

VORSPEISEN / Starters

AIOLI

mit Kräuter-Oliven und frisches Baguette
Aioli with herbs-olives and fresh baguette

2,50

SALAT der Saison

mit hausgemachter Vinaigrette und Parmesan
Salad of the season with a homemade vinaigrette and Parmesan cheese

5,90

MATJESFILET

auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen
Herring fillet on black bread with onion rings

6,50

GRAVED LACHS

mit Honig-Senfsauce
Graved salmon with honey-mustard sauce

8,70

KLEINE PORTION LABSKAUS

mit Rollmops, Rote Bete, Gewürzgurke und Spiegelei
Labskaus (small) with pickled herring, beetroot, gherkins, fried egg

8,70

GOURMETTELLER mit dreierlei Dips und Baguette:

Melone-Schinken, Graved Lachs, Roastbeef kalt und Matjes
Plate with three dips & baguette: melon-ham, graved salmon, cold roast beef & herring

13,80

SUPPEN & PASTA / Soups & Pasta

HAUSGEMACHTE KLARE FISCHSUPPE

mit Einlage
Homemade fish soup with insert

7,90

PFIFFERLINGSUPPE

mit Lachs und Rosmarin
Chanterelle soup with salmon and rosemary

6,50

PENNE

all'Arrabiata mit Chili, Ruccola und Parmesan (vegetarisch)
all'Arrabiata with chili, rocket and Parmesan cheese (vegetarian)

7,50

PASTA

mit pikanter Tomatensauce, Ruccola und Scampi
with spicy tomato sauce, rocket and scampi

11,90

KINDERGERICHTE / Kids dishes

SCHNITZEL XS

mit Pommes Frites und Ketchup
with french fries and ketchup

5,50

FISH&CHIPS XS

mit Remouladensauce
with Tartar sauce

5,50

PASTA

mit Tomatensauce
with tomato sauce

5,50

POMMES FRITES XL

mit Ketchup oder Mayo
with ketchup or mayo

3,50



FISCH / Fish

BACKFISCH HAUSGEMACHT

mit Remouladensauce und Pommes Frites
Breaded fish homemade with tartar sauce and french fries

10,50

SEELACHSFILET in Eihülle gebraten

mit Remoulade und Kartoffelsalat
Saithe fillet fried in egg batter with tartar sauce and potato salad

11,20

MATJESFILETS

mit Apfel-Zwiebel-Rahm und Bratkartoffeln
Dutch Herring with apple-onion-cream and fried potatoes

13,50

PANNFISCH

gebratene Fischfilets auf Dijon-Senfsauce und Bratkartoffeln
Panfish fried fish fillets in Dijon mustard sauce with fried potatoes

15,50

NORDSEE-SCHOLLE gebraten mit Speckwürfeln und Kartoffelsalat

Whole North Sea plaice fried with bacon cubes and potato salad

17,50

FISCHTELLER à la Schifferbörse; dreierlei Fischfilets und Scampi gebraten

an Weisswein-Sauce, mit frischem Salat und Petersilienkartoffeln
Fish dish; fried three fish fillets and scampi, wine sauce, fresh salad and potatoes

19,90

SURF & TURF: Roastbeef warm und gebratene Scampi

auf Blattspinat mit Knobi-Dip und Bratkartoffeln
Hot roast beef and fried scampi with spinach and garlic dip & fried potatoes

25,50

DOVER SEEZUNGE

in Butter gebraten, mit buntem Salat und Salzkartoffeln
Dover sole fried in butter, with colorful salad and boiled potatoes

auf Anfrage
on request

FLEISCH / Meat

JÄGERSCHNITZEL

mit Champignons in Rahm und Pommes Frites
Cutlet (pork chop) hunter style with mushroom-cream sauce and french fries

10,90

ROASTBEEF KALT

mit Salat, Remouladensauce und Bratkartoffeln
Cold roast beef with lettuce, tartar sauce and fried potatoes

15,90

SCHWEINEFILETS aus der Pfanne

auf Balsamico-Pfeffersauce mit Butterbohnen und Bratkartoffeln
Pork from the pan on balsamic pepper sauce with butter beans and fried potatoes

13,00

LABSKAUS

mit Rollmops, Rote Bete, Gewürzgurke und Spiegeleiern
Labskaus with pickled herring, beetroot, gherkins and fried eggs

13,90

SCHIFFERBÖRSENTOPF (Rind, Schwein, Pute) auf Saisongemüse

mit gebratenen Champignons, Sauce Baérnaise und Bratkartoffeln
Schifferbörse-pot (beef, pork, turkey), vegetables, baernaise & fried potatoes

16,90

WIENER SCHNITZEL (vom Kalb)

mit kl. Gurkensalat, Preiselbeeren und Pommes Frites
with small cucumber salad, cranberries & french fries

18,90

RUMPSTEAK auf Balsamico-Pfeffersauce

mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln
Rumpsteak on balsamic pepper sauce, with green beans and fried potatoes

