



## 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 und internationalen 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 erlesenen Zutaten.

Wir bieten eine reiche Auswahl an **handwerklich hergestellten Brauspezialitäten**, und unser geschulter Service 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 im historischen Klinkerbau der Elbphilharmonie.

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 sind bei den Speisen und Getränken angegeben.

WLAN: Störtebeker\_FreeWifi



# Konzert Menü

---

Bouillabaisse von Nordseefisch<sup>2, 4, 5, 9, 12, 14</sup> 25  
Miesmuscheln | Safran | Fenchel

Zarte Kalbsbacke<sup>5, 9, 10, 12</sup> 42  
Bärlauch | Grüner Spargel | Thymian

Opera<sup>1, 5, 6, 7</sup> 19  
Mandel | Erdbeere | Mascarpone

79 pro Person

# Vorspeisen

---

Schneekrabbe<sup>1, 2, 3, 4, 5, 12</sup> 29  
Café de Paris | Pilz-Dashi | Kalamansi

Steckrübe *vegan*<sup>1, 6, 7, 8, 10</sup> 26  
Blattspinat (lauwarm) | Rauchmandel | Senf

Tataki vom Wagyu A5<sup>1, 3, 4, 8</sup> 41  
Miso-Sellerie | Lachskaviar | Chawanmushi

Wilde Austern<sup>4, 5, 8, 11, 14</sup> 30  
„Austerregion“  
Natur | Kelp | Gurke | Sauerklee

Kartoffelschaum<sup>3, 5, 9, 12</sup> 28  
Lauch-Estragon | Onsen-Ei | Sherry-Essig



---

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

# Hauptspeisen

---

Fjordforelle <sup>1,4,5,8</sup>	42
Karamell-Römersalat   Braune Butter   Fondantkartoffel	
Skrei Loin <sup>4,5,9,10,12</sup>	43
<i>aus Island</i> Schwarzkohl   Cabanossi   Riesling	
Hamburger Pannfisch <i>mit Miesmuscheln</i> <sup>4,5,12,14</sup>	40
Petersilie   Meerrettich   Topinambur	
Hirschrücken <sup>1,5,9,10,12</sup>	44
Pastinake   Cassis   Brioche	
Entenbrust <sup>1,5,9,10,12</sup>	42
Weizengrieß   Blutorange   Wilder Brokkoli	
Blumenkohl <i>vegan</i> <sup>1, 8, 9, 12</sup>	39
Vitelotte   Curry   Soya	

## EXTRA SIDE

Stealth Fries	7
---------------	---

# Desserts

---

Weißer Schokolade <sup>1,3,5</sup>	19
Rosmarin   Apfel   Gewürzcrumble	
Lulo Tarte <sup>1,3,5</sup>	20
Baiser   Kerbel   Avocado	
Sorbetvariation <i>vegan</i>	19
Gepuffter Quinoa   Bitterschokolade   Chips	
Drei Stück Käse <i>von Kober Käse</i> <sup>1,3,10</sup>	21
Birnensenf   Knäckebrot   Nuss	

## DESSERTWEIN-EMPFEHLUNG

„Sweetheart“	0,1l   8
Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland	



---

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

# Aperitif Cocktails

---

BEGINNEN SIE IHREN KULINARISCHEN ABEND MIT KREATIONEN  
UNSERES BAR-TEAMS

Störtebeker Spritz <sup>1, 12, B, J, N</sup>	14
Aperol   Limettensirup   Störtebeker Pilsener-Bier	
Lillet Berry <sup>B, C, J</sup>	15
Lillet Blanc   Schweppes Wild Berry   frische Beeren	
James Bond <sup>1</sup>	17
Belvedere Vodka   Noilly Prat   Oliven	
Hana Yuzu	17
Tonka Gin   Zucker   Yuzu Gel   Saline   Nicolas Feuillatte brut	
Sparkling Apple <i>alkoholfrei</i> <sup>B, J</sup>	13
Minze   Limettensaft   Kiwisirup   Klindworth Apfelsaft   Schweppes Soda Water	

# Aperitif Sparkling <sup>12</sup>

---

Prosecco Ragazzo Pur DOC	0,1l   9
Geldermann Grand Brut	0,1l   10
Geldermann Grand Rosé	0,1l   11
Nicolas Feuillatte Brut	0,1l   13.5



---

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

# Offene Weine

---

## WEISSWEIN

Riesling Flick Vini et Vita 0,2l | 11  
Weingut Flick, Rheingau, Deutschland

Grauburgunder 0,2l | 10.5  
Weingut Julia Schittler, Rheinhessen, Deutschland

Sauvignon Blanc 0,2l | 11  
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, Deutschland

Chardonnay 0,2l | 10.5  
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, Deutschland

