

# Saisonkarte

## Vorspeise

### Feiner Ox

Zartes Carpaccio vom Niedertemperatur  
geschmortem Ochsen  
Granatapfeldressing | frischer Spinat  
9,50

---

## Ganze Gans

**(bitte 4 Werktage im Voraus bestellen)**

Für 4 Personen  
Rotkohl | Rosenkohl | Semmelknödel | Kartoffelknödel  
Bratapfel | Orangenjus  
168,00

---

### Knusprige ½ Flugente

Apfelrotkohl | Herzogin-Mandelkartoffeln | Orangenjus  
25,50



### Portion Grünkohl

Kohlwurst | Kassler | geröstete Drillinge  
Wahlweise süß oder herzhaft  
16,50



## Dessert

### Zimtparfait

Warme Cognacpflaumen  
8,00

---

## Unsere Weinempfehlung

---

### PULVERMÜHLE 2

#### Indio

DOC Montepulciano d'Abruzzo, Bove  
Intensive Aromen von Pflaume, Amarenakirsche sowie  
Schokolade, voll und kräftig  
0,2l 7,00 | 0,75l 26,50

# Speisekarte

## Suppe

### **Hokkaido & Butternut**

- im Eintopf -

Curry | Ingwer | Kokos

Paprika | Kürbiskernöl | Chili | Shrimps

7,00

\*

## Vorspeisen

### **Vorspeisenvariation PULVERMÜHLE**

ab 2 Personen

z.B. Tagesantipasti | Büffelmozzarella | Beef Tatar | geflämmt Ziegenkäse

18 Monate gereifter Parmaschinken

p.P. 9,50

### **Beef Tatar**

- mariniert -

Kapern | Sardellen | Zwiebeln | Cornichons | Cognac | Brotchip

12,50

### **Scamorza**

-gebraten-

Rucola | Kürbissauce | Datteln | Bacon

9,50

\*

## Salate

### **PULVERMÜHLE-Salat**

Bunte Blattsalate | Rucola | rosa gegrillte Rumpsteakstreifen | Kirschtomaten

Kapern | Sardellen | Parmesan

16,50

### **Kerniger Salat** (vegan)

Bunte Blattsalate | Kirschtomate | Mais | Kichererbsen | Leinsamen | Kürbiskerne

Parmesan | Goji Beeren | Sprossen

14,50

Wählen Sie dazu:

gebratene  
Filetspitzen  
5,00

gebratene  
Hähnenspieße  
3,50

gebratene  
Garnelen  
6,00

## Pasta

### Gnocchi

- gefüllt mit Trüffel -

Kürbispesto | Porree | Kirschtomate | Rucola | Walnuss

15,00

### Ravioli

- gefüllt mit Ziegenkäse -

Kirsche | Thymian | Lauchzwiebel | Rucola | Pinienkerne

14,50

Wählen Sie zur Pasta:

gebratene  
Hähnchenbrust  
4,00

rosa gebratene  
Rinderstreifen  
5,00

gebratene  
Garnelen  
6,00

## Unsere Weinempfehlung

### Weißwein

Piemont, Italien

#### Roero Arneis

Fontanafredda

Goldgelbe Farbnuancen, Aromen von Birnen und Zitruspflanzen.

Frisch und fruchtig.

0,75 l | 38,00

### Rotwein

Toscana

#### Le Volte IGT

Tenuta dell Ornellaia

Harmonisch und sehr ausgewogen, dunkle Beeren und Veilchen

0,75 l | 42,00

# Pizza

(auf Wunsch vegan)

## Rossa

(mit Tomatensauce)

### Diavola

Tomatensauce | Mozzarella | feurige Salami | Chili  
13,50

### Capricciosa

Tomatensauce | Mozzarella | italienischer Kochschinken | Artischocke  
Champignons | Oliven  
14,50

## Bianca

(ohne Tomatensauce)

### Tirolese

Mozzarella | Tiroler Speck | Zwiebel | Paprika | Oliven  
14,50

### Montanara

Mozzarella | Provolone | Salsiccia | Steinpilzsauce | Trüffelcreme | Petersilie  
15,50

## Focaccia

(zuerst gebackener Teig, danach frisch belegt)

### Primavera

Büffelmozzarella | Aioli | Kirschtomate | Zwiebel | Oliven | Mais  
13,50

Wählen Sie zur Focaccia Primavera:

Parmaschinken  
3,50

## *Land & Wasser*

### **Lachsfilet**

- auf der Haut gebraten -

Kartoffel | Erbsen | Austernpilze | Petersilie | Rote Bete | Meerrettich

24,50

### **Gamba Pfanne**

Olivenöl | Knoblauch | Lauch | Chili | Kirschtomate

Chicorée | Rosmarinhonig | Limette | Hausgemachtes Baguette

21,50

### **Risotto**

- von schwarzem Reis -

Kürbis | Apfel | Salbei | Walnuss | Rucola

18,00

Wählen Sie dazu:

### **Maishähnchenbrust**

- kross gebraten -

Rotweinsauce

25,50

### **Kabeljaufilet**

- gebraten -

geräucherte Currysauce

27,00

*Zu unseren Land & Wasser Gerichten  
empfehlen wir*

### *Weißwein*

#### **Kaitui Sauvignon Blanc**

Markus Schneider

Frisch und saftig, belebende Säure. Intensive, elegante Frucht.

