

## MALZIGES

Alkoholfreies Bier	0,33 l € 3. <sup>40</sup>
Alkoholfreies Weizen	0,33 l € 5. <sup>40</sup>
Alsterwasser	0,31 € 3. <sup>30</sup> / 0,5 l € 5. <sup>50</sup>
Malzbier	0,33 l € 3. <sup>20</sup>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola <sup>1,6</sup> , Zero <sup>1,5,6,7,8</sup>	
Fanta <sup>2,5,6,9</sup> , Sprite <sup>2,5</sup> , Spezi <sup>1,2,5,6,9</sup>	0,2 l € 2. <sup>90</sup>
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	0,2 l € 2. <sup>90</sup>
Tonic Water <sup>3,5,9</sup> , Ginger Ale <sup>5,6,9</sup>	
Bitter Lemon <sup>3,5,9</sup>	0,2 l € 3. <sup>20</sup>
Orangen-, Apfel-, Kirsch- <sup>12</sup> , Bananensaft/-nektar <sup>13</sup>	0,2 l € 3. <sup>20</sup>
Cranberry-, Rhabarber-, Maracujasaft/-nektar	0,2 l € 3. <sup>20</sup>

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	€ 2. <sup>90</sup>
Espresso	€ 2. <sup>60</sup>
Espresso doppelt	€ 4. <sup>30</sup>
Cappuccino	€ 3. <sup>80</sup>
Milchkaffee	€ 3. <sup>80</sup>
Latte Macchiato	€ 3. <sup>80</sup>
Heiße Schokolade	€ 4. <sup>60</sup>
Tee	€ 2. <sup>90</sup>

Eier Carl „Gedeck“  
Tasse Kaffee und  
Eierlikör nach Wahl **€4.70**

Kommuniziere mit uns auf  
[www.facebook.com/eiercarl](http://www.facebook.com/eiercarl)  
oder  
[www.eiercarl.de](http://www.eiercarl.de)

## SPIRITUOSEN

Johnnie Walker Red	4cl € 6. <sup>50</sup>
Ballantines	4cl € 6. <sup>50</sup>
Jack Daniel's	4cl € 7. <sup>00</sup>
Bulleit Bourbon	4cl € 7. <sup>00</sup>
Captain Morgan	4cl € 6. <sup>50</sup>
Bacardi	4cl € 6. <sup>50</sup>
Havana Club 3 Jahre	4cl € 6. <sup>50</sup>
Averna	4cl € 4. <sup>60</sup>
Ramazotti	4cl € 4. <sup>60</sup>
Bailey's	4cl € 4. <sup>50</sup>
Fernet Branca	2cl € 2. <sup>90</sup>
Jägermeister	2cl € 2. <sup>90</sup>
Brasilberg/Underberg	2cl € 2. <sup>90</sup>
Jubiläums Aquavit	2cl € 3. <sup>50</sup>
Küstennebel	2cl € 2. <sup>90</sup>
Bismarck Korn	2cl € 2. <sup>90</sup>
Helbing Kümmel	2cl € 2. <sup>90</sup>
Asbach Uralt	2cl € 2. <sup>90</sup>
Sambuca	2cl € 3. <sup>50</sup>

## WEIN & SEKT

Weißer Burgunder, trocken Knöll, Pfalz	0,2 l € 5. <sup>40</sup>
Riesling, trocken Pfaffmann, Pfalz	0,2 l € 5. <sup>60</sup>
Shiraz, trocken MAN, Südafrika	0,2 l € 6. <sup>90</sup>
Tempranillo, trocken Rioja, Spanien	0,2 l € 6. <sup>30</sup>
Geldermann	0,1 l € 4. <sup>80</sup> / 0,75 l € 36. <sup>00</sup>
Geldermann auf Eis	0,2 l € 5. <sup>80</sup>
Aperol Spritz	0,2 l € 7. <sup>00</sup>
Weinschorle	0,2 l € 4. <sup>60</sup>



# EIER CARL

DIE KULTKNEIPE AM HAMBURGER FISCHMARKT SEIT 1903.



GUTE  
HAMBURGER  
KÜCHE

**Zusatzstoffe:** 1 koffeinhaltig, 2 Benzoesäure, 3 chininhaltig, 5 konserviert, 6 mit Farbstoff, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 Brennwert pro 100 ml: 1,1kJ (0,26 kcal), 9 mit Antioxidationsmittel, 10 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmittel, 12 Fruchtsaftgetränke, 13 Nektar, 14 Stabilisatoren, 15 Geschmacksverstärker, 16 Süßungsmittel, 17 Sulfate (geschwefelt), 18 Stoffe zur Oberflächenbehandlung (gewachst), 19 Nitrit / Pökelsalz, 20 mit Nitrat, 21 geschwärzt

Bei Allergien & Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren Service.