## ROSÉ

Der kleine Bär 0,2l | 11  
Weingut Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland

Lola Villarosa 0,2l | 11  
Mont Baudile, Pays D'Herault, Frankreich

## ROTWEIN

Merlot 0,2l | 10.5  
Ragazzo, Camavini, Apulien, Italien

Primitivo Appassimento IGT 0,2l | 11  
Ragazzo, Camavini, Apulien, Italien

Shiraz Cabernet Sauvignon „The Pavillion“ 0,2l | 13.5  
Boekenhoutskloof | Stellenbosch | Südafrika

# Sekt & Champagner

---

## SEKT

Geldermann Grand Brut 0,75l | 68  
Geldermann Grand Rosé 0,75l | 73

## CLASSIC CHAMPAGNER

Nicolas Feuillatte *brut* 0,75l | 115  
Veuve Clicquot *extra brut extra old cuvée* 0,75l | 175

## ROSÉ CHAMPAGNER

Nicolas Feuillatte *rosé* 0,75l | 130  
Veuve Clicquot *rosé* 0,75l | 140

# Weißwein

---

## DEUTSCHLAND

2022 Grauburgunder Weingut Dreissigacker   Rheinhessen   Deutschland	0,75l   43
2022 Grauburgunder Oliver Zeter   Pfalz   Deutschland	0,75l   42
2022 Riesling Quarzit Weingut Kruger - Rumpf   Rheinhessen   Deutschland	0,75l   46
2020 Riesling GG „Im Pitterberg“ Weingut Kruger-Rumpf   Rheinhessen   Deutschland	0,75l   94
2022 Sauvignon Blanc Weingut Knewitz   Rheinhessen   Deutschland	0,75l   44
2021 Sauvignon Blanc Fumé Oliver Zeter   Pfalz   Deutschland	0,75l   55
2022 Weißburgunder Oliver Zeter   Pfalz   Deutschland	0,75l   43

## ÖSTERREICH

2022 Grüner Veltliner Weingut Bründlmayer   Kamptal   Österreich	0,75l   47
---	------------

## FRANKREICH

2022 Sancerre Blanc Domaine du Carrou   Loire   Frankreich	0,75l   56
2020 Chablis AOC William Fevre   France   Frankreich	0,75l   79

## ITALIEN

2022 Lugana Prestige Ca Maiol   Lombardei   Italien	0,75l   56
--	------------

# Weißwein

---

## ÜBERSEE

2019 Chardonnay Terrazas de los Andes   Mendoza   Argentinien	0,75l   52
2022 Sauvignon Blanc Cloudy Bay   Marlborough   Neuseeland	0,75l   79

# Rosé

---

## FRANKREICH

2022 Chateau Minuty Cuvée, AOC Côtes de Provence   Frankreich	0,75l   49
2022 Whispering Angel Caves d'Esclans   Côtes de Provence   Frankreich	0,75l   79

## ÜBERSEE

2020 Band of Roses Charles Smith Wines   Washington State   USA	0,75l   55
--	------------

# Rotwein

---

## ITALIEN

2020 Chianti Classico Lamole di Lamole   Toscana   Italien	0,75l   53
2020 Biserno „Insoglio del Cinghiale“ IGT Tenuta di Biserno   Toscana   Italien	0,75l   75
2018 Amarone, Costasera DOC Masi   Venetien   Italien	0,75l   99

# Rotwein

---

## SPANIEN

2019 Rioja Reserva Baron de Ley   Rioja   Spanien	0,75l   49
2020 AN/2 Anima Negra   Mallorca   Spanien	0,75l   59

## FRANKREICH

2022 Chateau Roc de Levraut Chateau Rozier   Bordeaux   Frankreich	0,75l   52
2021 St. Emilion Grand Cru Chateau Rozier   Bordeaux   Frankreich	0,75l   64
2020 Chateauneuf du Pape „Telegramme“ Domaine Roquete   Rhone   Frankreich	0,75l   129
2011 Château L'Evangile Château L'Evangile   Pomerol   Frankreich	0,75l   265

## ÜBERSEE

2020 Malbec „Ultra“ Kaiken   Mendoza   Argentinien	0,75l   49
2020 Shiraz Cabernet Sauvignon „The Pavillion“ Boekenhoutskloof   Stellenbosch   Südafrika	0,75l   45
2021 The Chocolate Block Boekenhoutskloof   Stellenbosch   Südafrika	0,75l   75
2019 Merlot „Velvet Devil“ Charles Smith Wines   Washington State   USA	0,75l   51
2018 Cabernet Sauvignon Robert Mondavi   Napa Valley   Kalifornien   USA	0,75l   87
2021 Shiraz Cabernet „Rosemount“ Rosemount Estates   Nuriootpa SA   Australien	0,75l   48
2020 Pinot Noir Cloudy Bay   Marlborough   Neuseeland	0,75l   83



---

Wir möchten darauf hinweisen, dass es bei den angegebenen Jahrgängen zu Abweichungen kommen kann. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.





