Pulvermühle Menü

Vorspeise

Winterlicher Blattsalat
Orangendressing | warme gebratene Entenbrust
karamellisierte Apfelspalten | Walnuss
12,50

Suppe

Maronenschaumsüppchen
Geröstete Schwarzbrotwürfel
10,50

Hauptgang

Halbe Ente aus dem Ofen
- mit Honig glasiert -
Entensauce | Kartoffelknödel | Rotkohl | Marzipanapfel
34,50

oder

Gebratenes Kabeljaufilet
Safransauce | Kartoffelpüree | Broccoli
34,50

Käse

Tête de Moine
Feigensenf I Steinofen-Baguette I Feige
10,80

Dessert

Zimtparfait
Beerensauce | Nussecke | Früchte | Schokolade
10,80

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

3-Gänge-Menü
Vorspeise *oder* Suppe
Hauptgang | Dessert
48,50

4-Gänge-Menü
Vorspeise | Suppe
Hauptgang | Dessert
58,50

5-Gänge-Menü
Vorspeise | Suppe
Hauptgang | Käse | Dessert
68,50

Chef's Choice

Tafelspitz

Meerrettichsauce | Butterkartoffeln
Wurzelgemüse im Sud

32,50

❖

Grünkohl

Kohlwurst | Kassler
Salzkartoffeln *oder* süße Kartoffeln

32,50

Extras zum Grünkohl:

Kohlwurst | Scheibe Kassler | Scheibe Schweinebauch

jeweils 6,80

Weinempfehlung

Südtirol
Floreado Sauvignon Blanc
Weingut Andrian
Holunderblüten, Stachelbeeren und reife, tropische Früchte
0,2l 10,00 | 0,75l 36,00

Pfalz
Phaia »Die Drecksau«
Dr. Loosen
Aromen von Pflaumenkompott, frischer Vanille, Schattenmorellen, Cassis, Rhabarber sowie etwas Caramel, rund und würzig
0,2l 11,60 | 0,75l 42,00

Allergene Tafelspitz: Lactose, Sellerie | Allergene Grünkohl: Senf

Speisekarte

Vorspeisen

Vorspeisenvariation Pulvermühle
Ab 2 Personen
Verschiedene Antipasti I Büffelmozzarella I geflämmter Ziegenkäse
18 Monate gereifter Parmaschinken
Beef Tatar mit Brotchip & gerösteten Kapern

(Auf Wunsch auch als vegane Variation erhältlich)

p.P. 14,50

Beef Tatar
Brot-Chip | geröstete Kapern | Salatbouquet
14,50

Gebratene Riesengarnele
Zucchini | Karotten | Paprika | Zwiebeln | Knoblauch | Limette
15,50

Salat

PULVERMÜHLE-Salat
Bunte Blattsalate | Kirschtomaten | geröstete Kapern
Sardellen | Parmesan | rosa gegrillte Rinderstreifen
19,50

Pasta

Linguine mit gebratener Riesengarnele
Paprika | Zucchini | Tomaten | Karotten | Knoblauch
Lauchzwiebeln | Limette
28,80

Ziegenkäse-Ravioli
Apfel-Parmesan-Sauce | Rucola | Walnüsse
18,80

Vegane Tortellini
Gemüsefüllung | Cherry-Tomaten | Rucolapesto | Walnüsse
18,80

Wählen Sie zur Pasta:

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

Dorade Royale im Ganzen gebraten
Rosmarinkartoffeln | Wurzelgemüse | Paprika | rote Zwiebeln
Lauchzwiebeln
32,40

Fleisch

Cordon Bleu vom Kalb
- gefüllt mit jungem Gouda und Kochschinken -
Kartoffelecken | Preiselbeeren | Zitrone
33,50

Ochsenbäckchen
Schmorsauce | 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
T-Bone-Steak Zartes Filet und Roastbeef am Knochen eine Beilage und eine Sauce nach Wahl inklusive	500 g	55,00
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 I Mozzarella I feurige Salami
Chili-Jalapeño
18,50

Giardino Vegano
Tomatensauce | Champignons | Oliven
Pinienkerne
18,50

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

Tonno
Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | rote Zwiebeln
19,50

Amalfitana
Tomatensauce | Mozzarella | Garnelen | Rucola | Parmesan | Aioli
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* fruchtige Tomatensauce
7,80

Kinderpizza Salami
Tomatensauce | Mozzarella | Salami
9,50

Kinderhähnchenschnitzel
Pommes Frites | Erbsen & Möhren in Butter
9,80

Dessert

Feines hausgemachtes Eis
Vanille | Schokolade I Stracciatella | Spekulatius | 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 | Mandelkrokant
Vanilleeis *oder* Schokoladeneis
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	x						
Tortellini	x							x						
Dorade				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		
Pizza Tonno	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

Gericht	Gluten	Krebs	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Laktose	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfit	Lupine	Weichtiere
Blattsalat							x	x						
Maronensuppe	x						x	x						
Halbe Ente								x						
Kabeljau				x			x							
Tête de Moine							x			x				
Zimt-Parfait	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 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!**