Spargelkarte

Suppe

Spargelcremesuppe
Croûtons | Bärlauchöl
10,50

Salat

Fruchtiger Spargelsalat
Bunte Blattsalate | zweierlei gebratener Spargel | frische Erdbeeren | Büffelmozzarella
17,50

Hauptgang

Stangenspargel 500g
La Ratte Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder Butter
24,50

Wählen Sie dazu:

Kalbsschnitzel	Lachsfilet	Katenschinken	Parmaschinken
9,00	7,50	7,00	7,00

Pizza

Pizza Asperagi
Mozzarella | zweierlei Spargel | Kresse
18,50

Mit Katenschinken +2,50

Dessert

Erdbeer Eclair
Karamellisierter Blätterteig | Vanillecreme | marinierte Erdbeeren | Coulis
10,50

Unsere Weinempfehlungen

Pfalz
Riesling
QbA Markus Pfaffmann
Ein harmonisch schlanker Riesling mit zarten Fruchtnoten.
0,2 l 7,50 | 0,75 l 26,50

Baden
Saignée Rosé
Landerer
Sehr viel Frische und schöner Grip am Gaumen
0,2l 8,00 | 0,75l 29,00

Monatsspecial

April 2024

Roastbeef

Bratkartoffeln
Remoulade | Gewürzgurke
Salatbouquet
29,50

Cocktail des Monats

Limoncello Spritz
Prosecco | Limoncello | Tonic Water | Zitronensaft
10,50

Weinempfehlung

Weißwein
PULVERMÜHLE Weißburgunder
QbA Markus Pfaffmann
Glasklar, feinsanftig mit Kernobstfrucht
0,2 l 7,20 | 0,75 l 25,50

Rosé
Saignée Rosé
Landerer
Sehr viel Frische und schöner
Grip am Gaumen
0,2l 8,00 | 0,75l 29,00

Speisekarte

Vorspeisen

Vorspeisenvariation Pulvermühle
Ab 2 Personen
Verschiedene Antipasti I Büffelmozzarella I Beef Tatar
geflämmter Ziegenkäse I 18 Monate gereifter Parmaschinken
p.P. 14,50

Labskaus
Rote Bete-Gel | Jakobsmuschel | Wachtelei
15,50

Ziegenkäse-Crème-Brûlée
Salatbouquet | Blätterteig-Grissini aus schwarzer Walnuss
9,50

Salate

PULVERMÜHLE-Salat
Bunte Blattsalate I Kirschtomaten I Rucola I geröstete Kapern
Sardellen I Parmesan I rosa gegrillte Rinderstreifen
19,50

Frühlingssalat
Bunter Blattsalat | Tomaten | Radieschen | Fenchel | Büffelmozzarella
Orangen Filet | hausgemachtes Orangendressing
17,50

Wählen Sie zusätzlich zum Salat:

Hähnchenbrust	Yakitori-Spieß	Rinderstreifen	Garnelen
5,50	5,50	6,50	7,50

Pasta

Penne Puttanesca (vegan)
Paprika-Tomatensugo | geröstete Kapern
Peperoncino-Öl
16,50

Ricotta Girasoli
Kürbiscreme | Amaretti | geröstete Sonnenblumenkerne
19,50

Wählen Sie zum Pastagericht

Hähnchenbrust	Yakitori-Spieß	Rinderstreifen	Garnelen
5,50	5,50	6,50	7,50

Fisch

Gamba Pfanne
Gambas I Olivenöl I Knoblauch I Kirschtomaten
Lauchzwiebeln | Limone I Mango I Paprika I Chili I Baguette
24,50

Doradenfilets
auf der Haut gebraten
Kartoffelstampf | glasierte Bohnen | Orangen-Gel
26,50

Geschmortes

Ochsenbäckchen
- geschmort -
Kartoffelstampf | feines Wurzelgemüse | Speck
29,50

Weinempfehlung

Weißwein

Kaitui Sauvignon Blanc
Markus Schneider
Frisch und saftig, belebende Säure. Intensive, elegante Frucht.
0,75 l | 36,00

Rotwein

Merlot
Markus Pfaffmann
Dörrpflaume, Pflaume, getoastetes Holz und Vanille
0,75 l | 27,50

Pizza

Rossa

Diavola
Tomatensauce I Mozzarella I feurige Salami
Chili-Jalapeño
16,90

Capricciosa
Tomatensauce | Mozzarella | Kochschinken
Artischocke | Champignon | Olive
18,50

Amalfitana
Tomatensauce | Mozzarella | Garnelen | Rucola | Parmesano
22,50

Parmiggiana
Tomatensauce | Büffelmozzarella | Aubergine | Parmigiano | Basilikum
21,50

Bianca

Chabella
Mozzarella | karamellisierte Zwiebeln | Champignon | grüne Oliven
16,50

Profumi di bosco
Mozzarella | Waldpilz-Sauce | Trüffelpaste | Provolone | gebratene Pilze
19,50

Wählen Sie zur Profumi di bosco:
Tiroler Speck
2,00

Focaccia

Rucola
Rucola | Kirschtomate | Balsamico | Parmesan | Büffelmozzarella
17,90

Wählen Sie zur Focaccia Rucola:
Parmaschinken (wird dann ohne Balsamico serviert)
3,00