**0,75 l | 32,00**

## Steaks

### Irland

<b>Filetsteak</b>	220 g		27,00
<b>Rumpsteak</b>	300 g		27,50

### Neuseeland

<b>Rib-Eye Steak</b>	400 g		28,50
----------------------	-------	--	-------

### **Tomahawk vom Wolowina Rind**

für 2 Personen ca. 700 g | p.P. 39,00

am Tisch tranchiert

Süßkartoffel-Käsegratin | kleiner Salat | Steaksauce

Surf it Up – 3 gebratene Gambas 7,50

## Beilagen & Saucen

Pommes Frites  
Rosmarinkartoffeln  
je 3,50

Süßkartoffel Käsegratin  
5,50

**Kräuterbutter**  
1,50

Gebratene Waldpilze  
Pikante Minz-Möhrrchen  
kleiner gemischter Salat  
je 3,50

**Trüffelbutter**  
1,50

Cognac-Pfeffersauce  
Steaksauce  
Schmorzwiebeln  
je 2,50

**Jalapeño-Limettenbutter**  
1,50

## 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 | 36,00

\*

## *Kids*

### **Kinderpasta**

Pasta | Tomatensauce oder Butter

6,50

### **Kinderpizza Salami**

Tomatensauce | Mozzarella | Salami

7,50

### **Kinderputenschnitzel oder Kinderbackfisch (Seelachs)**

Pommes Frites | Buttermöhrchen

8,50

\*

## Desserts

### Feines hausgemachtes Eis

z.B. Schokolade, weiße Schokolade, Stracciatella, Kokos  
je Kugel 2,50

### Rote-Rübenkuchen (vegan)

- mit Kakao -  
Kirsche | Vanilleeis | Minze  
7,50

### Crème Brûlée

-mit Tonkabohne-  
Minze | Obst der Saison  
6,00

### Zitronengras-Crumble

Brombeere | Kokos | Minze  
7,50

## Digestifs

### Obstbrände

#### Pulvermühlenedition von Ziegler

Obstbrand aus der 3 Liter  
Doppel-Magnum Flasche

#### Obstbrand aus Äpfeln und Birnen

4cl 7,50

#### Williamsbirne

4cl 8,50

#### Waldhimbeergeist

4cl 8,50

#### Alte Zwetschge

4cl 8,50

### Grappa

#### Pulvermühlenedition von Poli

Grappa aus der 3 Liter  
Doppel-Magnum Flasche

#### Sarpa di Poli ‚Big Mama‘

4cl 6,50

#### Sarpa Barrique di Poli ‚Big Mama‘

4cl 6,50

### Fragen Sie gerne nach unseren Kaffeespezialitäten.

z.B. **Kaffee Americano** 2,50

## Dessertweine

### 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



## **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.

# Allergene Abendkarte

Gericht	Gluten	Krebs	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Laktose	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfit	Lupine	Weichtiere
Eintopf		x				x	x	x	x			x		
Scamorza							x	x		x		x		
Tatar	x		x	x					x	x		x		
Vorspeisen Variation	x		x			x	x	x	x	x	x	x		
PM Salat				x			x		x	x		x		
Kerniger Salat						x		x	x	x		x	x	
Ravioli	x		x				x	x				x		
Gnochi	x		x			x		x						
Diavola	x						x							
Tirolese	x						x					x		
Capricciosa	x						x							
Montanara	x						x					x		
Primavera	x						x					x		
Gamba Pfanne	x	x		x					x			x		
Risotto Schwarzer Reis								x	x				x	
Lachsfilet				x		x	x		x			x		
Kabeljaufilet				x			x					x		
Maishähnchenbrust								x		x			x	
Süßkart. Gratin			x				x		x					
Pommes														
Rosmarinkartoffeln														
Waldpilze							x		x					
Möhrchen							x							
Kl. Salat									x	x		x		
Cognac Pfeffersauce		x					x	x		x			x	
Steaksauce						x			x			x		
Schmorzwiebeln Butter Variationen							x		x	x		x		
Kind Pasta	x		x				x					x		
Kind Pizza	x						x							
Kind Pute	x		x				x							
Kind Seelachs	x		x	x			x							
Eis			x				x							
Eis Vegan	x					x	x							
Rote Rüben Kuchen	x							x						
Crème Brûlée			x				x	x						
Crumble	x						x	x						
Vorspeise Saison									x	x		x		
halbe Ente	x		x				x	x	x			x		
Grünkohl	x						x			x				
Zimtparfait			x				x	x				x		