

# waterkant

RIVERstyle dining



## Brunch in der Skyline Bar „20up“

jeden ersten Sonntag im Monat/ 12.00 bis 15.00 Uhr

Erleben Sie in der Bar „20up“ einen spektakulären Start in den Tag mit einem Brunch über den Dächern Hamburgs.

Das Team des Restaurant „waterkant“ verwöhnt Sie mit neuartigen sowie klassischen Speisen. Das moderne Bar-Ambiente und ein faszinierender Blick über den Hafen und St.Pauli machen Ihren Sonntag perfekt.

Steigen Sie hinauf und finden Sie Ihren Lieblingsblick!

59,00 EUR pro Person\*  
inklusive Aperitif und aller Getränke

\*Bei Reservierung wird eine Depositzahlung fällig.

Reservierungen erforderlich unter:  
Tel.: 040/ 31 11 9 70 480, Email: [waterkant@hotel-hamburg.de](mailto:waterkant@hotel-hamburg.de)

Weitere Information erhalten Sie unter: [www.empire-riverside.de](http://www.empire-riverside.de)

## Nimm uns mit, Kapitän, auf die Reise!

Imposante Schiffe, maritimes Flair und ein Hauch von Fernweh – das verbindet alle Hafenstädte dieser Welt.

Und doch hat jede einzelne Stadt ihren eigenen Charakter – auch kulinarisch!

Starten Sie sprichwörtlich an der Küste Norddeutschlands in unserem Restaurant „waterkant“ und begeben Sie sich auf eine genussvolle Entdeckungsreise durch die verschiedensten internationalen und regionalen Hafenstädte und lassen Sie sich von deren landestypischen Spezialitäten verwöhnen!



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Informationen über die Inhaltsstoffe unserer Speisen finden Sie auf der letzten Seite oder sprechen Sie uns direkt an.

Anatolij Root  
Restaurantleiter

Florian Dziuballe  
Küchenchef



# SPARGELZEIT



## VORSPEISE



Gebeizter Atlantik-Lachs EUR 16,00  
Blaumohn/ zweierlei Spargel & Hanf-Öl\*

## SUPPE



Weißes Spargelsüppchen EUR 10,00  
„Ragout Fin“ Ravioli & Grapefruit-Minzlucht\*

## HAUPTGANG



Ein Pfund Spargel EUR 20,00  
& Drillings-Kartoffeln

Wahlweise mit Sauce Hollandaise\* oder geklärter Butter!

Kombinieren Sie den frischen Stangenspargel mit:

Steinbuttfilet\* EUR 11,00

Kalbsschnitzel\* EUR 11,00

Katenschinken\* EUR 7,00

## VORSPEISEN



Vierländer Blattsalate  
marinierte Bundmöhren/ Granatapfel  
& Amalfi-Dressing\* EUR 9,00  
HAMBURG

Büffelmozzarella  
„Datterini“-Tomaten/ Avocado/  
Basilikum & „Art of Oil“-Olivenöl\* EUR 14,00  
BARI

Gefülltes Carpaccio vom Hereford Prime Beef  
Rucola/ Frischkäse/ kandierte Oliven/  
Rapsöl & fermentierter Knoblauch\* EUR 18,00  
BRIGHTON

Büsumer Krabben  
Finkenwerder Räucheraal/ Wachtelei/  
Apfel & Pumpernickelmousse\* EUR 18,00  
BÜSUM

## SUPPEN



„Beef Tea“  
Irish Nature Rinderfilet/ Wurzelgemüse  
& Hennessy XO\* EUR 12,00  
DUBLIN

Hummer-Schaum-Suppe  
Ravioli vom Hummer & Zuckerschoten\* EUR 12,00  
WESTERLAND

## VEGETARISCH



Mohnschupfnudeln  
Karotte/ Erbse/ Romanesco  
& Mandelschaum\* Zwischengang EUR 15,00  
Hauptgang EUR 21,00  
PISA

Risotto von „Fregola Sarda“  
getrocknete Tomaten/ schwarze Walnuss  
& Pecorino\* Zwischengang EUR 17,00  
Hauptgang EUR 23,00  
CALAIS

## VOM GRILL



### Fleisch

Lamm-Hüftsteak & asiatische Aromen* 250g	EUR 24,00
Flat Iron Steak vom US-Rind* ca. 300g	EUR 29,00
Rumpsteak vom argentinischen Campo-Rind* 300g	EUR 31,00
Rinderfilet „Irish Nature“* 250g	EUR 36,00

Alle Fleischgerichte können Sie auch als „Surf & Turf“ bestellen.