Steaks vom Rind

Filetsteak Ein edles Stück, besonders saftig und zart	180 g	29,50
Rumpsteak Ein Stück mit schmalem Fettrand, herzhaft kräftig & aromatisch	300 g	32,50
Entrecôte Das saftig-nussige Rib Eye Steak mit feiner Marmorierung und den typischen Fetteinlagerungen	350 g	34,50

Beilagen & Saucen

je 5,50
- Pommes Frites
- Rosmarinkartoffeln

je 6,50
- Gebratene Pilze
- Ratatouille
- Bohnen mit Speck

- Schmorzwiebeln
4,50

- Kleiner gemischter Salat
3,50

- Cognac-Pfeffersauce
3,50

je 2,50
- Steaksauce
- Kräuterbutter
- Currybutter

- Trüffelbutter
3,50

Zu unseren Steaks empfehlen wir

Rotwein

Puro Malbec / Cabernet
Argentinien
Dieter Meier
Fruchtbetontes Bouquet mit Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen, vollmundig, saftig und vielschichtig mit sanften Tanninen
0,75 l | 38,00

Kids

Kinderpasta
Pasta | Tomatensauce oder Butter
7,50

Kinderpizza Salami
Tomatensauce | Mozzarella | Salami
8,50

Kinderputenschnitzel oder Kinderbackfisch (Seelachs)
Pommes Frites | Butterbohnen
9,50

Desserts

Feines hausgemachtes Eis
Vanille | Schokolade I weiße Schokolade I Stracciatella | Praliné
Je Kugel 3,50 | Pistazie 4,00 | Portion Sahne 1,00

PULVERMÜHLE Dessertvariation
Walnuss-Brownie | Panna Cotta mit Beerensauce | Tiramisu
Feines hausgemachtes Eis
pro Person 13,50

Dulce de leche Cheesecake
Mokkacreme | Meringue auf Spekulatiusbasis
12,50

Digestifs

Obstbrände
PULVERMÜHLE-Edition
von Ziegler

verschiedene Sorten
4cl 12,50

Waldemar Behn
verschiedene Sorten
4cl 8,50

Grappa
PULVERMÜHLE-Edition von Poli
Grappa aus der 3 Liter
Doppel-Magnum Flasche

Sarpa di Poli ‚Big Mama'
4cl 7,50

Sarpa Barrique di Poli ‚Big Mama'
4cl 7,50

Dessertwein

Weißwein

Beerenauslese
Pfalz, Deutschland
Weingut Markus Pfaffmann
Frisch- kräuterwürzige Nase nach Schwarztee und Pfirsich mit Noten
kandierter Zitrusfrüchte, straffe Säure, feine Mineralik
0,1 l | 6,50

Allergene Abendkarte

Gericht	Gluten	Krebs	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Laktose	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfit	Lupine	Weichtiere
Vorspeisenvariation	x			x			x			x				
Labskaus			x	x			x							x
Ziegenkäse	x								x					
Kürbis			x					x						
PM Salat				x						x				
Herbstlicher Salat							x	x		x		x		
Penne Puttanesca	x								x					
Gamba Pfanne	x	x		x					x					
Dorade							x		x			x		
Ochsenbäckchen							x		x			x		
Diavola	x						x							
Capriciosa	x						x							
Amalfitana	x						x							
Parmiggiana	x						x							
Chabella	x						x							
Profumi di Bosco	x						x							
Rucola	x						x							
Süßkartoffelgratin				x				x						
Pommes														
Rosmarinkartoffeln														
Pilze							x							
kleiner Salat										x				
Pfeffersauce							x		x			x		
Steaksauce						x			x			x		
Schmorzwiebeln							x							
Buttervariationen							x		x	x		x		
Garnelen Spieße				x					x	x				
Kind Pasta	x		x											
Kind Pute	x		x											
Kind Fisch	x		x	x		x								
Kind Pizza	x													
Eis			x				x	x						
Dessertvariationen	x		x				x	x				x		
Dulche de Leche	x		x				x					x		

Allergene Saisonkarte

Gericht	Gluten	Krebs	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Laktose	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfit	Lupine	Weichtiere
Spargelcremesuppe	x						x							
Stangenspargel							x		x					
Hollandaise			x				x							
Schnitzel	x		x											
Pizza	x						x		x			x		
Erdbeer Eclair	x		x				x					x		

PULVERMÜHLE

Bei der Pulvermühle 1, 22453 Hamburg

1591 erteilte Graf Adolf von Holstein eine
»Schießpulverkonzession für eine Pulvermühle«.
1660 explodierte die Pulvermühle (Kollauer Chronik).
Der Straßenname ‚Bei der Pulvermühle' erinnert noch heute an diese Zeit.

Dieses Gebäude wurde 1889 als Gaswerk gebaut und bestand aus dem Ofenraum (heute Restaurant) und dem Kohleschuppen (heute Banketträume). Im Ofenraum wurde bis 1923 aus Kohle Kokereigas zur Energieerzeugung produziert.

Die Fabrikanlage diente in der Folgezeit abwechselnd u.a. als Fischräucherei, Fischkonservenfabrik, Produktion von Aromastoffen für die Margarineherstellung, Lager für eine Spielautomatenfabrik, Farbenfabrik und der Firma ‚Time System' zur Herstellung von Einlagen für Filofaxe.

2016 wurde das Gebäude nach alten Plänen komplett saniert und umgebaut. Im Außenbereich wurde der für Hamburg so typische originale rote Backstein bis auf die Verfugung vollständig erhalten und restauriert.

Seit 2017 hat hier das Restaurant PULVERMÜHLE für seine Gäste geöffnet.