



# Willkommen

## **Brodersen - Ihr Restaurant für Hamburger Spezialitäten**

Das Markenzeichen unserer Küche: original Hamburger Spezialitäten und Bodenständiges aus der Region.

Labskaus, Pannfisch und Co. bekommen Sie stilvoll an fein eingedeckten Tischen serviert, daneben bieten unsere liebevoll gesammelten „Nautiquitäten“ an den Wänden einen angemessenen Rahmen für Ihre kulinarische Reise in die Hamburger Tradition.

Besonderen Charme verleihen unseren Räumen die vielen Nischen, in denen Sie ungestört speisen können-romantisch zu zweit oder mit Ihren Geschäftspartnern.

Im Sommer sitzen Sie, von Grün umgeben, auf unserer großen Außenterrasse.

## Suppen

- Tomatensuppe mit Schlagsahne <sup>(c)</sup>  
6,50 €
- Kartoffelcremesuppe mit Kassler <sup>(4) (h)</sup>  
6,80 €
- Hamburger Krabbensuppe <sup>(1) (c,e,f,g,h)</sup>  
(Büsumer Krabben - frisch vom Kutter)  
8,50 €

## Salate

- Großer gemischter Salat mit Ziegenkäse  
und ofenfrischem Baquette <sup>(c)</sup>  
12,50 €
- Großer gemischter Salat mit warmer Putenbrust  
und ofenfrischem Baquette  
13,50 €
- Caesar Salat (Römersalat, Parmesan, warme Croûtons,  
und Hähnchenbrust aus Holstein)  
13,50 €

Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten  
Vinaigrette-<sup>(d,k,i)</sup>, French- oder American-Dressings <sup>(c,h,i)</sup>

## Fisch

- Drei fangfrische Heringe in Butter gebraten  
mit Bratkartoffeln <sup>(c,f)</sup>  
15,50 €
- Drei holländische Matjesfilets mit Holsteiner  
Speckbohnen und Bratkartoffeln <sup>(f)</sup>  
15,80 €
- Matjes „Hausfrauen Art“ mit drei holländischen  
Matjesfilets, Äpfeln, Zwiebelringen, frischem Dill  
und Bratkartoffeln <sup>(c,f)</sup>  
15,80 €
- Hamburger Pannfisch (fangfrischer Seelachs und  
Rotbarsch) mit Dijon-Senfsauce  
und Bratkartoffeln <sup>(a,c,d,f,i)</sup>  
19,50 €
- Fischerfrühstück (Büsumer Krabben - frisch vom  
Kutter) mit Rührei, Salat und Bratkartoffeln <sup>(1) (a,b,c,e)</sup>  
21,50 €
- Ewerscholle „Finkenwerder Art“  
in Butter und Speck gebraten mit Kopfsalat in Rahm  
und Bratkartoffeln <sup>(a,c,f)</sup>  
22,50 €
- Ewerscholle „Büsumer Art“  
in Butter gebraten mit Krabben (frisch vom  
Kutter) und Bratkartoffeln <sup>(1) (a,e,f)</sup>  
26,50 €
- Extra Portion Brat- oder Heidekartoffeln  
2,50 €

Unsere Bratkartoffeln werden ausschließlich in Butter gebraten  
Wir servieren alle Gerichte wahlweise auch mit Pellkartoffeln <sup>(c)</sup>

## *Fleisch*

- Gemüsetopf mit Putenbrust und Bratkartoffeln  
14,50 €
- Hausgemachtes Sauerfleisch mit Senfgurken  
und Bratkartoffeln <sup>(d,b)</sup>  
14,50 €
- Putensteak mit frischen Champignons in Rahm,  
Salat und Bratkartoffeln <sup>(c)</sup>  
15,50 €
- Königsberger Klopse (vom Kalb)  
Kapern, Rote Bete und Heidekartoffeln <sup>(a,b,c,d)</sup>  
15,50 €
- Labskaus aus gepökeltem Rindfleisch mit Spiegelei  
Matjes, Rote Bete, Salzgurke <sup>(4) (a,b,f,h,i,l)</sup>  
15,50 €
- Medaillons vom Holsteiner Schwein  
mit frischen Champignons in Rahm und  
Bratkartoffeln <sup>(c,d,h,j,l)</sup>  
17,00 €
- Deftiges Gulasch vom Holsteiner Rind,  
mit grünem Pfeffer, Gurkensalat  
und Heidekartoffeln <sup>(c,h)</sup>  
19,50 €
- Hausgemachtes Roastbeef vom argentinischen Rind  
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln <sup>(b,c,d,h,j,l)</sup>  
19,50 €
- Wiener Schnitzel (vom Kalb)  
mit Preiselbeeren, Gurkensalat und  
Bratkartoffeln <sup>(a,b,c)</sup>  
21,00 €
- Argentinisches Rumpsteak (200 Gramm) mit  
Zwiebeln, frischen Champignons, geriebenem  
Meerrettich, hausgemachter Kräuterbutter und  
Bratkartoffeln <sup>(c,d,h)</sup>  
24,50 €
- Extra Portion Brat- oder Heidekartoffeln  
2,50 €

