemachter Currysauce & Pommes Frites
mit hausgemachter Currysauce & Kartoffelsalat

Pommes Frites

- 31. Portion Pommes Frites** ^{GL a, 1, 2, 3, 6, Sn} **4,90 €**
mit Mayonnaise & Ketchup



Fisch

- 32. Frisches Lachsfilet** ^{Fi, Mi, Sn} 16,90 €
frisches Lachsfilet gebraten an rosa
Pfefferrahmsauce und Salzkartoffeln, mit
Salatbeilage
- 33. Garnelenpfanne** ^{Fi, GL a, Mi, Sn} 16,90 €
neun Schmetterlings-Garnelen in Olivenöl, mit
frischem Knoblauch und einer Chilischote in der
Pfanne serviert, dazu Ciabatta
- 34. Hamburger Pannfisch** ^{Fi, Mi, Sn} 16,90 €
verschiedene Fischfilets in einer Dijon-Senfsauce
dazu Salzkartoffeln



Vegetarisch

- 35. Ofenkartoffel „Classic“** ^{Ei, Mi, Sn, 1, 3} 7,90 € **36. Tagliatelle „Trüffelpesto“** ^{Ei, Mi, Sn, Fi, 1, 3}
mit Sour Cream & Salatbeilage in Sahnesauce, Frühlingszwiebeln, Cherry Tomaten & frischem Parmesan 12,90 €
- 37. Spaghetti „Pesto“** ^{GL-a, Mi, 1, 3} 11,90 €
mit hausgemachtem Basilikumpesto,
Cherrytomaten & frischem Parmesan



Dessert

38. Rote Grütze ^{Ei, Mi, 2, 3}
mit Vanilleeis

5,50 €

39. Eisschokolade mit Sahne ^{Mi, 1} 5,50 €

40. Eiskaffee mit Sahne ^{Mi, 1} 5,50 €

Kuchen

Frisch gebackener Kuchen ^{GL a, Ei, Mi} 3,50 €

46. Portion Sahne ^{Mi} 1,00 €

- 41. Käsekuchen
- 42. Apfelkuchen
- 43. Erdbeer-Rhabarberkuchen
- 44. Pflaumenkuchen
- 45. Kirschkuchen



Heißes

Heiße Schokolade mit Milchschaum^{Mi} 4,00 € Heiße Schokolade mit Sahne^{Mi} 4,50 €

Kaffee & Tee

Becher Café Crema ⁵	3,50 €	Glas Tee	3,50 €
Cappuccino ^{Mi, 5}	3,50 €	Schwarz-, Früchte-, Pfefferminz-,	
Milchkaffee ^{Mi, 5}	4,00 €	Kräuter-, Grüner- und Rooibostee	
Latte Macchiato ^{Mi, 5}	4,00 €		
Latte Macchiato „Flavour“ ^{Mi, 2, 5}	4,80 €		
Karamell, Vanille, Haselnuss			
Espresso ⁵	2,50 €		
Espresso doppelt ⁵	3,50 €		



Wasser & Mineralwasser

Mineralwasser	0,25 l / 0,75 l
Magnus Quelle ohne Magnus Quelle prickelnd	2,90 € / 6,90 € 2,90 € / 6,90 €
	0,3 l / 0,5 l
Tafelwasser - Mineralco	2,90 € / 6,90 €
	0,3 l / 0,5 l

Softdrinks

Cola ^{2, 5, 12}	3,00 € / 4,50 €
Cola Zero ^{2, 5, 12, 17}	3,00 € / 4,50 €
Orangenlimonade ^{2,12}	3,00 € / 4,50 €
Zitronenlimonade ¹² _{2, 5, 12}	3,00 € / 4,50 €
Spezi	3,00 € / 4,50 €
Red Bull Energy Drink ^{2,5,12,17}	4,50 €

Schweppes Chininhaltig

Tonic Water ¹³	0,2 l 3,90 €
Bitter Lemon ¹³	0,2 l 3,90 €
Ginger Ale ¹³	0,2 l 3,90 €