## 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 international influences, offering you a unique culinary experience. Every dish on our menu has been carefully selected and is based on untainted, exquisite ingredients.

We offer a rich selection of **handcrafted brew specialties**, and our well-trained staff will be happy to assist you in choosing the right beer if you need assistance. 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 are specified in the menu.

**WIFI** Stoertebeker\_FreeWifi



# Concert menu

---

Bouillabaisse <i>from North Sea Fish</i> 2, 4, 5, 9, 12, 14 mussels   saffron   fennel	25
Braised veal cheek 5, 9, 10, 12 wild garlic   green asparagus   thyme	42
Opera 1, 5, 7 almond   strawberry   Italian cream cheese	19

79 per person

# Starters

---

Snow crab 1,2,3,4,5,12 café de Paris   mushroom dashi   calamansi	29
Turnip <i>vegan</i> 1,6,7,8,10 lukewarm spinach leaves   smoked almond   mustard	26
Wagyu tataki A5 1,3,4,8 miso celery   salmon roe   chawanmushi	41
Four Wild Oysters 3,5,9,12 <i>"Austerregion"</i> kelp   cucumber   sorrel	30
Potato foam 3,5,9,12 leek estragon   onsen egg   sherry vinegar	28



---

All prices in Euro including VAT.

# Main Courses

---

Fjord trout <sup>1,4,5,8</sup> caramel romaine lettuce   brown butter   fondant potato	42
Skrei loin <sup>4,5,9,10,12</sup> <i>from Iceland</i> black kale   cabanossi   riesling	43
Hamburger Pannfisch <i>with mussels</i> <sup>4,5,12,14</sup> parsley   horse radish   Jerusalem artichoke	40
Saddle of venison <sup>1,5,9,10,12</sup> parsnip   blackcurrant   brioche	44
Duck breast <sup>1,5,9,10,12</sup> wheat semolina   blood orange   wild broccoli	42
Cauliflower <i>vegan</i> <sup>1,8</sup> pelmeni   white cabbage   mushroom   celeriac	39

---

## EXTRA SIDE

Stealth fries	7
---------------	---

# Desserts

---

White chocolate <sup>1,3,5</sup> rosemary   apple   spiced crumble	19
Lulo tarte <sup>1,3,5</sup> merengue   chervil   avocado	20
Sorbet variation <i>vegan</i> popped quinoa   dark chocolate   chips	18
Three pieces of cheese <i>from "Kober Käse"</i> <sup>1,3,10</sup> pear mustard   crispbread   nut	20

---

## DESSERT WINE RECOMMENDATION

"Sweetheart" Oliver Zeter   Palatinate   Germany	0,1l   8
---	----------



---

All prices in Euro including VAT.

# Aperitif Cocktails

---

START YOUR DINNER WITH ONE OF OUR BAR'S CREATIONS

Störtebeker Spritz <sup>1, 12, B, J, N</sup>	14
Aperol   lime syrup   Störtebeker Pilsner Beer	
Lillet Berry <sup>B, C, N</sup>	15
Lillet Blanc   Schweppes Wild Berry   fresh berries	
James Bond	17
Belvedere Vodka   Noilly Prat   Olives	
Hana Yuzu	17
Tonka Gin   Sugar   Yuzu Gel   Saline   Nicolas Feuillatte brut	
Sparkling Apple <i>non-alcoholic</i> <sup>B, J</sup>	13
mint   lime juice   kiwi syrup   Klindworth apple juice   Schweppes Soda	

# Aperitif Sparkling<sup>12</sup>

---

Prosecco Ragazzo Pur DOC	0.1l   9
Geldermann Grand Brut	0.1l   10
Geldermann Grand Rosé	0.1l   11
Nicolas Feuillatte Brut	0.1l   13.5



---

All prices in Euro including VAT.