*Unsere Bratkartoffeln werden ausschließlich in Butter gebraten*

*Wir servieren alle Gerichte wahlweise auch mit Pellkartoffeln <sup>(c)</sup>*

## *Vegetarisches*

- Gemüsepfanne  
leicht angeröstetes Gemüse der Saison  
mit Heidekartoffeln und Sauce Hollandaise <sup>(a,b,c,h)</sup>  
12,50 €
- Vegetarisches Bauernfrühstück mit Gewürzgurke <sup>(b,c)</sup>  
12,50 €

## *Kinderteller*

- Kleiner Pfannkuchen  
mit hausgemachtem Apfelmus <sup>(a,b,c)</sup>  
5,50 €
- Kleines Schnitzel mit Möhrchen, Erbsen  
und Bratkartoffeln <sup>(a,b,c)</sup>  
8,50 €
- Extra Portion Brat- oder Heidekartoffeln  
2,50 €

*Unsere Bratkartoffeln werden ausschließlich in Butter gebraten*

*Wir servieren alle Gerichte wahlweise auch mit Pellkartoffeln <sup>(c)</sup>*

## *In Butter gebackene Eierpfannkuchen...*

... mit Zimt und Zucker <sup>(a,b,c)</sup>  
6,00 €

... mit hausgemachtem Apfelmus <sup>(a,b,c)</sup>  
7,00 €

... mit Preiselbeeren <sup>(a,b,c)</sup>  
7,00 €

... mit Vanilleeis <sup>(2) (a,b,c)</sup>  
7,50 €

## *Dessert*

• Rote Grütze (hausgemacht)  
mit Vanillesahne <sup>(2) (c)</sup>  
6,50 €

• Zwei große Kugeln Vanilleeis  
mit heißen Himbeeren <sup>(2) (c)</sup>  
7,50 €

• Zwei große Kugeln Walnusseis  
mit frischer Schlagsahne und  
hausgemachtem Eierlikör <sup>(2) (c,k,m)</sup>  
8,00 €

## *Allergene*

(a) *Glutenhaltiges Getreide*

(b) *Eier*

(c) *Milch (und daraus gewonnene Erzeugnisse)*

(d) *Senf*

(e) *Krebstiere*

(f) *Fisch*

(g) *Weichtiere*

(h) *Sellerie*

(i) *Sulphite*

(j) *Sesam*

(k) *Schalenfrüchte*

(l) *Sojabohnen*

(m) *Erdnüsse*

## *Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe für unser Speisenangebot*

(1) *Konservierungsstoff*

(2) *Farbstoff*

(3) *Antioxidationsmittel*

(4) *Nitritpökelsalz*

# Getränke

# Getränke

## Aperitif

- Pernod 4 cl <sup>(2)</sup> 4,00 €
- Ricard 4 cl <sup>(2)</sup> 4,50 €
- Campari 4 cl <sup>(2)</sup> 4,50 €
- Sherry Cream, Medium Dry  
oder Extra Dry 5 cl 4,50 €
- Martini Dry, Bianco  
oder Rosso 5 cl 5,00 €
- Aperol Spritz 0,2 l <sup>(2,3)</sup> 7,50 €

## Prosecco, Sekt & Champagner

- Prosecco „Maurizio B Martino“, Mabis,  
Veneto, Italien  
0,2 l 7,50 €
- Prosecco „Maurizio B Martino“, Mabis,  
Veneto, Italien  
0,75 l 18,50 €  
*Ein toller, feinherber Aperitif: duftig, blumig  
und erfrischend mit feiner Perlage*
- Rindchen`s Sekt, extra trocken,  
Sektellerei Drathen, Pfalz, Deutschland  
0,2 l 8,50 €
- Rindchen`s Sekt, extra trocken,  
Sektellerei Drathen, Pfalz, Deutschland  
0,75 l 23,50 €  
*Frische, Eleganz und Fruchtigkeit*
- Champagner „Carte d'Or“, Brut, Baron Albert,  
Champagne, Frankreich  
0,375 l 37,00 €  
*Für harmonische Frucht und Säure sorgen  
Pinot Meunier und Chardonnay, die dezente Würze  
des Pinot Noir rundet den Champagner ab*
- Champagner „Tradition“, Brut, Baron Albert,  
Champagne, Frankreich  
0,75 l 59,50 €  
*Kristallklar und lebendig. Seine feinfruchtige Art  
mit dezenten Hefetönen und die schmeichelnde Säure  
machen den Champagner zum perfekten Aperitif*

