

## MALZIGES

Alkoholfreies Bier . . . . .	0,33 l € 4. <sup>20</sup>
Alkoholfreies Weizen . . . . .	0,5 l € 6. <sup>50</sup>
Alsterwasser . . . . .	0,3 l € 4. <sup>20</sup> / 0,5 l € 6. <sup>50</sup>
Malzbier . . . . .	0,33 l € 3. <sup>90</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 € 3. <sup>40</sup>
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure . . . . .	0,2 l € 3. <sup>40</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>90</sup>
Orangen-, Apfel-, Kirsch- <sup>12</sup> , Bananensaft/-nektar <sup>13</sup> . . . . .	0,2 l € 3. <sup>90</sup>
Cranberry-, Rhabarber-, Maracujasaft/-nektar . . . . .	0,2 l € 3. <sup>90</sup>

## WEIN & SEKT

Weißer Burgunder, trocken Knöll, Pfalz . . . . .	0,2 l € 6. <sup>20</sup>
Rießling, trocken Pfaffmann, Pfalz . . . . .	0,2 l € 6. <sup>80</sup>
Shiraz, trocken MAN, Südafrika . . . . .	0,2 l € 8. <sup>20</sup>
Tempranillo, trocken Rioja, Spanien . . . . .	0,2 l € 7. <sup>60</sup>
Geldermann . . . . .	0,1 l € 6. <sup>80</sup> / 0,75 l € 45. <sup>00</sup>
Geldermann auf Eis . . . . .	0,2 l € 7. <sup>80</sup>
Aperol Spritz . . . . .	0,2 l € 8. <sup>90</sup>
Weinschorle . . . . .	0,2 l € 5. <sup>20</sup>

## SPIRITUOSEN

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>
Havanna 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 € 3. <sup>50</sup>
Jägermeister . . . . .	2cl € 3. <sup>50</sup>
Brasilberg/Underberg . . . . .	2cl € 3. <sup>50</sup>
Jubiläums Aquavit . . . . .	2cl € 3. <sup>50</sup>
Malteser Aquavit . . . . .	2cl € 3. <sup>50</sup>
Küstennebel . . . . .	2cl € 3. <sup>50</sup>
Bismarck Korn . . . . .	2cl € 3. <sup>50</sup>
Helbing Kümmel . . . . .	2cl € 3. <sup>50</sup>
Asbach Uralt . . . . .	2cl € 3. <sup>50</sup>
Sambuca . . . . .	2cl € 3. <sup>50</sup>

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee . . . . .	€ 3. <sup>20</sup>
Espresso . . . . .	€ 3. <sup>20</sup>
Espresso Macchiato. . . . .	€ 3. <sup>50</sup>
Espresso doppelt. . . . .	€ 4. <sup>90</sup>
Cappuccino . . . . .	€ 4. <sup>20</sup>
Milchkaffee . . . . .	€ 4. <sup>60</sup>
Latte Macchiato . . . . .	€ 4. <sup>60</sup>
Heiße Schokolade . . . . .	€ 4. <sup>90</sup>
Tee . . . . .	€ 3. <sup>20</sup>



# EIER CARL

DIE KULTKNEIPE AM HAMBURGER FISCHMARKT SEIT 1903.



GUTE  
HAMBURGER  
KÜCHE

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

**Zusatzstoffe:** 1 koffeinhaltig, 2 Benzoesäure, 3 chininhaltig, 5 konserviert, 6 mit Farbstoff, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 Brennwert pro 100 ml: 1,1 kJ (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

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



je **€2<sup>50</sup>**

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

### Tasting Tray

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

**€12,-**



### Eierrogg

Berühmt seit 1903 – mit  
 Jamaica Rum verfeinert!

**€8.<sup>90</sup>**

### Eggshot

Eierlikör, Espresso & Sahne

**€5.<sup>40</sup>**

## Carl's Empfehlung

### Senfeier<sup>17</sup>

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

**€15.<sup>90</sup>**

# TASTY beers

## VOM FASS

### Ratsherrn Pilsener

Untergärige norddeutsche Bierspezialität.  
 Nix mit Chichi, sondern Geschmack pur.

0,3l € 4.<sup>20</sup> / 0,5l € 6.<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 € 5.<sup>50</sup> / 0,5l € 8.<sup>70</sup>

## AUS DER FLASCHE

### Ratsherrn Küsten IPA

Ein bissiges, naturbelassenes Bier  
 mit einem Hauch exotischer Frucht  
 und einer erfrischenden Hopfennote.

0,33l € 4.<sup>90</sup>

### Hopf

### Helle Weiße

Hefig, mild mit bananiger Würze  
 besticht dieses sehr helle Weißbier  
 durch seinen schlanken Körper.

0,3l € 4.<sup>20</sup> / 0,5l € 6.<sup>50</sup>

### Ratsherrn Zwickel

Naturtrüb abgefüllt.  
 So nimmt der Braumeister die Probe direkt aus  
 dem Lagertank. Das Frischeste vom Frischen!

0,3l € 4.<sup>20</sup> / 0,5l € 6.<sup>50</sup>

### Ratsherrn Pale Ale

Kaltgehopft!  
 Besondere Hopfensorten und Ale-typische Malze  
 führen zu diesem waldhonig-farbenen,  
 naturtrüben Pale Ale.

