

Pulvermühle Menü

Vorspeise

Blattsalatvariation

Sherry-Dressing | gebratene Austernpilze | gebratene Garnele
14,50

Suppe

Kürbis-Rote-Bete-Suppe

Kürbis-Chips | Rote-Bete-Chips
10,80

Hauptgang

Gebratenes Zanderfilet

Limettenbutter | Pastinakenpüree | Babyspinat | Cherry-Tomaten
31,50

oder

Rosa gebratene Entenbrust

Kirschjus | Polenta | sautierte Zuckerschoten
31,50

Dessert

Geflämmte Sabayon

Beeren | Minzeis
11,80

3-Gänge-Menü

Vorspeise oder Suppe | Hauptgang | Dessert
50,50

4-Gänge-Menü

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert
60,50

Monats-Special

T-Bone-Steak

Kräftig und saftig, mit Filet und Roastbeef am Knochen
eine Beilage und eine Sauce nach Wahl inklusive
500 g | 55,00

Tête de Moine

Feigensenf | Steinofen-Baguette | Feige
10,80

Chef's Choice

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt)

Hausgemachte Remouladensauce | Bratkartoffeln | Salatbouquet

32,50



Matjes »Hausfrauen Art«

Hausfrauensauce | Bratkartoffeln | Salatbouquet

28,50

Cocktail-Spezial

Himbeer Mojito

Weißer Rum | Limetten | Zucker | Himbeerpüree | Minze

12,50

Weinempfehlung

Rheinhessen

Scheurebe

Weingut Manz

Aromen von schwarzer Johannisbeer und Stachelbeer, Litschi, Rosenblüten- und Zitrusnuancen, feine Säurestruktur, pikant-mineralisch

0,2l 9,00 | 0,75l 32,00

Allergene Roastbeef: Ei, Laktose | Allergene Matjes: Fisch, Laktose

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

Matjestatar

Avocado | Zwiebeln | Radieschen | Dill | Babyleaf-Salat
13,90

Beef Tatar

Brot-Chip | geröstete Kapern | Salatbouquet
14,50

Gebratene Riesengarnele

Paprikagemüse | Babyspinat | Knoblauch
15,50

Salate

PULVERMÜHLE-Salat

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

Caesars Salad

Romanasalat | Crêtons | Parmesan | Tomaten | gegrilltes Hähnchen
hausgemachtes Caesar Dressing
19,50

Pasta

1/2 Baby-Hummer mit Linguine

Paprika | Zucchini | Tomate | Knoblauch | Lauchzwiebeln
28,80

Paccheri

Cherrytomatensauce | Paprika | Zucchini | Knoblauch | Lauchzwiebeln
18,80

Pappardelle

Pfifferlinge | Cherrytomaten | Lauchzwiebeln | Sahne
18,80

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

Dorade Royale im Ganzen gebraten

Gelbe Zucchini | Paprika | Rote Zwiebeln | Kartoffelgratin
32,50

Gebratener Butterfisch

Lauchgemüse | Kräuterkartoffeln | Limettencremesauce
32,50

Fleisch

Wiener Schnitzel

Kartoffelsalat in Essig und Öl | Sardellen | Kapern | Zitrone
31,50

Ochsenbäckchen

Kartoffelstampf | gegrilltes Gemüse
31,50

Weissweinempfehlung

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
Das Beste vom Grill Filetsteak 90 g Rumpsteak 150 g 1 Riesengarnele	39,50

Beilagen & Saucen

Beilagen:		Saucen:	
Knoblauchbrot	4,80	Cognac-Pfeffer-Sauce	4,00
Pommes Frites	5,80	Trüffelbutter	4,00
Rosmarinkartoffeln	5,80	Kräuterbutter	3,00
Kartoffelgratin	5,80	Steaksauce	3,00
Süßkartoffelpommes	7,50	Trüffel-Mayo	2,50
Pfannengemüse	6,80	Knoblauchdip klein/groß	3,00/5,50
Gebratene Pilze	6,80		
Hacienda-Tomatensalat	5,80	Surf it Up	
Gemischter Salat	4,80	3 gebratene Gambas	8,50
		1 gebratene Riesengarnele	10,50

Rotweinempfehlung

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

Ai Cantarelli

Knoblauchcreme | Pfifferlinge | karamellisierte Zwiebeln
Pancetta | Petersilie
19,50

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

Bolognese oder Tomatensauce

7,80

Kinderpizza Salami

Tomatensauce | Mozzarella | Salami

9,50

Kinderhähnchenschnitzel

Kartoffel-Dippers | Erbsen & Möhren in Rahm

9,80

Dessert

Feines hausgemachtes Eis

Vanille | Schokolade | Stracciatella | je Kugel 3,50
Pistazie 4,00 | Portion Sahne 1,00

Zitrussorbet auf Kumquat-Ragout

Mandelchip | Himbeeren | Minze
10,50

PULVERMÜHLE Dessertvariation

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

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		
Matjestatar				x			x			x		x		
Riesengarnele		x		x			x							
Pulvermühle Salat				x			x			x		x		
Ceasars Salad	x		x	x			x			x				
Linguine	x	x		x			x							
Paccheri	x		x									x		
Pappardelle	x		x				x					x		
Dorade				x			x							
Butterfisch				x			x							
Gamba Pfanne		x												
Wiener Schnitzel	x		x											
Ochsenbäckchen							x		x			x		
Burger	x						x					x		
Knoblauchbrot	x						x							
Pommes														
Rosmarinkartoffeln														
Kartoffelgratin							x							
Pfannengemüse							x							
Pilze							x							
Hacienda-Salat														
Kleiner Salat			x							x		x		
Pfeffersauce							x		x			x		
Steaksauce									x	x		x		
Buttervariationen							x							
Knoblauchdip			x				x							
Diavola	x						x					x		
Giardino Vegano	x											x		
Capricciosa	x						x					x		
Amalfitana	x	x					x					x		
Ai Cantarelli	x						x							
La Grand Pistacchio	x						x	x						
Cremona al Salamone	x			x			x					x		
Rucola	x						x					x		
Kind Pasta Tomate	x		x											
Kind Pasta Bolognese	x		x				x							
Kind Hähnchen	x		x	x			x							
Kind Pizza	x						x							
Eis			x				x	x						
Dessertvariationen	x		x				x	x						
Zitrussorbet														

Allergene Menü & Monats-Special

Gericht	Gluten	Krebs	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Laktose	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfit	Lupine	Weichtiere
Blattsalate		x												
Suppe							x							
Zanderfilet				x			x							
Entenbrust							x		x	x				
Sabayon			x											
T-Bone-Steak														
Tête de Moine							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.

**Wir akzeptieren ausschließlich Kartenzahlung –
EC- und Kreditkarte willkommen!**