22,50

AKTUELL / Seasonal food

NEUER MATJES

mit grünen Bohnen, Salzkartoffeln und Speckstippe
Young dutch herring with green beans, potatoes & bacon

14,50

SPAGHETTI

mit Kirschtomaten, Pfifferlingen in Rahm und gebratenem Lachsfilet
Spaghetti with cherry tomatoes, chanterelles in cream and fried salmon

21,80

HUFTSTEAK

mit gebr. Pfifferlingen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln
Beef steak with fried chanterelles, herb butter and fried potatoes

19,80

GROBER SALAT

mit Balsamico Dressing, Blaubeeren und Pfifferlingen
Large salad with vinaigrette, blueberries and chanterelles

11,80

GROBER SALAT

mit Hausdressing, Parmesan und Baguette, dazu:
Large salad with house dressing, Parmesan cheese and baguette, with:

- Hähnchenbrust

chicken breast

10,90

- Scampi

scampi

11,50

- gebratener Lachs mit frischem Meerrettich

fried salmon with fresh horseradish

12,40

PFANNENGEMÜSE frisch und knackig in Olivenöl gebraten

mit Baguette und Joghurt Dip, wahlweise dazu:

Frying vegetables fresh and crisp fried in olive oil, with baguette & yogurt dip and:

- Hähnchenbrust

chicken breast

13,80

- Scampi

scampi

14,90

- gebratener Lachs mit frischem Meerrettich

fried salmon with fresh horseradish

15,40

- Rindersteaks

beef steaks

16,80

DESSERT / Dessert

ROTE GRÜTZE

mit Vanillesauce und Sahne
Red Jelly with vanilla sauce and whipped cream

4,50

APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis und Zimt-Sahne
with vanilla ice cream and cinnamon cream

5,50

TIRAMISU

Klassisch italienisch
classic Italian

5,60

CAPPUCCINO-PARFAIT

auf Passionsfruchtmark
on Passion fruit pulp

5,40

KLEINER KÄSETELLER

mit Schwarzbrot und Butter
Small cheese plate with brown bread and butter

6,50

Die SCHIFFERBÖRSE

– Ein Ort an dem Vergangenheit und Gegenwart zu einer wunderbaren Einheit verschmelzen –

VERGANGENHEIT

Die Geschichte der SCHIFFERBÖRSE findet bereits im 13. Jahrhundert ihren Ursprung. In alten Zeiten vollzog sich der Handel der Frachtrate zunächst im Hafen. Dort handelte man die Konditionen aus. Im Rathaus wurden im zweiten Schritt die Verträge im Schuldbuch beurkundet. Zu guter Letzt traf man sich im Gasthaus bei einem Humpen Wein. Mit dieser Dreiteilung der Vertragsabschlüsse gelangte man also zu einem Umtrunk an die SCHIFFERBÖRSE.

Verträge sind heute zwar nüchterner geworden, jedoch hat man den guten alten Brauch, nach hartem Verhandeln noch einmal zusammensitzen und auf gutes Gelingen anzustoßen, nicht aus der Übung kommen lassen.

GEGENWART

Die SCHIFFERBÖRSE, die zentral in der Hansestadt gelegen ist, besteht in ihrem heutigen Erscheinungsbild seit über 100 Jahren und wurde vom Studio Hamburg Anfang der 1970-er ausschließlich mit originalen Schiffsausrüstungsgegenständen aus aller Welt, die zum Teil über 350 Jahre alt sind, aufwändig restauriert. Genutzt wurde diese Einrichtung unter anderem auch als Filmkulisse. Das maritime Flair ist ein Magnet für unsere Stammkunden, Touristen und Geschäftsleute aus aller Herren Länder, die eine gute regionale und internationale Küche zu schätzen wissen und die der optische Eindruck immer wieder aufs Neue in Tage längst vergangener Segelschiffszeiten versetzt.

The SCHIFFERBÖRSE

– More than tradition –

THE PAST

The history of the SCHIFFERBÖRSE finds its origin in the 13th century. Many contracts between foreign trade merchants and ship-owners or their agents were once actually celebrated in places like the SCHIFFERBÖRSE.

In ancient times, after all contracts were signed and registered in the town hall, the contractors went dining together as the tradition told them to.

Although times have changed, it is still common that after some hard bargaining everyone sits together and lifts a glass of wine for the sake of success.

THE PRESENT DAY

The SCHIFFERBÖRSE, which is centrally located in the city of Hamburg, has been operating for over one hundred years. In the early 1970's it was completely reconstructed. It has been fitted out utilising genuine ship and maritime artefacts salvaged and collected from around the world. Some of the artefacts featured in the restaurant date back over three hundred and fifty years.

