

BEILAGEN

SIDE DISHES

Baked Potato mit Sour Creme^{1,8,16} 3,50
Baked potato with sour cream

Pommes frites 2,90
French fried potatoes

Bratkartoffeln mit Speck⁶ und Zwiebeln 3,50
Fried potatoes

Kartoffelsalat^{4,1,4,13,16} 2,90
Special potato salad

Knoblauchbrot^{4,13,16} 1,50
Garlic bread

Kräuterbutter¹³ Portion 1,50
Seasoned butter - per portion

Sour Creme^{1,8,16} Portion 1,50
Sour cream - per portion

Steaksauce^{1,4}, Ketchup^{1,4} Portion 0,90
Steak sauce, ketchup - per portion

Mayonnaise^{4,13,16} Portion 0,90
Mayonnaise - per portion

Frische Rahmchampignons^{6,8} 3,40
Fresh creamed mushrooms

Pfefferrahmsauce^{6,8} 3,40
Creamed pepper sauce

WEINE

WINE

Weißwein

Hauswein¹¹, trocken 0,20 l 5,90
0,5 l 11,90

Hauswein¹¹, lieblich 0,20 l 5,90
0,50 l 11,90

Rosewein

Hauswein¹¹ 0,20 l 5,90
0,50 l 11,90

Rotwein

Hauswein¹¹, trocken 0,20 l 5,90
0,50 l 11,90

Flasche 0,75 l 18,90

SEKT & CHAMPAGNER

Fürst von Metternich Fl. 0,20 l 9,90

Fürst von Metternich Fl. 0,75 l 28,90

Moët & Chandon Fl. 0,75 l 75,00

DESSERT

DESSERTS

Hamburger Rote Grütze¹ 5,90
mit Vanille-Eis
Hamburg stewed fruits with vanilla ice cream

Gebackener Camembert 8,90
mit Preiselbeeren¹³
Baked camembert with cranberries

3 Kugeln Eiscreme 4,90
3 scoops of ice cream

3 Kugeln Eiscreme 5,90
mit Schlagsahne
3 scoops of ice cream with whipped cream

Senga-Sengana 7,90
Erdbeer-Vanille-Eis mit marinierten Erdbeeren und Schlagsahne
Senga-Sengana, strawberry and vanilla ice cream with marinated strawberries and whipped cream

Eisbecher Davidwache 8,50
Vanille-Schokoladen-Eis mit Eierlikör und Sahne
David Guardroom ice cream sundea, vanilla and chocolate ice cream with advocate and cream

Eiskaffee 4,90
Iced coffee

Bananen Split 6,90
Banana Split

Apfel-Strudel 6,90
mit Vanille-Eis
Apple strudel with vanilla ice cream

GETRÄNKE • BEVERAGES

Aperitifs & Bitter

Martini weiß 15 % 5 cl **3,90**
Martini rot 15 % 5 cl **3,90**
Sandemann Medium Sherry 17 % 5 cl **3,90**
Campari² 30 % 4 cl **3,60**
Ramazzotti 30 % 2 cl **2,90**
Jägermeister 35 % 2 cl **2,90**
Fernet Branca 42 % 2 cl **2,90**
Underberg und du fühlst dich wohl 44 % 2 cl **2,90**

Spirituosen

Korn 38 % 2 cl **2,20**
Gin 38 % 2 cl **3,90**
Wodka 40 % 2 cl **3,90**
Asbach Uralt 38 % 2 cl **2,90**
Sambuca 42 % 2 cl **2,90**
Grappa 40 % 2 cl **3,60**
Jubilaeums Aquavit 42 % 2 cl **2,90**
Linie Aquavit 42 % 2 cl **2,90**
Malteser Kreuz Aquavit 40 % 2 cl **2,90**

Cognac, Whisky, Rum

Hennessy V.S. 40 % 2 cl **4,50**
Johnnie Walker 40 % 2 cl **4,50**
Jim Beam 40 % 2 cl **4,50**
Hansen Rum 40 % 2 cl **2,90**
Bacardi Rum Carta Blanca 38 % 2 cl **4,50**

Liköre

Amaretto 28 % 2 cl **3,90**
Cointreau 40 % 2 cl **3,90**
Grand Marnier 40 % 2 cl **3,90**
Verpoorten Eierlikör 20 % 2 cl **2,60**
Bailey's 20 % 2 cl **2,60**

Long Drinks

Campari²-Soda 0,2 l 4 cl **7,50**
Campari²-O-Saft 0,2 l 4 cl **7,50**
Whiskey Cola 0,2 l 2 cl **7,50**
Gin Tonic 0,2 l 2 cl **7,50**
Wodka Lemon 0,2 l 2 cl **7,50**
Bacardi-Cola 0,2 l 2 cl **7,50**

