

Monatsspecial

März 2024

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel

Kartoffel-Gurken-Salat

optional mit Preiselbeeren

29,50

Cocktail des Monats

Limoncello Spritz

Prosecco | Limoncello | Tonic Water | Zitronensaft

10,50

Weinempfehlung

Weißwein

PULVERMÜHLE Weißburgunder

QbA Markus Pfaffmann

Glasklar, feinsantig mit Kernobstfrucht

0,2l | 7,20 | 0,75l | 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 | Büffelmozzarella | Beef Tatar
geflämmt Ziegenkäse | 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 | Kirschtomaten | Rucola | geröstete Kapern
Sardellen | Parmesan | rosa gegrillte Rinderstreifen
19,50

Frühlingsalat

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

Wählen Sie zusätzlich zum Salat:

Hähnchenbrust
5,50

Yakitori-Spieß
5,50

Rinderstreifen
6,50

Garnelen
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
5,50

Yakitori-Spieß
5,50

Rinderstreifen
6,50

Garnelen
7,50

Fisch

Gamba Pfanne

Gambas | Olivenöl | Knoblauch | Kirschtomaten
Lauchzwiebeln | Limone | Mango | Paprika | Chili | 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

Dörripflaume, Pflaume, getoastetes Holz und Vanille

0,75 l | 27,50

Pizza

Rossa

Diavola

Tomatensauce | Mozzarella | 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	- Schmorzwiebeln 4,50 - Kleiner gemischter Salat 3,50 - Cognac-Pfeffersauce 3,50	je 2,50 - Steaksauce - Kräuterbutter - Currybutter - Trüffelbutter 3,50
je 6,50 - Gebratene Pilze - Ratatouille - Bohnen mit Speck		

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 | weiße Schokolade | Straciatella | Praliné
Je Kugel 3,50 | Pistazie 4,00 | Portion Sahne 1,00

PULVERMÜHLE Dessertvariation

ab 2 Personen
Walnuss-Brownie | Panna Cotta mit Beersauce | Tiramisu
Feines hausgemachtes Eis
pro Person 7,50

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		



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 Straßename ‚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.