# Das Beste kommt zum Schluss?

Dafür finden wir unsere hausgemachten Spezialitäten viel zu schade!

## Eierlikör <sup>2cl / 14,3 Vol%</sup>

„Original“ – mit feinsten Vanille  
 „Haus“ – echt nussig!  
 „Helene“ – mit fruchtigem Birnenaroma



je **€2<sup>50</sup>**

Für die Lieben  
daheim gibt's  
den auch  
zum Mitnehmen!

## + Seasonals

Wir haben weitere saisonal wechselnde  
Sorten im Angebot – Fragen Sie uns!

## Tasting Tray

Unsere Likörspezialitäten für Zwei  
zum „Durchprobieren“, je zweimal  
„Original“, „Haus“ & „Helene“

**€12,-**



## Eierrogg

Berühmt seit 1903 – mit  
Jamaica Rum verfeinert! **€6.<sup>80</sup>**

## Eggshot

Eierlikör, Espresso & Sahne **€4.<sup>80</sup>**

## Carl's Empfehlung

### Seufzier<sup>17</sup>

Wie bei Mutti. Sechs Halbe  
auf Blattspinat und Kartoffelstampf  
mit körniger Senfsoße

**€9.<sup>40</sup>**

## VORWEG FÜR DEN LÜTT'N HUNGER

- Kartoffelsuppe<sup>15, 17</sup>**  
Mit Speck und Schnittlauch **€ 4.<sup>90</sup>**
- Kartoffelpuffer<sup>17</sup>**  
Besser gibt's die nur bei Mutti.  
Natürlich hausgemacht.
- Wahlweise mit...
  - Apfelkompott <sup>5, 11</sup> **€ 5.<sup>80</sup>**
  - Matjesfilet & Soße „Hausfrauenart“ **€ 7.<sup>40</sup>**
  - Räucherlachs & Kräuterfrischkäse **€ 8.<sup>40</sup>**
- Lütt Hein<sup>5, 19</sup>**  
„Probierportion“ unseres einzigartigen  
Labskaus'. Mit Spiegelei & Garnitur **€ 6.<sup>90</sup>**
- Hafenboller<sup>15, 16</sup>**  
Frikadelle mit hausgemachtem  
Bratkartoffelsalat **€ 11.<sup>20</sup>**
- Strammer Max<sup>9</sup>**  
Deftiger Katenschinken auf  
Vollkornbrot. Dazu Spiegelei,  
Gewürzgurken und Salatgarnitur **€ 8.<sup>90</sup>**
- Fischbrötchen<sup>14, 15</sup>**
  - mit Bismarckhering **€ 4.<sup>70</sup>**
  - mit Matjes **€ 4.<sup>90</sup>**
  - mit Räucherlachs **€ 5.<sup>90</sup>**

## ZUM SATTWERDEN

### SALAT

- Salat „Jungferstiege“<sup>14, 15</sup>**  
Knackige Blattsalate, Ei, Gurke,  
Tomate & Radieschen.  
Dazu unser Hausdressing **€ 8.<sup>50</sup>**
- Salat „Fischmarkt“<sup>14, 15</sup>**  
Alles, was das Alte Land an  
Grünzeug hergibt.  
Dazu in Eihülle gebratene Fischfilets  
und unser hausgemachtes Dressing **€ 12.<sup>90</sup>**
- Salat „Stubenküken“<sup>14, 15</sup>**  
Blattsalate, Gurke und Tomate  
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet  
und unserem hausgemachten Dressing **€ 12.<sup>50</sup>**
- Hamburger Bratkartoffelsalat**  
Bratkartoffeln mit Gurken, Paprika, Tomaten  
& Radieschen. Verfeinert mit Speck &  
Zwiebeln und unserem hausgemachten  
Senfdressing **€ 8.<sup>70</sup>**

### TYPISCH NORDISCH

- Matjesfilets<sup>17</sup>**  
mit Soße nach „Hausfrauen Art“ und  
Bratkartoffeln, mit Speck und Zwiebeln **€ 14.<sup>50</sup>**
- Rundstück „waru“<sup>14, 15, 16</sup>**  
Der Ur-Hamburger. Herzhafter Schweine-  
braten und Gewürzgurken mit deftiger  
Bratensoße in unserem Spezialbrötchen **€ 9.<sup>80</sup>**

# CRAFT beer

## VOM FASS

### - Ratsherrn - Pilsener

Untergärige norddeutsche Bierspezialität.  
Nix mit Chichi, sondern Geschmack pur.  
0,3l € 3.<sup>30</sup> / 0,5l € 5.<sup>50</sup>