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola^{2,3} 0,30 l **3,50**
0,50 l **5,50**
Coca-Cola light^{1,2,3,4} 0,30 l **3,50**
0,50 l **5,50**
Fanta^{1,2,6} 0,30 l **3,50**
0,50 l **5,50**
Sprite¹ 0,30 l **3,50**
0,50 l **5,50**
Spezi^{1,2,3} 0,30 l **3,50**
0,50 l **5,50**
Eistee^{1,2,6} 0,30 l **3,50**
0,50 l **5,50**
Orangensaft 0,30 l **3,90**
0,50 l **5,90**
Apfelsaft 0,30 l **3,90**
0,50 l **5,90**
Apfelschorle 0,30 l **3,50**
0,50 l **5,50**
Roter Traubensaft 0,20 l **3,50**
Tomatensaft 0,20 l **3,50**
Tafelwasser 0,30 l **3,50**
0,50 l **5,50**
Stilles Wasser, Flasche 0,25 l **3,50**
Schweppes Bitter Lemon⁵ 0,20 l **3,50**
Schweppes Indian Tonic Water⁵ 0,20 l **3,50**

Biere

Pils vom Faß 0,40 l **4,90**
Pils, Flasche 0,33 l **4,50**
Pils, alkoholfrei, Flasche 0,33 l **4,50**
Hefeweizen 0,50 l **5,50**
Alsterwasser 0,40 l **4,90**
Malzbier, Flasche 0,33 l **4,50**
Dunkelbier 0,3 l **4,90**

Heiße Getränke

Pott Kaffee³ **3,90**
Tasse Kaffee³ (nur im Restaurant) **2,70**
Tasse Kaffee-Hag (entcoffeiniert) **2,70**
Espresso³ **2,70**
Cappuccino³ **3,70**
Latte Macchiato³ **3,70**
Pott heiße Schokolade mit Sahne **3,90**
Pott Tee **3,70**
Irish Coffee³ **6,90**
Glühwein oder Rumgrog **4,90**
Portion geschl. Sahne **1,50**



Alle Preise in EUR inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
All prices in EUR include German Tax and the regular service.

¹ Konservierungsstoff, ² Farbstoff, ³ Koffeinhaltig, ⁴ Süßungsmittel, ⁵ Chininhaltig, ⁶ Antioxidationsmittel, ⁷ Geschwärzt, ⁸ Geschmacksverstärker, ⁹ Phosphat, ¹⁰ Geschwefelt, ¹¹ Sulfite, ¹² Aromastoffe, ¹³ Säuerungsmittel, ¹⁴ Stabilisatoren, ¹⁵ Dextrose, ¹⁶ Verdickungsmittel

Für Allergene fragen Sie bitte das Servicepersonal.

STEAK



FISH

HOUSE

Reeperbahn 42



*Besuchen Sie auch unser Restaurant
auf den St. Pauli Landungsbrücken,
Höhe alter Elbtunnel!*

schräg gegenüber vom Operettenhaus und der Davidwache

Reeperbahn 42 · 20359 Hamburg

Telefon 040 / 317 900 50

Telefax 040 / 317 900 16

www.steakundfish.de

SUPPEN

SOUPS

Ungarische Gulaschsuppe^{4,6,8,13} **5,90**
kräftig gewürzt und mit viel Fleisch
Hungarian goulash soup, highly seasoned and with plenty of meat

**Hamburger
Krebsschwanz-Suppe**^{2,12} **5,90**
mit Sahnehaube
Hamburg Shrimptail soup with cream

Rinderkraftbrühe^{6,8,13} **5,50**
mit Fleischinlage
Beef broth with meat

SALATE

SALADS

Kleiner Steak-House-Salat **4,50**
Small steak house salad

Chef-Salat **8,90**
knackig-frische Salate mit French Dressing*^{6,16},
Schinken- und Käsestreifen^{1,14,15,16}
Chef salad, fresh salad with French dressing, strips of ham and cheese

Nizza-Salatteller **8,90**
Frischsalate, Thunfisch, Oliven⁷ und Zwiebelringe mit
Italian Dressing*^{6,16}
Salad nicoise plate, fresh salad, tuna, olives and onion rings with Italian dressing

Farmer Salat **9,90**
bunt gemischte Salate mit American
Dressing*^{6,16} und frischen Putenbruststreifen
Varied mixed salad with American dressing and fresh turkey chest stripes

Bauern Salat^{13,16} **8,90**
knackig-frisch mit Schafskäse, Peperoni,
Oliven⁷, Zwiebeln, Italian Dressing^{6,16}
Crispy fresh with sheep cheese, pepperoni, olives, onions, Italian dressing

Salat mit Rinderstreifen **10,90**
bunt gemischte Salate mit American
Dressing*^{6,16} und frischen Rinderstreifen
Varied mixed salad with American dressing and fresh Beef strips