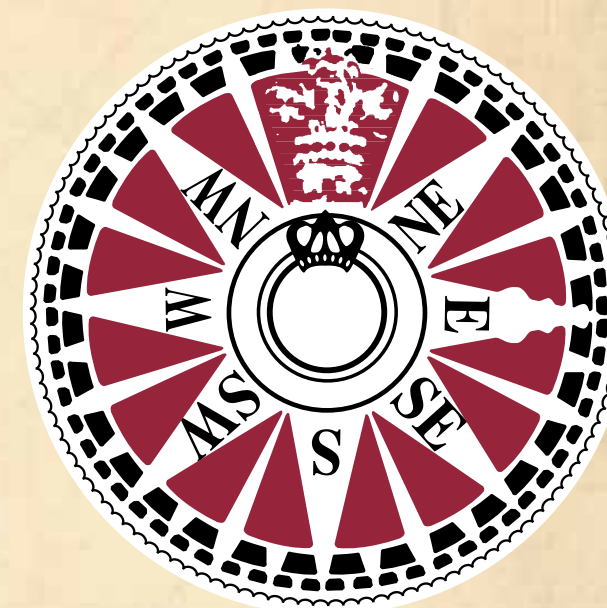
The interior design and arrangement of this extensive collection is so unique and impressive that the location has often doubled as a film set. The maritime atmosphere is a magnet for our regulars, tourists and business people from all over the world and as it has done for them, this atmosphere will surely take you on a journey through time from the moment you enter the SCHIFFERBÖRSE

Getränke / drinks

OFFENE WEINE	0,2l	FLASCHENWEINE	0,75l
Weiss		Weiss	
RIESLING halbtrocken, fruchtig und harmonisch	5,70	RIESLING Classic Kneisel, Pfalz	26,00
GRAUBURGUNDER trocken, dezente Säure. Ein eleganter Wein.	6,10	GIESEN Estate Sauvignon Blanc Marlborough, Neuseeland	28,50
GRÜNER VELTLINER , Austria frisch & fruchtig, cremige Säure	6,30	SCAIA BIANCA , Cuvée Venetien, Italien	26,50
Rot und Rosé		WEIßER BURGUNDER Qba Deutschland, Baden	28,00
CAL y CANTO	5,90	Rot	
Spanien Merlot/Syrah/Tempranillo		PRIMITIVO di MANDURIA DOP Italien, Apulien, ein süffiger Roter!	29,00
WEIßHERBST halbtrocken, aromatisch und harmonisch	5,50	VINA La RONCIERE - NUDO Carmenere, Chile (Rapel Valley)	25,00
		SHIRAZ Milton Park, Australien	29,00
		KAAPZICHT Estate, Stellenbosch Cabernet Sauvignon & Shiraz	32,00

BIERE		BRÄNDE 2 CI	
Holsten Pilsener	0,3l	Asbach Uralt	4,00
Alsterwasser/Radler	0,3l	Calvados	4,00
Somersby Apple Cider/FI.	0,33l	Grappa Bocchino	4,00
Somersby Blackberry /FI.	0,33l	Williamsbirne	4,00
Duckstein	0,3l	Remy Martin VSOP	5,00
Duckstein Pilsener Opal	0,3l		
Duckstein Weizen	0,5l	SPIRITS 2 CI	
Holsten Pilsener/Radler	0,5l	Helbing Kümmel	3,00
Duckstein/Opal	0,5l	Bismarck Korn	3,00
Weizen Alkoholfrei/FI.	0,5l	Jubiläums Aquavit	3,00
Holsten Alkoholfrei/FI.	0,33l	Linie Aquavit	3,00
		Malteser Aquavit	3,00
		Wodka	3,00
WASSER & Co		LIKÖRE & BITTER 2 CI	
Mineralwasser	0,25l	Friesengeist	3,50
Mineralwasser	0,75l	Sambuca	3,50
Stilles Wasser	0,5l	Amaretto	3,50
Softdrinks ^{1,2,3,4,5,6}	0,3l	Baileys	3,50
Saftschorlen	0,3l	Cointreau	3,50
Rhabarberschorle Lüttau/FI.	0,33l	Fernet Branca	3,50
Fruchtsäfte	0,2l		
Softdrinks ^{1,2,3,4,5,6}	0,5l	Jägermeister	3,50
		Ramazotti	3,50
APERITIFS		Underberg	3,50
Aperol Spritz	5,50		
Prosecco	4,00	KAFFEE & TEE ³	
Martini	4,00	Tasse Kaffee	2,40
Sherry dry	4,00	Espresso	2,40
Kir	4,00	Doppelter Espresso	3,90
Campari-Orange	6,50	Glas Tee	2,50
Campari-Soda	6,50	Cappuccino	3,00
		Latte Macchiato	3,50
WHISKEY'S 4 CI		Irish Coffee	6,50
Johnnie Walker	6,00	Rum Grog	5,00
Chivas Regal	7,50		
Jack Daniel's	7,50		
LONGDRINKS	8,50		

Restaurant SCHIFFERBÖRSE



Hamburg