# Wines by Glass

---

## WHITE

Riesling Flick Vini et Vita Winery Joachim Flick   Rheingau   Germany	0.2l   11
Grauburgunder Winery Julia Schittler   Rhenish Hesse   Germany	0.2l   10.5
Sauvignon Blanc Winery Karl Pfaffmann   Palatinate   Germany	0.2l   11
Chardonnay Winery Karl Pfaffmann   Palatinate   Germany	0.2l   10

## ROSÉ

Der kleine Bär „The little bear“ Winery Oliver Zeter   Palatinate   Germany	0.2l   11
Lola Villarosa Mont Baudile   Pays D'Herault   France	0.2l   11

## RED

Merlot Ragazzo   Camavini   Apulia   Italy	0.2l   10.5
Primitivo Appassimento IGT Ragazzo   Camavini   Apulia   Italy	0.2l   11
Shiraz Cabernet Sauvignon „The Pavillion“ Boekenhoutskloof   Stellenbosch   South Africa	0.2l   13.5

# Sparkling

---

## SPARKLING WINE

Geldermann Grand <i>brut</i>	0.75l   68
Geldermann Grand <i>rosé</i>	0.75l   73

## CLASSIC CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte <i>brut</i>	0.75l   115
Veuve Clicquot <i>extra brut extra old cuvée</i>	0.75l   175

## CHAMPAGNE ROSÉ

Nicolas Feuillatte <i>rosé</i>	0.75l   130
Veuve Clicquot <i>rosé</i>	0.75l   140

# White Wine

---

## GERMANY

2022 Grauburgunder <i>Pinot gris</i> Winery Dreissigacker   Rhenish Hesse   Germany	0.75l   43
2022 Grauburgunder <i>Pinot gris</i> Oliver Zeter   Palatinate   Germany	0.75l   42
2022 Riesling Quarzit Winery Kruger-Rumpf   Rhenish Hesse   Germany	0.75l   46
2020 Riesling GG „Im Pitterberg“ Winery Kruger-Rumpf   Rhenish Hesse   Germany	0.75l   94
2022 Sauvignon Blanc Winery Knewitz   Rhenish Hesse   Germany	0.75l   44
2021 Sauvignon Blanc Fumé Oliver Zeter   Palatinate   Germany	0.75l   55
2022 Weißburgunder <i>Pinot Blanc</i> Oliver Zeter   Palatinate   Germany	0.75l   43

## AUSTRIA

2022 Grüner Veltliner Winery Bründlmayer   Kamptal   Austria	0.75l   47
---	------------

## FRANCE

2022 Sancerre Blanc Domaine du Carrou   Loire   France	0.75l   56
2020 Chablis AOC William Fevre   Burgundy   France	0.75l   79

## ITALY

2022 Lugana Prestige Ca Maiol   Lombardy   Italy	0.75l   56
---	------------

# White Wine

---

## OVERSEAS

2019 Chardonnay Terrazas de los Andes   Mendoza   Argentina	0.75l   52
2022 Sauvignon Blanc Cloudy Bay   Marlborough   New Zealand	0.75l   79

# Rosé

---

## FRANCE

2022 Chateau Minuty Cuvée, AOC Côtes de Provence   France	0.75l   49
2022 Whispering Angel Caves d'Esclans   Côtes de Provence   France	0.75l   79

## OVERSEAS

2020 Band of Roses Charles Smith Wines   Washington State   USA	0.75l   55
--	------------

# Red Wine

---

## ITALY

2020 Chianti Classico Lamole di Lamole   Tuscany   Italy	0.75l   53
2020 Biserno „Insoglio del Cinghiale“ IGT Tenuta di Biserno   Tuscany   Italy	0.75l   75
2018 Amarone Costasera DOC Masi   Veneto   Italy	0.75l   99

# Red Wine

---

## SPAIN

2019 Rioja Reserva 0.75l | 49  
Baron de Ley | Rioja | Spain

2020 AN/2 0.75l | 59  
Anima Negra | Mallorca | Spain

## FRANCE

2022 Chateau Roc de Levraut 0,75l | 52  
Chateau Rozier | Bordeaux | Frankreich

2021 St. Emilion Grand Cru 0.75l | 64  
Chateau Rozier | Bordeaux | France

2020 Chateauneuf du Pape „Telegramme“ 0.75l | 129  
Domaine Roquete | Rhone | France

2011 Château L'Evangile 0.75l | 265  
Château L'Evangile | Pomerol | France

## OVERSEAS

2020 Malbec „Ultra“ 0.75l | 48  
Kaiken | Mendoza | Argentina

2020 Shiraz Cabernet Sauvignon „The Pavillion“ 0,75l | 45  
Boekenhoutskloof | Stellenbosch | South Africa

2021 The Chocolate Block 0.75l | 75  
Boekenhoutskloof | Stellenbosch | South Africa

2019 Merlot „Velvet Devil“ 0.75l | 51  
Charles Smith Wines | Washington State | USA

2018 Cabernet Sauvignon 0.75l | 87  
Robert Mondavi | Napa Valley | California | USA

2021 Shiraz Cabernet „Rosemount“ 0,75l | 48  
Rosemount Estates | Nuriootpa SA | Australia

2020 Pinot Noir 0.75l | 83  
Cloudy Bay | Marlborough | New Zealand



---

Please note that there may be discrepancies in the vintages.  
Thank you for your understanding.

All prices in Euro including VAT.