0,33l € 4.<sup>80</sup>

## Seasonals

aus Fass und Flasche ab

**€ 4.<sup>80</sup>**

Wechselnde Sorten. Fragen Sie uns!

## FÜR DEN LÜTT'N HUNGER

### Kartoffelpuffer<sup>17</sup>

Besser gibt's die nur bei Mutti.  
 Natürlich hausgemacht.

Wahlweise mit...

- Apfelkompott <sup>5,11</sup> € 9.<sup>80</sup>
- Matjesfilet & Soße „Hausfrauenart“ € 12.<sup>40</sup>
- Räucherlachs & Kräuterfrischkäse € 15.<sup>20</sup>

### Lütt Hein<sup>5,19</sup>

„Probierportion“ unseres einzigartigen  
 Labskaus'. Mit Spiegelei & Garnitur

€ 12.<sup>50</sup>

### Strammer Max<sup>9</sup>

Deftiger Katenschinken auf  
 Vollkornbrot. Dazu Spiegelei,  
 Gewürzgurken und Salatgarnitur

€ 14.<sup>20</sup>

### Fischbrötchen<sup>14,15</sup>

- mit Bismarckhering € 5.<sup>70</sup>
- mit Matjes € 6.<sup>80</sup>
- mit Räucherlachs € 7.<sup>90</sup>

### Leichtmatrosen

- Brötchen mit Ei € 4.<sup>90</sup>

## ZUM SATTWERDEN

### SALAT

### Salat „Jungferustieg“<sup>14,15</sup>

Knackige Blattsalate, Avocado,  
 Ei, Gurke, Tomate & Radieschen.  
 Dazu unser Hausdressing

€ 14.<sup>20</sup>

### Salat „Fischmarkt“<sup>14,15</sup>

Alles, was das Alte Land an  
 Grünzeug hergibt.  
 Dazu in Eihülle gebratene Fischfilets  
 und unser hausgemachtes Dressing

€ 17.<sup>80</sup>

### Salat „Stubenküken“<sup>14,15</sup>

Blattsalate, Gurke und Tomate  
 mit gebratenem Hähnchenbrustfilet  
 und unserem hausgemachten Dressing

€ 17.<sup>80</sup>

### Hamburger Bratkartoffelsalat

mit Speck & Zwiebel, unserem  
 hausgemachten Senfdressing  
 und einem Spiegelei

€ 15.<sup>80</sup>

### TYPISCH NORDISCH

### Matjesfilets<sup>17</sup>

mit Soße nach „Hausfrauen Art“ und  
 Bratkartoffeln, mit Speck und Zwiebeln

€ 21.<sup>20</sup>

### Rundstück „waru“<sup>14,15,16</sup>

Der Ur-Hamburger. Herzhafter Schweine-  
 braten und Gewürzgurken mit deftiger  
 Bratensoße in unserem Spezialbrötchen.  
 Dazu Pommes

€ 15.<sup>20</sup>

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

Saftige Fischfilets – in Eihülle  
 gebraten – mit Pommery-Senfsoße &  
 Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

€ 23.<sup>40</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  
 Spiegelei

€ 21.<sup>90</sup>

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

mit Spiegelei und Bratensoße. Wahlweise  
 mit Bratkartoffeln oder Kartoffelstampf.

€ 21.<sup>50</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 Focaccia Brötchen.  
 Dazu gibt's Pommes

€ 17.<sup>90</sup>

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

Gebratenes Rotbarschfilet in Eihülle und knuspriger  
 Speck mit körniger Senfsoße und  
 knackigem Salat im Weizenbrötchen  
 mit Pommes

€ 17.<sup>90</sup>

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

Riesen-Curry-Bratwurst mit unserer  
 selbstgemachten Soße und Pommes

€ 14.<sup>90</sup>

### Schuitzel

Paniertes Schweineschnitzel,  
 dazu Pommes

€ 19.<sup>80</sup>

### Schuitzel Holstein<sup>17</sup>

vom Schwein, paniert und in Butter-  
 schmalz gebraten, zwei Spiegeleier,  
 Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

€ 24.<sup>70</sup>

### Dienstag ist Schuitzeltag!

Schnitzel € 15.<sup>90</sup> / Schnitzel Holstein € 19.<sup>80</sup>

## BÜSCH'N WAS SÜSSES

### Hamburger Schokoladen-Brot pudding<sup>14,15,16</sup>

nach Omis Rezept! Auf Beerengrütze  
 und Vanillesoße.

Nicht fragen – Probieren!

€ 9.<sup>80</sup>

### Eierpfaukuchen

Kein Crêpe, sondern groß & mächtig.  
 Wahlweise mit Eierlikör, Beerengrütze  
 oder Apfelkompott.

€ 9.<sup>50</sup>

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

von ausgewählten Früchten  
 mit cremiger Vanillesoße

€ 6.<sup>90</sup>

### Milchreis

Wahlweise mit Zimt & Zucker,  
 Beerengrütze oder Apfelkompott

€ 7.<sup>90</sup>