### - Ratsherrn - Matroseuschluck

Kaltgehopft – ein Weizen-IPA von Welt!  
Für seute Deerns und seetüchtige Matrosen.  
Mit Aromahopfen aus Übersee eingebraut. Ahoi!  
0,3l € 4.<sup>20</sup> / 0,5l € 6.<sup>90</sup>

## AUS DER FLASCHE

### - Ratsherrn - West Coast IPA

Ein bissiges, naturbelassenes Bier  
mit einem Hauch exotischer Frucht  
und einer erfrischenden Hopfennote.  
0,33l € 4.<sup>40</sup>

### - Ratsherrn - Moby Wit

Würzige Koriandersaat, fruchtig-frische Orangenschalen  
und süße Kamillenblüten unterstreichen den Geschmack  
nach Sommer – ein absolut erfrischendes Trinkerlebnis!  
0,33l € 4.<sup>80</sup>

### - Hopf -

### Helle Weiße

Hefig, mild mit bananiger Würze  
besticht dieses sehr helle Weißbier  
durch seinen schlanken Körper.  
0,3l € 3.<sup>60</sup> / 0,5l € 5.<sup>90</sup>

### - Ratsherrn - Zwickel

Naturtrüb abgefüllt.  
So nimmt der Braumeister die Probe direkt aus  
dem Lagertank. Das Frischeste vom Frischen!  
0,3l € 3.<sup>60</sup> / 0,5l € 5.<sup>90</sup>

### - Ratsherrn - Pale Ale

Kaltgehopft!  
Besondere Hopfensorten und Ale-typische Malze  
führen zu diesem waldhonig-farbenen,  
naturtrüben Pale Ale.  
0,33l € 3.<sup>90</sup>

### - Ratsherrn - Rotbier

Rotbrauner Geheimtipp aus einer Spezialmalzmischung  
und Aromahopfen, mit feiner Karamellnote.  
0,33l € 3.<sup>90</sup>

+ Seasonals aus Fass und Flasche ab € 4,80. Wechselnde Sorten – fragen Sie uns!

### Hamburger Panenfisch<sup>17</sup>

Saftige Fischfilets – in Eihülle  
gebraten – mit Pommerly-Senfsoße &  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln **€ 16.<sup>80</sup>**

### Hamburger Labskaus<sup>5, 19</sup>

Gibt's nirgendwo besser!  
Mit gepökelter Rinderbrust, Kartoffeln,  
roter Beete und ein wenig Geheimnis.  
Dazu die klassische Beilage und  
Spiegeleier **€ 13.<sup>50</sup>**

### Hacksteak „à la Meyer“<sup>17</sup>

mit Spiegelei, Bratkartoffeln mit  
Zwiebeln und Speck, dazu Bratensoße **€ 14.<sup>90</sup>**

## KLASSIKER

### Störteburger<sup>14, 15, 16</sup>

Daran hätte Störtebeker seine helle  
Freude gehabt. Saftiges Hähnchenbrustfilet,  
Avocado, Tomate, Zwiebel, Salat und Mayonnaise  
im knusprigen Foccacia Brötchen.  
Dazu gibt's Pommes **€ 12.<sup>90</sup>**

### Panenfischburger<sup>9</sup>

Gebratenes Rotbarschfilet in Eihülle und knuspriger  
Speck mit körniger Senfsoße und  
knackigem Salat im Weizenbrötchen **€ 11.<sup>60</sup>**

### Scharfer Limmuel<sup>5, 15, 16</sup>

Riesen-Curry-Bratwurst mit unserer  
selbstgemachten Soße und Pommes **€ 8.<sup>50</sup>**

### Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel,  
dazu Pommes **€ 14.<sup>80</sup>**

### Schnitzel Holstein<sup>17</sup>

vom Schwein, paniert und in Butter-  
schmalz gebraten, zwei Spiegeleier,  
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck **€ 17.<sup>50</sup>**

### Dienstag ist Schnitzeltag!

Schnitzel € 11.<sup>50</sup> / Schnitzel Holstein € 13.<sup>50</sup>

## BÜSCH'N WAS SÜSSES

**Hamburger Schokoladen-Brot pudding<sup>14, 15, 16</sup>**  
nach Omis Rezept! Auf Beerengrütze  
und Vanillesoße.  
Nicht fragen – Probieren! **€ 5.<sup>40</sup>**

### Eierpfannkuchen

Kein Crêpe, sondern groß & mächtig. Wahlweise  
mit Eierlikör, Beerengrütze oder Apfelmus.  
Am besten teilen! **€ 5.<sup>40</sup>**

### Hamburger Rote Grütze<sup>14, 15, 16</sup>

von ausgewählten Früchten  
mit cremiger Vanillesoße **€ 4.<sup>20</sup>**

### Milchreis

Wahlweise mit Zimt & Zucker,  
Beerengrütze oder Apfelmus **€ 4.<sup>80</sup>**