Prosecco, Sekt und Champagner enthalten Sulfite <sup>(i)</sup>

## Bier vom Fass

- Jever Pilsener, 0,3 l 3,50 €
- Jever Pilsener, 0,4 l 4,00 €
- Hövels Original, obergärig, 0,3 l 3,80 €
- Hövels Original, obergärig, 0,4 l 4,50 €
- Alsterwasser, 0,4 l 3,80 €
- Schöffelhofer Weizenbier,  
naturtrüb, 0,5 l 5,50 €

## Flaschenbiere

- Jever Fun, 0,33 l 3,50 €
- Diebels Altbier, 0,33 l 3,50 €
- Malzbier, 0,33 l <sup>(2)</sup> 3,50 €
- Schöffelhofer Weizenbier,  
kristallklar, 0,5 l 5,50 €
- Schöffelhofer Weizenbier,  
dunkel, 0,5 l 5,50 €
- Schöffelhofer Weizenbier,  
alkoholfrei, 0,5 l 5,50 €

# Getränke

## Heiße Getränke

- Espresso 2,50 €
- Doppelter Espresso 4,00 €
- Cappuccino 3,50 €
- Milchkaffee 3,50 €
- Kaffee creme 3,00 €

## Hamburger Bio Tee von Samova

Glas 3,50 €

- English Breakfast - Schwarzer Tee
- Smooth Operator - Kamillentee
- Low Rider - Grüntee
- Maybe Baby - Früchtetee
- Heidi's Delight - Kräutermischung
- Master Mint - Pfefferminztee

# Getränke

## Alkoholfreies

- Weiße Limonade, 0,2 l 2,80 €
- Gelbe Limonade, 0,2 l <sup>(2,3)</sup> 2,80 €
- Coca-Cola, 0,2 l <sup>(1,2)</sup> 3,00 €
- Coca-Cola light, 0,2 l <sup>(1,2,3)</sup> 3,00 €
- Spezi, 0,4 l <sup>(1,2,3)</sup> 4,80 €
- Selters, 0,25 l 3,00 €
- Selters, 0,75 l 7,50 €
- Selters still, 0,25 l 3,00 €
- Selters still, 0,75 l 7,50 €

## Schwepes

- Bitter Lemon, 0,2 l <sup>(3)</sup> 4,00 €
- Tonic Water, 0,2 l <sup>(3)</sup> 4,00 €
- Ginger Ale, 0,2 l <sup>(6)</sup> 4,00 €

## Fruchtsaftgetränke

- Banane, 0,2 l 3,50 €
- Kirsch, 0,2 l 3,50 €
- Tomate, 0,2 l 3,50 €
- Orange, 0,2 l 3,50 €
- Apfelsaft, 0,2 l 3,50 €
- Apfelschorle, 0,2 l 2,50 €
- Apfelschorle, 0,4 l 4,00 €
- Rhabarberschorle, 0,4 l 4,50 €

## Weißweine

- Scheurebe Wernersbach  
Rheinhessen, Deutschland  
*Spritzige Aromen aus exotischen Früchten, verleihen diesem Wein die besondere Frische*  
0,2 l 6,80 €  
Fl. 0,75 l 27,50 €
- Silvaner Castell  
Franken, Deutschland  
*Klare, feine Mineralität, gepaart mit einer pikanten und dennoch milden Säure. Ein rundum traditioneller Frankenwein*  
0,2 l 6,80 €  
Fl. 0,75 l 27,50 €
- Riesling „Schiefer“, Jakob Schneider,  
Nahe, Deutschland  
*Etwas Pfirsich, ein Hauch Zitrone und eine würzig mineralische Schiefer-Note machen diesen Wein einzigartig*  
0,2 l 6,80 €  
Fl. 0,75 l 27,50 €
- Weißer Burgunder „vom Löss“, Fogt,  
Rheinhessen, Deutschland  
*Angenehmer Duft von Blüten und gelben Früchten. satt fruchtig und ungemein süffig*  
0,2 l 6,80 €  
Fl. 0,75 l 27,50 €
- Grauburgunder „vom Kalkstein“, Neiss,  
Pfalz, Deutschland  
*Eine feine Mineralität, begleitet von einer Fülle von Frucht mit leicht nussigem Schmelz*  
0,2 l 6,80 €  
Fl. 0,75 l 27,50 €
- Riesling „vom Löss“ Lorcher Kapellenberg, Laquai,  
Rheingau, Deutschland  
*Ein mineralischer Duft, unterlegt mit Aromen von Pfirsich und Orange, abgerundet von zarten Zitrusnoten machen diesen Wein zu einem besonderen Geschmackserlebnis*  
0,2 l 7,80 €  
Fl. 0,75 l 29,50 €

