

Pulvermühle Menü

Vorspeise

Duett von Fisch & Fleisch

Geröstetes Brioche | Beef-Tatar | Chili-Mayo
Kartoffelpuffer | gebratener Lachs | Meerrettichcreme
14,50

Suppe

Rotkohlcremesuppe

Brioche-Croûton
10,80

Hauptgang

Gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste

Lammjus | Risotto | gebratene Pilze
31,50

oder

Saibling nach Müllerin Art

Tomate | Chili | Kapern | Bratkartoffeln | gemischter Salat
31,50

Käse

Tête de Moine

Feigensenf | Steinofen-Baguette | Feige
10,80

Dessert

Zwetschgen-Parfait

Zimtgelee | Krokant
11,80

3-Gänge-Menü

Vorspeise *oder* Suppe
Hauptgang | Dessert
50,50

4-Gänge-Menü

Vorspeise | Suppe
Hauptgang | Dessert
60,50

5-Gänge-Menü

Vorspeise | Suppe
Hauptgang | Käse | Dessert
70,50

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 €

Chef's Choice

6 gebackene Garnelen

Knoblauch-Chili-Dip | Bratkartoffeln | Rucolasalat

28,50



Gebratene Lammkeule

Lammjus | Kürbisknödel | Rahmbohnen | Kartoffelstroh | Granatapfel

32,50

Cocktail-Spezial

»Gin-Lovers«

Tanqueray Gin | Zimt | Zitrone | Orangensaft

11,50

Weinempfehlung

Traisental, Österreich

Grüner Veltliner »Obere Steigen«

Markus Huber

Saftig und mineralisch mit ausbalancierter Säure und pfeffriger Note.

Aromen von Apfel und Ananas, lang anhaltender Abgang.

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

Argentinien

DADÀ Cuvée

No.1 Finca Las Moras

Dunkles Granat-Purpur, feine Röstnoten, Aromen von Vanille
und gebrannter Mandel, vollmundig.

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

Allergene Garnelen: Gluten, Krebs, Eier, Lactose | Allergene Lammkeule: Soja, Sellerie, Senf

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

Beef Tatar

Brot-Chip | geröstete Kapern | Salatbouquet
14,50

Gebratene Riesengarnele

Paprikagemüse | Babyspinat | Knoblauch
15,50

Salat

PULVERMÜHLE-Salat

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

Pasta

Gebratene Riesengarnele mit Linguine

Paprika | Zucchini | Tomate | Knoblauch | Lauchzwiebeln

28,80

Ziegenkäse-Ravioli

Rote-Bete-Sauce | Pflaume | Rucola | Walnüsse

18,80

Pappardelle

Sahnesauce | Kräuterseitlinge | Zwiebeln | Cherry-Tomaten | Lauchzwiebeln

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

Rosmarinkartoffeln | Schwarzwurzel | Paprika | rote Zwiebeln

32,40

Gebratener Butterfisch

Lauchgemüse | Kräuterkartoffeln | Limettencremesauce

32,50

Fleisch

Cordon Bleu

Kartoffelecken | Kapern | Zitrone | Preiselbeeren

33,50

Ochsenbäckchen

Kartoffelstampf | Pfannengemüse

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:

Knoblauchbrot	4,80
Pommes Frites	5,80
Rosmarinkartoffeln	5,80
Süßkartoffelpommes	7,50
Pfannengemüse	6,80
Gebratene Pilze	6,80
Gemischter Salat	4,80

Saucen:

Cognac-Pfeffer-Sauce	4,00
Kräuterbutter	3,00
Steaksauce	3,00
Trüffel-Mayo	2,50
Knoblauchdip klein/groß	3,00/5,50

Surf it Up

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 | Oliven
Knoblauchsauce | Pinienkerne
18,50

Capricciosa

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

Amalfitana

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

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

PULVERMÜHLE Dessertvariation

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

Schokoladen-Malheur

Feige | Orange
12,80

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		
Riesengarnele		x		x			x							
Pulvermühle Salat				x			x			x		x		
Linguine	x	x	x											
Ravioli	x	x	x				x							
Pappardelle	x		x				x		x					
Dorade				x										
Butterfisch				x			x							
Gamba Pfanne		x												
Cordon Bleu	x		x				x		x	x				
Ochsenbäckchen							x		x	x				
Burger	x						x					x		
Knoblauchbrot	x						x							
Pommes														
Rosmarinkartoffeln														
Pfannengemüse							x							
Pilze							x							
Kleiner Salat			x							x		x		
Pfeffersauce							x		x			x		
Steaksauce									x	x		x		
Buttervariationen							x							
Knoblauchdip			x				x							
Pizza Diavola	x						x					x		
Pizza Giardino Vegano	x		x				x					x		
Pizza Capricciosa	x						x					x		
Pizza Amalfitana	x	x					x					x		
Rucola Focaccia	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						
Schoko-Malheur	x		x				x							

Allergene Menü & Monats-Special

[illegible]



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!**