Saft

	0,2 l / 0,5 l
Apfel,	3,50 € / 5,50 €
Orange	3,50 € / 5,50 €
Schwarze Johannisbeere	3,50 € / 5,50 €

Nektar

	0,2 l / 0,5 l
Banane	3,50 € / 5,50 €
Kirsch	3,50 € / 5,50 €
Kirsch - Banane	3,50 € / 5,50 €
Maracuja	3,50 € / 5,50 €

Schorlen

	0,3 l / 0,5 l
Apfelschorle	3,00 € / 4,90 €
Rhabarberschorle	3,00 € / 4,90 €
Maracujaschorle	3,00 € / 4,90 €
Kirschschorle	3,00 € / 4,90 €
Orangenschorle	3,00 € / 4,90 €
Schwarze Johannisbeere	3,00 € / 4,90 €



Bier

Fassbier

Beck's Pils 4,9%	0,3 l 3,50 €	0,5 l 4,90 €
Leffe Brune 6,5%	0,25 l 3,50 €	0,3 l / 0,5 l
Alsterwasser	3,50 € / 4,90 €	
Franziskaner Hefeweizen 5,0%	0,5 l 4,90 €	
Franziskaner Bananenweizen 5,0%	0,5 l 4,90 €	

Alkoholfreies (Flasche)

Beck's Pils	0,33 l 3,50 €
Franziskaner Hefe	0,5 l 4,90 €
Flaschenbier	
Beck's Pils 4,9%	0,33 l 3,50 €
Beck's Gold 4,9%	0,33 l 3,50 €
Leffe Blonde 6,5%	0,33 l 4,00 €
Leffe Brune 6,5%	0,33 l 4,00 €
Corona Extra ¹² 4,9%	0,33 l 4,00 €
Franziskaner Kristall 4,9%	0,5 l 4,90 €

1240 gelang den Mönchen des Klosters Notre-Dame de Leffe ein historischer Coup: Sie kreierten das Rezept für ein bis heute **einzigartiges Abteibier**, das Bierkenner und Feinschmecker auf der ganzen Welt gleichermaßen begeistert. Ob als **fein-helles Leffe Blonde** (Alk. 6,6%) oder als **aromatisch-dunkles Leffe Brune** (Alk. 6,5%), bereits beim ersten genussvollen Schluck entfaltet sich das unvergleichlich komplexe und sanfte Aroma.



Prosecco

Prosecco^{Su}

Glas 0,2 l / auf Eis 0,2 l

5,50 € / 5,90€

Prosecco^{Su}

Flasche 0,75 l

25,00 €

Specials

Aperol „Spritz“ (Sekt mit Aperol) 2, Su

Glas

6,90 €

Black Hugo (schwarzer Johannisbeerensaft, Holunderblütensirup, Prosecco und frische Minze)^{2, Su}

7,90 €

Sparkling Red Bull (Prosecco, Red Bull, Zitrone und frische Minze)^{2, 5, Su}

7,90 €



Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe / Allergene finden Sie auf der vorletzten Seite Speisekarte



Longdrinks

	4cl
Gordon's Gin - Tonic ¹³	9,90 €
Bombay Sapphire - Tonic ¹³	9,90 €
Hendrik's - Tonic ¹³	10,90 €
Vodka - Lemon	8,90 €
Vodka - Orange	8,90 €
Bacardi - Cola ^{2, 5, 12}	8,90 €
Ballantine's (Scotch) - Cola ^{2, 5, 12}	8,90 €
Jack Daniel's (Tennessee) - Cola ^{2, 5, 12}	10,90 €
Havana Club (3 Jahre) - Cola ^{2, 5, 12}	9,50 €
Jim Beam - Cola ^{2, 5, 12}	9,50 €