100g Tataki vom Yellowfin Tuna*	EUR 11,00
---------------------------------	-----------

### Fisch

Steak vom Yellowfin Tuna* ca. 190g	EUR 21,00
Ganze Seezunge & Estragon-Zitronen-Butter* ca. 500g	EUR 39,00

Die Wahl der Beilagen & Saucen zum Grillgericht überlassen wir Ihnen!

## BEILAGEN



Allerlei Gemüse aus dem Alten Land*	EUR 4,50
Wokgemüse/ Sesam & Hoisin-Sauce*	EUR 4,50
Sautierter Blattspinat & Pinienkerne*	EUR 4,50
Kartoffelmousseline & Trüffel-Tapenade*	EUR 4,50
Gebackene Kartoffel/ Speck & Sauerrahm*	EUR 4,50
Süßkartoffel-Sticks & Avocadodip*	EUR 4,50
Zweierlei Spargel & geklärte Butter*	EUR 9,00

## SAUCEN



Homemade BBQ-Sauce*	EUR 2,00
Kalbsglace*	EUR 2,00
Café de Paris-Butter*	EUR 2,00
Trüffelrahmsauce*	EUR 4,00

## FISCH



Filet vom Wolfsbarsch „Fregola Sarda“ / wilder Brokkoli/ Artischocken & Salsa Verde*	EUR 24,00 CADIZ
Hamburger Pannfisch „RIVERstyle“ Kartoffel-Schalotten-Püree/ sautierter Blattspinat & Senfschaum*	EUR 28,00 HAMBURG
Filet vom weißen Heilbutt Lardo/ Salbeitortellini & Paprika-Kapern-Sugo*	EUR 33,00 LOVUM
Filets von der Seezunge Keta Kaviar/ Bärlauch-Risotto/ Zuckerschoten & Beurre Blanc*	EUR 36,00 GENUA

## FLEISCH



Wiener Schnitzel vom Linumer Wiesenkalb Bratkartoffeln/ Speck & Gurkensalat*	EUR 28,00 WIEN
Shortrib „Esterházy“ Kartoffel-Sellerie-Stampf/ Wurzelgemüse/ Egerlinge & Sauerrahm*	EUR 29,00 BUDAPEST

## DESSERT



Crème Brûlée von Tahiti Vanille Rhabarber-Ragout & Erdbeer-Sorbet*	EUR 9,00 PAPEETE
Tarte von Erdbeeren Joghurt & Minze*	EUR 9,00 PARIS
Zweierlei Schokoladenparfait marinierte Waldbeeren & Buttercrumble*	EUR 10,00 FLORENZ
Süßer Kräutergarten „RIVERstyle“ Cantaloupe Melone & Basilikum-Sorbet*	EUR 10,00 ALEXANDRIA

## KÄSE-VARIATION



Käseauswahl vom „Backenholzer Hof“ Früchtebrot & Früchteconfit*	EUR 12,00 HUSUM
--	--------------------

## OFFENER WEISSWEIN



### Deutschland

2015 Grauburgunder trocken Kiefer Baden <sub>2</sub>	0,2 l	EUR 9,50
2015 Riesling „Eins Zwei dry“ trocken Leitz Rheingau <sub>2</sub>	0,2 l	EUR 10,00
2015 Riesling Kabinett feinherb „Wiltinger Alte Reben“ St. Urbanshof/ Weis Mosel <sub>2</sub>	0,2 l	EUR 11,00

### Südafrika

2015 Unwooded Chardonnay Louisvale Stellenbosch <sub>2</sub>	0,2 l	EUR 9,00
--	-------	----------

### Frankreich

2015 Sauvignon Blanc „Le Bouc“ Ricard Loire <sub>2</sub>	0,2 l	EUR 9,50
---	-------	----------

## OFFENER ROTWEIN



### Deutschland

2014 Spätburgunder trocken „Aufwind“ Hensel Pfalz <sub>2</sub>	0,2 l	EUR 9,50
2015 Lemberger trocken Escher Pfalz <sub>2</sub>	0,2 l	EUR 9,50

### USA

2015 Merlot Gnarly Head Kalifornien <sub>2</sub>	0,2 l	EUR 10,50
--	-------	-----------

### Argentinien

2013 Cabernet Sauvignon „Reserva“ Bodega Norton Mendoza <sub>2</sub>	0,2 l	EUR 10,50
---	-------	-----------

## OFFENER ROSÉWEIN



### Deutschland

2016 Rosé feinherb „Schmetterlinge im Bauch“ Kiefer Baden <sub>2</sub>	0,2 l	EUR 9,00
2015 ReinRosé Qba trocken Schätzell Rheinhessen <sub>2</sub>	0,2 l	EUR 9,00

