



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)

Radicchio di Castel Franco

Rahmdressing - Birne - Gorgonzola

12,50

(A,F,L)

Gebratene Kaninchenleber

Altländer Äpfel - Röstzwiebeln - Brioche

14,50

(F,A,J,I,H)

philipps Gemüsesalat

Broccoli - Zucchini - Sprossen - Yuzu Vinaigrette

Gebrannte Salz Nüsse

14,50

(F,G,H,L,I)

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch

Rote Bete - Soja - Ingwer - Rauchschaum

16,50

(A,B,D,F,L)

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)

Grünes Gemüse Thaicurry

Thaibasilikum - Zitronen Basmatireis

21,50

(E,H,,N)

Bachforelle aus der Müritz ganzen Gegrillt

Spinat - Salzkartoffeln

22,50

(A,B,F,K,L)

Filet vom Atlantik Steinbutt

Barigoule Gemüse - Hummerschaum

34,50

(B,E,F,L)

Filet vom Irischen Black Angus Rind

Portweinjus - Bohnencassoulet - Kartoffelgratin

32,50

(E,F,,L,)

Geschmorte Ochsenbacke

Frühlingslauch - Kartoffellauchpüree

25,50

(E,F,L)

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Kartoffel-Gurkensalat

21,50

(A,L,K)

DESSERT

Bourbon Vanilleeis

Heiße Original Beans Schokoladensauce - Schlagsahne

7,50

(A,H,F)

Crème Brûlée

Früchte

7,50

(I,F)

Kaputte Zitronentarte

Lemoncourdz - Crumble - Shortbread - Baiser

8,50

(A,I,F)

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Calamansisorbet

8,50

(A,F,H)

Käse vom Tölzer Kas Laden

Feigensenf - Hausgebackenes Früchtebrot

15,50

(A,F,H)

Leitzachtaler Frischkäse, Ziegenmilch. Deutschland, Oberbayern.

Mothais Weichkäse, Ziegenmilch Frankreich, Provinz Hérault

Brin d'Amour Weichkäse in Kräutern, Schafmilch Frankreich, Region Corse, Provinz Haute Corse.

Saint Nectaire Halbfester Schnittkäse, Kuhmilch. Frankreich Region Auvergne, Provinz Puy-de-Dom.

Trappe Echournac Käse mit gepresstem Teig, Kuhmilch Frankreich Region Aquitanien, Departement Dordogne

Comté vieux Hartkäse, Kuhmilch Frankreich, Region Franche-Comté, Provinz Jura.

Gratte Paille Französischer Weichkäse aus Kuhmilch mit Außenschimmel aus der Region Ile-de- France,
Provinz Seine-et-Marne.

Camembert Weichkäse mit Aussenschimmel, Kuhmilch. Frankreich, Region Normandie, Provinz Calvados.

Pont l'Evêque Weichkäse mit gewaschener Rinde, Kuhmilch Frankreich, Region Normandie, Provinz Calvados

Munster Weichkäse mit gewaschener Rinde, Kuhmilch Frankreich, Region Alsace, Provinz Bas-Rhin

Bleu d'Auvergne Käse mit Innenschimmel, Kuhmilch Frankreich, Region Auvergne

Valdeon Kuhmilchkäse mit Innenschimmel, Kuhmilch Spanien, Region Kastilien-León

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