Aperitifs

Martini Bianco 5 cl / 4,90 €

Spirituosen

	4cl	2cl
Hendrick's Dry Gin	9,90 €	4,00 €
Bombay Sapphire Gin	9,90 €	3,50 €
Gordon's Dry Gin	10,90 €	3,50 €
Absolut Vodka		3,50 €
Tequila Silver		3,50 €
Tequila Gold		3,50 €
Havana Club (3 Jahre)		3,50 €
Helbing		3,50 €
Malteser		3,50 €
Grappa		3,50 €
Amaretto		3,50 €
Sambuca		3,50 €
Jägermeister		3,50 €
Baileys Irish Cream ²		3,50 €

4cl

Averna	4,70 €
Ramazotti ²	4,70 €



4cl

Whisky

Ballantine's Scotch (Scotch)	6,50 €
Jim Beam (Bourbon)	6,50 €
Jack Daniel's (Tennessee)	7,50 €

Weinbrände / Cognac

2cl

Osborne Veterano	3,50 €
------------------	--------

Cocktails

Ohne Alkohol

Ipanema	7,90€	Virgin Colada	7,90€
Limetten, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale		Lemon Squash, Coconut Cream, Sahne, Ananassaft	

Mit Alkohol

Caipirinha	8,90€	Sex on the Beach	8,90€
Pitu, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice		Wodka, Peachtree, Grenadine, Lemon Squash, Orangensaft	
Mai Tai	8,90€	Swimming Pool	8,90€
diverse Rumsorten, Dry Orange, Curaçao, Mandel & Zitrone		Wodka, Rum, Blue Curaçao, Kokos, Orange & Ananas	
Pina Colada	8,90€		
Rum, Coconut Cream, Sahne, Ananassaft			



Weißwein

Pinot Grigio / Italien / Veneto ^{Su}

Glas (0,2 l) / Flasche

5,50 €

Riesling Classic / Deutschland / Rheinhessen ^{Su} (0,75 l)

6,50 € / 21,00 €

Grauburgunder / Deutschland / Pfalz ^{Su} (1 l)

6,50 € / 29,00 €

Rosé

Espadeiro „Rose“ / Portugal / Vinho Verde ^{Su} (0,75 l)

6,50 € / 21,00 €

Rotwein

Montepulcino d`Abruzzo

5,50 €

Finca Besaya Reserva / Spanien / Rioja ^{Su} (0,75 l)

6,50 € / 21,00 €

Weinschorle

Weinschorle weiß ^{Su}

4,90 €

Weinschorle rot ^{Su}

4,90 €



Zusatzstoffe

- 1= mit Geschmacksverstärker
- 2= mit Farbstoffen
- 3= mit Konservierungsstoffen
- 4= geschwärzt
- 5= koffeinhaltig
- 6= mit Zuckerart und Süßungsmitteln
- 7= mit Phosphat
- 8= mit Emulgator
- 9= Nitritpökelsalz
- 10= Nitrat
- 11= Enthält pflanzliche Fette
- 12= mit Antioxidationsmittel
- 13= chitinhaltig
- 14= mit Taurin
- 15= mit Schwefeldioxid
- 16= mit Milcheiweiß
- 17= enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

- GL a = Gluten-Weizen
- GL b = Gluten-Roggen
- Kr = Krebstiere
- Ei = Eier
- Fi = Fisch
- Er = Erdnüsse
- So = Soja
- Mi = Milch
- Se = Sellerie
- Sn = Senf
- Sf = Schalenfrüchte
- Su = Sulphite



Sie planen ein Event, möchten gerne eine Feier ausrichten?

Das Café Sommerterrassen bietet vom Business-Meeting bis zum

Hochzeitsessen einen geschmackvollen und gemütlichen Rahmen, mit einer hervorragenden Küche, sowie einem freundlichen und kompetenten Service.

Bitte sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne in der Planung und Umsetzung Ihrer Veranstaltung.

Café Sommerterrassen

Südring 44

22303 Hamburg

Büro: Frau Kerstin Pawlicki

fon 040 46 77 63 32

office@cbo-hh.de