



SPEISEKARTE

Philipps Restaurant
Dienstag - Samstag
Küche 17:00 - 22:00

Turnerstr. 9
20357 Hamburg

040 63 73 51 08

www.philipps.restaurant
moinmoin@philipps.restaurant

VORSPEISEN

Tatar vom Black Angus Rinderfilet

Gebackene Kapern - Gewürzgurke - Röstzwiebel-Focaccia

14,50

(A,F,I,K)

Ceviche vom Kabeljau

Limetten - Koriander - Chili - rote Zwiebeln

12,50

(B,G,A)

Italienische Burrata

Cherrytomaten - Basilikum

14,50

(A,F,I,K,L)

Caesar's Salad

Bacon - Parmesan - Croutons

14,50

(B,E,F,I,K,L)

Argentinisches Langostino Carpaccio

Hibiskus - Crème Fraîche - Limonenolivenöl

16,50

(C,F)

SUPPE

Tomatencremesuppe

Basilikum

6,50

(F)

philipps Fischsuppe

Sauce Rouille - Brotchip

9,50

(A,B,C,E,F,I,K,L,M)

HAUPTGÄNGE

Spaghetti Carbonara

Pancetta - Parmesan - Schwarzer Pfeffer

12,50

(I,F,A)

Pastasotto

Rohmarinierte Artischocke - grüner Spargel

22,50

(A,E,L)

Dorade im ganzen Gegrillt

Tomaten- Brotsalat - Pesto

22,50

(A,B,F,K,L)

geflämmtter Kabelkau in Miso

Auberginenkaviar - Koriander - Ponzu - Frühlingslauch

27,50

(B,E,F,L)

Filet vom Black Angus Rind

Pfifferlinge - Wilder Broccoli - Pomme Maximé

29,50

(F)

Geschmorte Ochsenbacke

Frische Erbsen - Bund Möhren

24,50

(E,F)

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Kartoffel - Feldsalat - Preiselbeeren

21,50

(A,L,K)

philipps Trüffelburger

Pommes - Ziegenkäse - Rucola

19,50

(A,E,F,I,K,L)

DESSERT

Bourbon Vanilleeis

Heiße Schokoladensauce - Schlagsahne

6,50

(A,H,F)

Crème Brûlée

Rhabarber

7,50

(I,F)

Kaputte Lakritz-Schokoladentarte

Blaubeereis - Baiser

8,50

(A,I,F)

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Erdebeersorbet

8,50

(A,F,H)

Käseauswahl vom Tölzer Kas Laden

Feigensenf - Hausgebackenes Früchtebrot

13,50

(A,F,H)

GETRÄNKE

Gerolsteiner Sprudel 0,5	4,60
Gerolsteiner Still 0,5	4,60
Gerolsteiner Sprudel 0,2	3,20
Gerolsteiner Still 0,2	3,20
Coca Cola 0,2 1,3,9	2,50
Coca Cola light 0,2 1,3,9,12	2,50
Fanta 0,2 1,3	2,50
Sprite 0,2	2,50

SÄFTE & SCHORLEN

Apfelsaft 0,3	4,50
Apfelsaftschorle 0,3	3,80
Orangensaft, frisch gepresst 0,3	4,80
Orangensaftschorle 0,3	3,80
Rhabarbersaft 0,3	4,50
Rhabarbersaftschorle 0,3	3,80
Maracujasaft 0,3	4,50
Maracujasaftschorle 0,3	3,80
Johannisbeersaft 0,3	4,50
Johannisbeersaftschorle 0,3	3,80
Kirschsaff 0,3	4,50
Kirschsafftschorle 0,3	3,80
Tomatensaft 0,2	3,50

BIER

Ratsherrn Pils 0,3	3,60
Ratsherrn Pale Ale 0,3	3,90
Ratsherrn Rotbier	3,90
Alsterwasser 0,3	3,60
Franziskaner Weißbier 0,5	4,90
Franziskaner Alkoholfrei 0,5	4,90
Krombacher Alkoholfrei 0,33	3,60

APERITIF

Aperol Spritz 1,10	7,50
Hugo	7,50
Hausaperitif	7,50
Cremant Brut 0,1l	6,50
Cremant Rose 0,1l	7,50
Champagner Delamotte Blanc de Blanc 0,1l	10,50
Champagner Delamotte Rose 0,1l	11,50
Moscow Mule	8,50

SPIRITUOSEN

Bombay Sapphire	4,50
Hendrick's	5,90
Monkey	6,50
Gin Sul	8,50
Havanna 3 Jahre	4,50
Havanna 7 Jahre	6,50
Wodka Russian Standard	4,50
Wodka Grey Goose	6,90
Wodka Green Mark	4,00

BITTER

Ginger Ale Thomas Henry 1	2,80
Spicy Ginger Thomas Henry	2,80
Bitter Lemon Thomas Henry 10	2,80
Tonic Water Thomas Henry 10	2,80
Tonic Water Fever Tree 10	4,00
Tonic Water Fever Tree Mediteranean 10	4,00
Tonic Water Fentimans 1	5,00

KAFFEE

Café	2,90
Espresso	2,00
Espresso doppelt	3,50
Espresso Macchiato	2,00
Doppelter Espresso Macchiato	3,50
Cappuccino	3,10
Milchkaffee	3,80
Latte Macchiato	3,80
Tee "Eiles" verschiedene Sorten	3,50

DIGESTIF

Trester Salwey 2cl	4,50
Zwetschgenwasser Salwey 2cl	5,50
Zwetschgenwasser 7Jahre im Eichenfass Salwey 2cl	7,50
Mirabelle Salwey 2c	5,00
Williams Christ Salwey 2cl	5,50
Kirschwasser Salwey 2cl	4,50
Sauerkirsche Salwey 2cl	4,50
Himbeergeist Salwey 2cl	6,50
Cognac Grande Champagne 4cl	8,50

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive MwSt und Bedienungsgeld

Zusatzstoffe :

1=mit Farbstoff - 2= mit Konservierungsstoff - 3= mit Antioxidationsmittel 4= mit Geschmacksverstärker - 5= geschwefelt
- 6= geschwärzt - 7= mit Phosphat - 8= mit Milcheiweiß - 9= koffeinhaltig - 10= chininhaltig - 11= mit Süßungsmittel -
12= enthält Phenylalaninquelle - 13= gewachst - 14= mit Taurin