

Mai-Menü

Suppe

Weisse Spargelcremesuppe

Croûtons | Bärlauchöl

10,50

Vorspeise

Spargel-Tempura

Erdbeerchutney | vegane Mayonnaise

11,50

Zwischengang

PULVERMÜHLE Egg Benedict

Gegrillter grüner und weißer Spargel | Parmesan-Chips

PULVERMÜHLE Sauce Hollandaise

15,50

Hauptgang

Wiener Schnitzel

Kartoffelgurkensalat mit Senf-Vinaigrette | Preiselbeeren

32,50

oder

Gebratene Maischolle Finkenwerder Art

Speckstippe | Bratkartoffeln | gemischter Salat

32,50

Dessert

»Süße Erdbeerfreude«

Marinierte Erdbeeren | Vanille-Chantilly | Erdbeer-Crumble

10,50

Wahlweise als 3-Gänge-, 4-Gänge- oder 5-Gänge-Menü

3-Gänge-Menü

Suppe oder Vorspeise

Hauptgang | Dessert

50,50

4-Gänge-Menü

Suppe | Vorspeise

Hauptgang | Dessert

60,50

5-Gänge-Menü

Komplettes Menü

70,50

Chef's Choice

Spargel-Pizza

Grüner und weißer Spargel | Katenschinken | Mozzarella
Sauce Hollandaise | Gartenkresse

20,50



Pfund Spargel

Gekochter weißer Spargel | Petersilienkartoffeln
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

33,50

Wählen Sie zum Spargel:

Wiener Schnitzel

+ 10,50

Gebratener Lachs

+ 9,50

Katenschinken

+ 8,50

Cocktail-Spezial

Erdbeer-Caipirinha

Cachaça | Erdbeerpüree | Zucker | Limette | Erdbeeren

12,50

Weinempfehlung

Franken

Sauvignon Blanc 2024

Winzerhof Stahl

Frisch und aromatisch mit Noten von Stachelbeere, Holunder, Zitrus und exotischen Früchten. Lebendige Säure, mineralisch und klar im Abgang.

0,2l 11,50 | 0,75l 34,50

Speisekarte

Vorspeisen

Vorspeisenvariation Pulvermühle

Ab 2 Personen

Verschiedene Antipasti | Büffelmozzarella | Beef Tatar
geflämmt Ziegenkäse | 18 Monate gereifter Parmaschinken

(Auf Wunsch auch als vegane Variation erhältlich)

p.P. 14,50

Burrata

Bunte Cherrytomaten | Meeresspargel | Basilikum
Olivenöl | Balsamico-Creme

13,50

Beef Tatar

Brot-Chip | geröstete Kapern | Salatbouquet

14,50

Salate

PULVERMÜHLE-Salat

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

19,50

Caesars Salad

Romanasalat | Crôutons | Parmesan | Tomaten | gegrilltes Hähnchen
hausgemachtes Caesar Dressing

19,50

Pasta

Gnocchi

Salbei-Butter | Knoblauch | Kirschtomaten | Parmesan
16,50

Penne (vegan)

Rucolapesto | Pinienkerne | Confierte Tomaten
19,50

Ravioli Porcini

Parmesan-Crème | Pesto | geröstete Walnüsse
21,50

Wählen Sie zur Pasta:

Hähnchenbrust
5,90

Yakitori-Spieß
5,90

Rinderstreifen
6,90

Garnelen
8,50

Fisch

Gamba Pfanne

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

Gebratene Dorade

Brokkoli-Kartoffel-Püree | Saure Rote Bete
28,50

Geschmortes

Ochsenbäckchen

Kartoffelstampf | gegrilltes Gemüse
31,50

Weinempfehlung

Weißwein

Geheimrat J

Spätlese

Weingut Wegeler

Rassig, elegant und mineralisch

0,75 l | 48,00 €

Burger

PULVERMÜHLE-Burger

Brioche | Rindfleisch | Schmorzwiebeln | Cheddar | Salat | Tomate
Gewürzgurke | PULVERMÜHLE-Sauce | Pommes frites
28,50

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 - Cognac-Pfeffer-Sauce
- 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

Pizza aus dem Holzofen

Rossa

Diavola

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

Giardino Vegano

Tomatensauce | Champignons | confierte Tomaten
Oliven | Pinienkerne
18,50

Capricciosa

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

Amalfitana

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

Bianca

La Gran Pistacchio

Knoblauchcreme | Mortadella con Pistacchio
Büffelmozzarella | Pistazien
19,50

Cremosa al Salmone

Knoblauchcreme | gebeizter Lachs | glasierter Lauch
Büffelmozzarella | Feldsalat | confierte Tomaten
21,50

Focaccia

Rucola

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

Wählen Sie zur Focaccia Rucola:

Parmaschinken (wird dann ohne Balsamico serviert)
+3,00

Kids

Kinderpasta

Pasta | Tomatensauce oder Butter
7,50

Kinderpizza Salami

Tomatensauce | Mozzarella | Salami
9,50

Kinderputenschnitzel oder Kinderbackfisch (Seelachs)

Pommes Frites | Buttergemüse
9,50

Desserts

Feines hausgemachtes Eis

Vanille | Schokolade | Stracciatella | je Kugel 3,50
Pistazie 4,00 | Rhabarber-Holunder-Sorbet 4,50 | Portion Sahne 1,00

PULVERMÜHLE Dessertvariation

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

»Tropical Kiss«

Baiser-Körbchen | Mango-Maracuja-Creme | Kokos-Krokant
Mangowürfel | Waldbeersauce | Maracuja-Gel
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		x		
Beef Tatar	x		x							x		x		
Burrata							x					x		
Pulvermühle Salat				x			x			x		x		
Ceasars Salad	x		x	x			x			x				
Penne	x							x						
Gnocchi	x						x							
Ravioli	x		x				x	x				x		
Dorade	x			x			x					x		
Gamba Pfanne		x												
Ochsenbäckchen							x		x			x		
Burger	x						x					x		
Pommes														
Rosmarinkartoffeln														
Pilze							x					x		
kleiner Salat										x		x		
Pfeffersauce							x		x			x		
Steaksauce									x	x		x		
Buttervariationen							x							
Diavola	x						x					x		
Giardino Vegano	x											x		
Capricciosa	x						x					x		
Amalfitana	x	x					x					x		
La Grand Pistacchio	x						x	x						
Cremosa al Salamone	x			x			x					x		
Rucola	x						x					x		
Kind Pasta	x		x											
Kind Pute	x		x				x							
Kind Fisch	x		x	x			x							
Kind Pizza	x						x							
Eis			x				x	x						
Sorbet														
Dessertvariationen	x		x				x	x						
Tropical Kiss	x		x				x					x		

Allergene Mai-Menü

Gericht	Gluten	Krebs	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Laktose	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfit	Lupine	Weichtiere
Spargelcremesuppe	x						x							
Spargel-Tempura	x		x									x		
Egg Benedict	x		x				x					x		
Wiener Schnitzel	x		x									x		
Maischolle	x			x								x		
Erdbeerfreude	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.

Bitte beachten Sie, dass wir kein Bargeld mehr annehmen!