KLEINE SPEZIALITÄTEN

SMALL SPECIALITIES

Matjesfilet **10,90**
mit Zwiebelringen und
Bratkartoffeln mit Speck⁶ und Zwiebeln
White herring filet, the classical dish with onion rings and potatoes

Rosa gebratenes Roastbeef **13,90**
mit Remouladensauce⁴
und Bratkartoffeln mit Speck⁶ und Zwiebeln
Rare roast beef with remoulade sauce and fried potatoes

Nordmeer Rauchlachs¹⁰ **12,90**
mit Meerrettich^{6,9,14}, Toast und Butter
North Sea smoked salmon with horseradish, toast and butter



FRISCH VOM LAVASTEINGRILL

FRESH FROM LAVASTONE GRILL



Unsere Steaks servieren wir Ihnen mit
Knoblauchbrot^{1,6,7,8}, **Baked Potato** und **Sour Creme**^{1,8,16}.
Bitte sagen Sie uns, ob Sie Ihr Steak rot, rosa oder durch gegrillt haben wollen.

*We serve our steaks for you with garlic bread and baked potato with sour cream.
Please would you tell us whether you would like your steak rare, medium rare or well-done.*

Rumpsteak	200 g	17,90
ein kleiner Fettrand sorgt für Herzhaftigkeit <i>Rump steak, a thin of fat makes this a real down-to-earth-meal</i>	250 g	19,90
Rinderfilet-Steak	200 g	27,90
das zarteste Stück vom Rind, bester Steak-House-Schnitt <i>Fillet of beef, the most tender piece of beef, best steak house cut</i>		
Steak-Burger	180 g	12,90
aus 100% reinem Rindfleisch <i>Steak burger made of 100% pure beef</i>		
Rib-Eye-Steak	300 g	22,90
leicht fettmarmoriert, mit kleinem Fetttage, zart und saftig <i>Ribeye steak, tender and juicy</i>		
Putenbruststeak	200 g	14,90
saftig, ohne Fett mit Kräuterbutter <i>Succulent, lean turkey steak with herb butter</i>		
Rinderfilet-Spieß	200 g	26,90
sehr zart und ohne Fett <i>Fillet of beef kebab, extra tender, lean</i>		
Lammrücken	200 g	19,90
sehr zart, ohne Fett mit Kräuterbutter <i>Saddle of lamb, extra tender, lean, with herb butter</i>		

SPEZIALITÄTEN

SPECIALITIES

Steak-House-Teller **200g** **15,90**
Kleine Rindersteaks mit unserer Baked Potato und Knob-
lauchbrot^{1,6,7,8}
Steak house plate, small beef steak with our baked potato and garlic bread

Pfeffersteak Madagaskar **16,90**
mit grüner Pfeffer-Glasur^{6,8} und Pommes frites
Madagascar pepper steak with green pepper glaze and French fried potatoe

Truthahnsteak **200g** **14,90**
mit frischen Rahmchampignons^{6,8} und Pommes frites
Turkey steak with fresh cream mushrooms and French fried potatoes

Schweinefilet-Medaillons **15,90**
mit frischen Rahmchampignons^{6,8}, Knoblauchbrot^{1,6,7,8}
und Pommes frites
Pork fillet tornados with fresh mushrooms in cream, garlic bread and French fried potatoes

Putenbrust-Spieß **14,90**
mit grüner Pfefferrahmsauce^{6,8},
Baked Potato und Knoblauchbrot^{1,6,7,8}
Turkey kebab with creamed green peppercorn sauce, baked potato and garlic bread

Steak-Burger **13,90**
mit Pommes frites, Knoblauchbrot^{1,6,7,8}
und wahlweise Pfeffersauce^{6,8} oder Jägersauce
Steak burger with French fried potatoes, garlic bread and a sauce of your choice

AUS DEM MEER

FROM THE SEA

Lachs-Steak vom Grill **15,90**
mit Knoblauchbrot^{1,6,7,8}, Baked Potato
und Kräuterbutter¹³
Salmon steak from grill, with garlic bread, baked potato and seasoned butter

Lachsfilet vom Grill **16,90**
mit Knoblauchbrot^{1,6,7,8}, Baked Potato
und Kräuterbutter¹³
Salmon fillet from grill, with garlic bread, baked potato and seasoned butter

Frische Forelle - gebraten **14,90**
Baked Potato, Sour Creme
und Sahne-Meerrettich⁹
Freshly killed, fried, baked potato with sour creme and creamed horseradish

**Frische Scholle -
„Finkenwerder Art“** **14,90**
mit Kartoffelsalat^{1,4,13,16} mit Speck⁶
Fresh plaice à la Finkenwerder with potato salad

Gambas **25,90**
in Butter mit frischen Kräutern zubereitet
- der besondere Genuß, mit Knoblauchbrot
King shrimps, prepared in butter and fresh herbs - a delicious dish, with garlic bread

