



# Abendkarte

---



## Moin, Moin!

Herzlich willkommen im **Restaurant Störtebeker Beer & Dine** in der Elbphilharmonie!

Küchenchef Philipp Stapel hat es sich zur Aufgabe gemacht, zeitgenössische Küche mit regionalen Einflüssen zu kombinieren und Ihnen eine einzigartige kulinarische Erfahrung zu bieten. Jedes Gericht, das Sie auf unserer Speisekarte finden, wurde sorgfältig ausgewählt und basiert auf den besten, marktfrischen Zutaten.

Wir bieten eine reiche Auswahl an **handwerklich hergestellten Brauspezialitäten**, und unser erfahrener Biersommelier steht Ihnen gerne zur Verfügung, wenn Sie bei der Wahl des passenden Bieres Unterstützung benötigen. Unsere Barkarte bietet außerdem eine Auswahl an erlesenen Weinen und klassischen sowie eigens kreierten Cocktails, die Ihren Geschmacksnerven schmeicheln werden.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und erleben Sie einen unvergesslichen Abend voller kulinarischer Köstlichkeiten in angenehmer Atmosphäre.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit!

---

## Bewerten Sie Ihren Besuch

### Ihre Meinung ist gefragt!

Wir freuen uns, dass Sie heute unser Speisenangebot wahrnehmen. Gerne möchten wir unser Angebot nach den Wünschen unserer Gäste weiterentwickeln. Deshalb freuen wir uns über Feedback zu Ihrem Besuch bei uns!

Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage.

WLAN: Störtebeker\_FreeWifi



# Konzert Menü

---

Confierter Saibling  
Fenchel | Zwiebel | Auster - Spinatcreme

\*\*\*

Gegrilltes Rinderfilet  
Sellerie | Pilze | Schwarzwurzel

\*\*\*

Dessertvariation aus unserer Patisserie

75,00 € pro Person

## Vorspeisen

---

Confierter Saibling Fenchel   Zwiebel   Auster-Spinatcreme	26
Feldsalat Sorbet   Petersilienwurzel   Buchweizen	25
Rindertatar „Stroganoff“ Bete   Champignon   Kartoffel	28
Vier Gold Beach Austern <i>Austerregion</i> Kelp   Gurke   Sauerklee	28
65-Grad-Ei <i>Bauernfrühstück</i> Speck   Graubrot   Gewürzgurke	27



Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

# Hauptspeisen

---

Steinköhler Steckrübe   Chicorée   Katenschinken	41
Kabeljau <i>aus Island</i> Schwarzes Risotto   Porree   Zitrus   Honig-Karotte	42
Hamburger Pannfisch <i>mit Miesmuscheln</i> Räucher Püree   Senf-Bieressig Emulsion   Rosenkohl	39
Susländer Schwein Pflaume   Kohlrabi   Haselnuss	40
Vierländer Ente Cannelloni   Schwarzwurzel   Trüffel	42
Rote Beete Pelmeni   Weißkraut   Pilz   Sellerie	38

## EXTRA SIDE

Stealth Fries	6
---------------	---

# Desserts

---

Kürbis Kopfsalat   Apfel   Mandarine	18
Bayrische Creme Schwarzbier-Sorbet   Kuvertüre   Weizengras	18
Sorbetvariation <i>vegan</i> Gepuffter Quinoa   Bitterschokolade   Chips	17
Drei Stück Käse <i>von Kober Käse</i> Birnenenf   Knäckebröt   Nuss	19

## DESSERTWEIN-EMPFEHLUNG

„Sweetheart“ Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland	0,1l   7.5
--	------------





*English*

*Menu*

---



## Moin, Moin!

Welcome to **Störtebeker Beer & Dine Restaurant** in the Elbphilharmonie!

Our head chef **Philipp Stapel** has made it his mission to combine contemporary cuisine with regional influences, offering you a unique culinary experience. Every dish on our menu has been carefully selected and is based on untainted, market-fresh ingredients.

We offer a rich selection of **handcrafted brew specialties**, and our experienced beer sommelier will be happy to assist you in choosing the right beer if you need support. Our bar menu also offers a selection of exquisite wines and classic, as well as specially created cocktails, that will appease your taste buds.

Experience an unforgettable evening full of culinary delights in a pleasant atmosphere.

We wish you a delightful time!

---

## Let's hear it!

### Tell us what you think

We are happy to have you as our guests tonight. In order to improve our performance we would like to hear about your experience.

Information about allergens and additives is available on request

WIFI Störtebeker\_FreeWifi



# Concert menu

---

Confit Char  
fennel | onion | oyster-spinach-cream  
\* \* \*

Grilled beef fillet  
celeriac | mushroom | black salsify

\* \* \*

Dessert variation from our patisserie

75,00 € per Person

## Starters

---

Confit Char 26  
fennel | onion | oyster-spinach-cream

Lamb's lettuce 25  
sorbet | parsley root | buckwheat

Beef tartare "Stroganoff" 28  
beetroot | mushroom | potato

Four Gold Beach Oysters 28  
*Austerregion*  
kelp | cucumber | sorrel

65 degree egg *farmers breakfast* 27  
bacon | gray bread | gherkin



---

All prices in Euro including VAT.

# Main Courses

---

Pollack turnip   chicory   "Katenschinken"	41
Cod <i>from Iceland</i> black risotto   leek   citrus   honey-carrot	42
Hamburger Pannfisch <i>with mussels</i> smoked puree   mustard-beer vinegar emulsion   brussels sprouts	39
Suslander Pig plum   kohlrabi   hazelnut	40
Four-country duck cannelloni   black salsify   truffles	42
Beetroot pelmeni   white cabbage   mushroom   celeriac	38

---

## EXTRA SIDE

Stealth fries	6
---------------	---

# Desserts

---

Pumpkin lettuce   apple   tangerine	18
Bavarian creme black-beer-sorbet   couverture   wheatgrass	18
Sorbet variation <i>vegan</i> puffed quinoa   dark chocolate   chips	17
Three pieces of cheese <i>from "Kober Käse"</i> pear mustard   crispbread   nut	19

---

## DESSERT WINE RECOMMENDATION

"Sweetheart" Oliver Zeter   Palatinate   Germany	0,1l   7.5
---	------------

