

Monatsspecial

März 2025

Barbarie Entenbrust

Wildblumenkohl | Babykarotten | knuspriger Blätterteig | Kirschjus
28,90

Cocktail des Monats

Burning Cherry

Smirnoff Vodka | Kirschsafte | Limettensaft | Sprudelwasser
10,50

Weinempfehlung

Ribera del Duero

Condado de Haza Crianza DO

Alejandro Fernández

Feine Röstaromen, Kirschen, Haselnuss und dunkle Schokolade, Saftigkeit

0,2l 11,00 | 0,75l 40,00

Saisonkarte

Suppe

Rotkohl-Cremesuppe

Rote-Pfeffer-Croûtons | Crème fraîche
11,00

Vorspeise

Parma-Provolone-Kroketten

Tomatencreme | gegrillter Radicchio
15,50

Hauptgang

Schweinefilet

Sous vide gegart
Gebratener Cranberry-Rosenkohl
Pastinakenpüree | Salbei-Jus
29,50

Dessert

Rumtopf

Tonkabohnen-Crumble | Vanilleeis
10,50

Unsere Weinempfehlung

Südfrankreich

Chardonnay „An 1130“

Cité de Carcassonne Blanc, Gérard Bertrand
Fruchtige Noten von Nektarinen und Akazien,
ergänzt durch nussige Aromen von Kokos- und Haselnuss
0,2 | 9,50 | 0,75 | 34,50

Allergene Saisonkarte

Gericht	Gluten	Krebs	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Laktose	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfit	Lupine	Weichtiere
Rotkohl-Cremesuppe	x						x					x		
Kroketten	x		x				x							
Schweinefilet							x					x		
Pastinakenpüree							x		x					
Rumtopf	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.

Speisekarte

Vorspeisen

Vorspeisenvariation Pulvermühle

Ab 2 Personen

Verschiedene Antipasti | Büffelmozzarella | Beef Tatar
geflämmt Ziegenkäse | 18 Monate gereifter Parmaschinken
p.P. 14,50

Gegrillter Pulpo & Garnele

Frühlingszwiebeln | Topinambur | Tomatenaioli
14,00

Burrata

Salat aus verschiedenen Tomaten | Basilikumöl
13,50

Salate

PULVERMÜHLE-Salat

Bunte Blattsalate | Kirschtomaten | Rucola | geröstete Kapern
Sardellen | Parmesan | rosa gegrillte Rinderstreifen
19,50

Caesars Salad

Romanasalat | Croutons | Parmesan | Tomaten | Gegrilltes Hähnchen
Hausgemachtes Caesar Dressing
19,50

Pasta

Spinat Ravioli

Gorgonzolasauce | geröstete Walnusskerne | Birnenkompott
21,00

Wählen Sie dazu:

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

Fettuccine alla Bolognese

Hausgemachte Kalbsbolognese | Parmesan
22,50

Gnocchi

Kürbis-Käse-Soße | geröstete Kürbiskerne | Salat-Bouquet
19,50

Fisch

Gamba Pfanne

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

Kabeljaufilet mit Zitronenkruste

glasierter Wirsing | Kartoffel-Selleriepüree | Beurre blanc | Petersilienöl
29,50

Geschmortes

Ochsenbäckchen

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

Weinempfehlung

Weißwein

Geheimrat J

Spätlese

Weingüter Wegeler Rassig, elegant und mineralisch
0,75 l | 48,00 €

Pizza

Rossa

Diavola

Tomatensauce | Mozzarella | feurige Salami
Chili-Jalapeño
17,50

Funghi e Prosciutto

Tomatensauce | Mozzarella | Kochschinken | Champignon
18,50

Amalfitana

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

Tonno

Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | Mais | Zwiebel | Oliven
18,50

Bianca

Mediterránea

Mozzarella | Paprika | Aubergine | Zucchini | Oliven | Basilikum
16,50

Delicata

Pesto | Burrata | confierte Tomaten | Pinienkerne
18,50

Beide Bianca-Pizzen sind auf Wunsch vegan möglich.

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	200 g 32,50
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 36,50
Surf it Up 3 gebratene Gambas	7,50

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 je 3,50 - Trüffelbutter - Chimichurrisauce
--	---	--

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 | Stracciatella
Je Kugel 3,00 | Kokos mit Dulce Leche | Pistazie 3,50 | Portion Sahne 1,00

PULVERMÜHLE Dessertvariation

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

Maraboumousse

Erdbeercrumble | Kakaopapier
10,50

Cocktail

Tonka Espresso Martini

Tonka Gin | Kahlúa | Cointreau | Espresso
10,50

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		
Buratta							x					x		
PM Salat				x						x		x		
Ceasars Salad	x		x	x			x			x				
Ravioli	x		x				x	x						
Gnocchi								x		x				
Fettuccine			x				x		x					
Kabeljaufilet	x			x			x		x			x		
gegrillter Pulpo	x	x												x
Gamba Pfanne		x												
Ochsenbäckchen							x		x			x		
Diavola	x						x							
Funghi e Prosciutto	x						x							
Amalfitana	x	x					x							
Tonno	x			x			x							
Mediterránea	x						x							
Delicatax	x						x	x						
Rucola	x						x					x		
Pommes														
Rosmarinkartoffeln														
Pilze							x					x		
kleiner Salat										x		x		
Pfeffersauce							x		x			x		
Steaksauce										x		x		
Schmorzwiebeln														
Buttervariationen							x							
Kind Pasta	x		x											
Kind Pute	x		x											
Kind Fisch	x		x	x										
Kind Pizza	x						x							
Eis			x				x	x						
Dessertvariationen	x		x				x	x						
Schokoladenmousse	x		x				x							