## Weinschorle

0,2 l 5,80 €

Alle Weinangebote enthalten Sulfite <sup>(i)</sup>

## Roséwein

- Saveurs du Temps Rosé, Languedoc, Frankreich  
*Mit Duftnoten nach Preiselbeeren, Himbeeren und einem Hauch Orange entführt Sie dieser Rosé in südfranzösische Gefilde*  
0,2 l 6,50 €  
Fl. 0,75 l 26,50 €

## Rotweine

- Merlot „Signature“, Spier, Western Cape, Südafrika  
*Ein charmanter Merlot mit fruchtigen Aromen von dunklen Beeren und Kirsche, der durch schokoladige Akzente abgerundet wird*  
0,2 l 6,50 €  
Fl. 0,75 l 26,50 €
- Rioja Crianza, „Lar de Sotomayor“, Spanien  
*Perfekt ausbalancierter, würziger Wein, mit einem intensiven Duft von Zwetschgen und Kirschholz*  
0,2 l 7,00 €  
Fl. 0,75 l 27,50 €
- Shiraz „Growling Frog“, Scotts Creek, Australien  
*Eine milde Pfeffrigkeit, eingebettet in Aromen von Kirschen und heller Schokolade, ergänzen sich perfekt zu einem klassischem Shiraz*  
0,2 l 7,00 €  
Fl. 0,75 l 27,50 €
- Chartreuse Côtes du Rhône,  
Vignerons Proprietes Associes, Rhône, Frankreich  
*Harmonische Tannine mit zarten Rauchnoten im Ausklang, verleihen diesem Wein eine feine Raffinesse*  
0,2 l 7,00 €  
Fl. 0,75 l 27,50 €
- Primitivo „Casato di Melzi“, Cantine di Salemi,  
Apulien, Italien  
*Mit einem Feuerwerk der Aromen aus Zimt, Rumtopf, gekochten Früchten und Gewürzen, lässt dieser Wein keinen Wunsch einer Rotweinseele unerfüllt*  
0,2 l 7,50 €  
Fl. 0,75 l 29,50 €

Alle Weinangebote enthalten Sulfite <sup>(i)</sup>

# Getränke

<b>Obstler</b>	<b>2 cl</b>
• Schladerer Himbeergeist	4,50 €
• Schladerer Birnengeist	4,50 €
• Schladerer Kirschwasser	4,50 €
• Schladerer Obstler	4,50 €
• Calvados	4,50 €
• Slivovitz	4,50 €
• Grappa	4,50 €

<b>Wodka</b>	<b>2 cl</b>
• Absolut Wodka	4,00 €
• Russischer Moskovskaya	4,00 €

<b>Rum</b>	<b>4 cl</b>
• Hansen blau	6,00 €
• Bacardi	8,00 €

<b>Klarer</b>	<b>2 cl</b>
• Oldesloer Korn	2,50 €
• Fürst Bismarck Korn	3,00 €
• Bommerlunder	3,00 €
• Helbing Kümmel	3,00 €
• Ouzo	3,00 €
• Malteser	3,00 €
• Aalborg Jubiläumsaquavit	3,50 €
• Genever	3,50 €
• Gordon's Dry Gin	3,50 €
• Linie Aquavit	3,60 €
• Friesengeist	4,00 €

# Getränke

<b>Cognac, Brandy, Weinbrand 2 cl</b>	
• Osborne Veterano	4,00 €
• Remy Martin	5,30 €
• Hennessy V.S.O.P.	5,30 €

<b>Bitter 2 cl</b>	
• Underberg	3,30 €
• Fernet Branca <sup>(2)</sup>	3,30 €
• Gammel Dansk	3,30 €
• Averna 4 cl <sup>(2)</sup>	4,30 €
• Ramazzotti 4 cl <sup>(2)</sup>	4,30 €

<b>Whisky</b>	
<b>Scotch 4 cl</b>	
• Ballantine's <sup>(2)</sup>	8,00 €
• Johnnie Walker <sup>(2)</sup>	8,00 €
• Chivas Regal <sup>(2)</sup>	9,00 €

<b>Irish 4 cl</b>	
• Jameson <sup>(2)</sup>	9,50 €

<b>Bourbon 4 cl</b>	
• Jim Beam	9,00 €
• Jack Daniel's	9,50 €

<b>Likör 2 cl</b>	
• Jägermeister	3,30 €
• Eierlikör	3,30 €
• Baileys Irish Cream <sup>(1,2)</sup>	3,80 €
• Sambuca	3,80 €
• Amaretto <sup>(2)</sup>	3,80 €
• Grand Marnier <sup>(2)</sup>	3,80 €