

Saisonkarte

Spargelcrèmesuppe

Croutons | Bärlauch-Öl
10,80

Hauptgang

Stangenspargel (500 gr.)

Neue Kartoffeln | Hollandaise oder Butter
29,50

Wählen Sie dazu:

Kalbsschnitzel
9,50

Lachsfilet
8,50

Parmaschinken
7,50

Katenschinken
7,00

Spargel & Salat

Bunte Blattsalate | gebratener Spargel | Kirschtomaten
Parmesan | Croutons
19,50

Pizza Aspargi

Mozzarella | zweierlei Spargel | Kartoffel | Kresse | Hollandaise
19,00

+ Katenschinken
3,00

Penne e Aspargi

Spargel-Crème-Sauce | zweierlei Spargel
Burrata | Erdbeeren | Kresse
21,50

Dessert

Erdbeer-Risotto

Erdbeeren | Waldbeeren-Coulis | weiße Schokolade
10,50

Unsere Weinempfehlung

Österreich

Grüner Veltliner »Obere Steigen«

Markus Huber

Sattes Gelbgrün, in der Nase Veltlinerwürze, Apfel, Ananas, weißer Pfeffer, am Gaumen saftig, pure Mineralität, ausbalancierte Säurestruktur, lang anhaltender Abgang

0,2 | 12,50 | 0,75 | 45,50

Allergene Saisonkarte

| Gericht | Gluten | Krebs | Eier | Fisch | Erdnüsse | Soja | Laktose | Nüsse | Sellerie | Senf | Sesam | Sulfit | Lupine | Weichtiere |
|-------------------|--------|-------|------|-------|----------|------|---------|-------|----------|------|-------|--------|--------|------------|
| Spargelcrèmesuppe | x | | | | | | x | | | | | | | |
| Spargel & Salat | x | | | | | | x | x | | | | | | |
| Pizza Aspargi | x | | x | | | | x | | | | | | | |
| Penne e Aspargi | x | | | | | | x | x | | | | | | |
| Erdbeer-Risotto | | | | | | | 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

Vitello Tonnato

Rosa Kalbsfilet | Thunfisch-Crème
eingelegte Kirschtomaten | Senf-Kaviar
15,50

Rote-Bete-Carpaccio

Meerrettich-Mousse | Rucola | geröstete Walnuss
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

Quinoa-Linsen-Salat (vegan)

Gegrilltes & frisches Gemüse | Avocado-Crème
geröstete Kerne-Mischung | Salat-Bouquet
18,50

Pasta

Ravioli Porcini

Parmesan-Crème | Pesto | geröstete Walnüsse
21,50

Spaghetti

Zucchini & Aubergine im Tempuramantel
Tomaten-Paprika-Salsa | Basilikum-Öl
19,50

Wählen Sie dazu:

| | | | |
|---------------|----------------|----------------|----------|
| Hähnchenbrust | Yakitori-Spieß | Rinderstreifen | Garnelen |
| 5,90 | 5,90 | 6,90 | 8,50 |

Fisch

Gamba Pfanne

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

Gebratener Zander

Kartoffel-Kapern-Stampf | grüne & schwarze Oliven | getrocknete Tomaten
Dill & Petersilie
30,50

Geschmortes

Ochsenbäckchen

Kartoffelstampf | gegrilltes Gemüse | Speck
31,50

Weinempfehlung

Weißwein

Geheimrat J

Spätlese

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

Pizza aus dem Holzofen

Rossa

Diavola

Tomatensauce | Mozzarella | feurige Salami
Chili-Jalapeño
18,50

Capricciosa

Tomatensauce | Mozzarella | Kochschinken
Champignons | Oliven | Artischocken
19,50

Amalfitana

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

Puttanesca

Tomatensauce | Büffelmozzarella | Sardellen
Kapern | Chili-Öl | Basilikum
18,50

Parmigiana

Tomatensauce | Parmesan | Aubergine
confierte Tomaten | Büffelmozzarella
19,50

Bianca

Carbonara

Mozzarella | Ei | Pecorino-Crème | Guanciale
19,50

Profumi di bosco

Mozzarella | Trüffelsauce | Kartoffel | gebratene Pilze | Provolone
20,50

Guanciale
+3,50

Focaccia

Rucola

Rucola | Kirschtomate | Balsamico | Parmesan | Büffelmozzarella
18,50

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 33,50 |
| Rumpsteak Ein Stück mit schmalem Fettrand, herzhaft kräftig & aromatisch | 300 g 34,50 |
| Entrecôte Das saftig-nussige Rib Eye Steak mit feiner Marmorierung und den typischen Fetteinlagerungen | 350 g 37,50 |
| Surf it Up 3 gebratene Gambas | 8,50 |

Beilagen & Saucen

| | | |
|--|---|--|
| je 5,80 - Pommes Frites - Rosmarinkartoffeln | je 6,80 - Gebratene Pilze - Gegrilltes Gemüse | je 3,00 - Steaksauce - Kräuterbutter |
| - Süßkartoffelpommes 7,50 | - Kleiner gemischter Salat 4,80 | je 4,00 - Trüffelbutter - Café de Paris Butter - Cognac-Pfeffer-Sause |
| - Trüffel-Mayo 2,50 | | |

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 | Stracciatella | Haselnuss | Mango-Sorbet
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

Brandteig in Schwanform

Himbeere-Crème | Frischkäse-Vanille-Crème | marinierte Blaubeeren | Curaçao-Gelee
12,50

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 | | |
| Vitello Tonnato | | | x | x | | | x | | x | x | | x | | |
| Rote Beete Carpaccio | | | | | | | x | x | | | | | | |
| Pulvermühle Salat | | | | x | | | | | | x | | x | | |
| Quinoa-Salat | | | | | x | | | x | | x | | x | | |
| Ceasars Salad | x | | x | x | | | x | | | x | | | | |
| Ravioli | x | | x | | | | x | x | | | | | | |
| Spaghetti | x | | | | | | | | x | | | x | | |
| Zander | | | | x | | | | | | | | x | | |
| Gamba Pfanne | | x | | | | | | | | | | | | |
| Ochsenbäckchen | | | | | | | x | | x | | | x | | |
| Diavola | x | | | | | | x | | | | | | | |
| Capricciosa | x | | | | | | x | | | | | x | | |
| Amalfitana | x | x | | | | | x | | | | | | | |
| Puttanesca | x | | | x | | | x | | | | | | | |
| Parmigiana | x | | | | | | x | | | | | | | |
| Carbonara | x | | x | | | | x | | | | | | | |
| Profumi di bosco | x | | | | | | x | | | | | | | |
| Rucola | x | | | | | | x | | | | | x | | |
| Pommes | | | | | | | | | | | | | | |
| Rosmarinkartoffeln | | | | | | | | | | | | | | |
| Pilze | | | | | | | x | | | | | x | | |
| kleiner Salat | | | | | | | | | | x | | x | | |
| Pfeffersauce | | | | | | | x | | x | | | x | | |
| Steaksauce | | | | | | | | | | x | | x | | |
| 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 | | | | | | |
| Brandteig-Schwan | x | | x | | | | x | | | | | | | |