## SCHAUMWEIN



Sekt Schloss Affaltrach Brillant trocken <sub>2</sub>	0,1 l	EUR 8,00
	0,75 l	EUR 35,00
Bouvet Ladubay, „Tresor“ Rosé, Cremant de Loire <sub>2</sub>	0,1 l	EUR 8,50
	0,75 l	EUR 48,00
Barons de Rothschild, Champagner, Brut <sub>2</sub>	0,1 l	EUR 12,50
	0,75 l	EUR 79,00
Moët & Chandon, Champagner Brut Rosé <sub>2</sub>	0,75 l	EUR 95,00
Champagner Duval-Leroy Rosé Prestige 1er Cru <sub>2</sub>	0,1 l	EUR 14,50
	0,75 l	EUR 90,00
Dom Perignon Champagner Vintage <sub>2</sub>	0,75 l	EUR 195,00

## APERITIF



Aperol <sub>6,7</sub>	5 cl	EUR 5,50
„waterkant“ Sprizz	0,15 l	EUR 9,50
Kir <sub>2</sub>	0,1 l	EUR 8,00
Kir Royal <sub>2</sub>	0,1 l	EUR 13,50
Noilly Prat <sub>2</sub>	5 cl	EUR 6,00
Lillet blanc/ rosso/ rosé <sub>2</sub>	5 cl	EUR 6,50
Sherry Hidalgo Manzanilla „Charita“ dry <sub>2</sub>	5 cl	EUR 7,00
Sherry Hidalgo Amontillado medium <sub>2</sub>	5 cl	EUR 8,50
Sherry Hidalgo „Morenita“ cream <sub>2</sub>	5 cl	EUR 9,50
Campari <sub>6</sub>	5 cl	EUR 6,00
Ricard <sub>6</sub>	5 cl	EUR 6,50
Ramazotti Rosato <sub>2</sub>	5 cl	EUR 7,50
Niepoort White <sub>2</sub>	5 cl	EUR 7,50
Niepoort Tawny <sub>2</sub>	5 cl	EUR 8,00
Niepoort LBV 2011 <sub>2</sub>	5 cl	EUR 9,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Gerolsteiner Mineralwasser medium	0,25 l	EUR 3,00
Gerolsteiner Mineralwasser medium	0,75 l	EUR 7,00
Gerolsteiner Mineralwasser/ still	0,25 l	EUR 3,00
Gerolsteiner Mineralwasser/ still	0,75 l	EUR 7,00
Coca Cola/ Cola light/ Cola Zero <sub>5,6,8</sub>	0,2 l	EUR 3,00
Fanta/ Sprites <sub>5,6</sub>	0,2 l	EUR 3,00
Spezi <sub>5,6,8</sub>	0,4 l	EUR 6,00
Thomas Henry Bitter Lemon <sub>5,6,7</sub>	0,2 l	EUR 3,00
Thomas Henry Tonic Water <sub>5,6,7</sub>	0,2 l	EUR 3,00
Thomas Henry Ginger Ale <sub>5,6,7</sub>	0,2 l	EUR 3,00
Thomas Henry Soda Wasser	0,2 l	EUR 3,00
Saftschorle	0,4 l	EUR 6,00

## SÄFTE



Apfelsaft	0,2 l	EUR 3,00
Orangensaft	0,2 l	EUR 3,00
Tomatensaft	0,2 l	EUR 3,00
Grapefruitsaft	0,2 l	EUR 3,00
Johannisbeernektar	0,2 l	EUR 3,00
Kirschnektar	0,2 l	EUR 3,00
Orangensaft/ frisch gepresst	0,2 l	EUR 6,00

## BIERE VOM FASS



Astra	0,25 l	EUR 3,50
Alsterwasser	0,25 l	EUR 3,50

## FLASCHENBIER



Holsten/ alkoholfrei	0,33 l	EUR 3,50
Erdinger Hefeweizen/ hell & dunkel	0,5 l	EUR 6,00
Erdinger Hefeweizen/ alkoholfrei	0,5 l	EUR 6,00

## SPIRITUOSEN



Jubiläums Aquavit	2 cl	EUR 3,00
Linie Aquavit	2 cl	EUR 3,00
Hamburger Kümmel	2 cl	EUR 3,00

## WODKA



Absolut	4 cl	EUR 6,50
Absolut Elyx	4 cl	EUR 12,50
Russian Standard	4 cl	EUR 7,00
Crystal Head	4 cl	EUR 14,50
Kauffmann	4 cl	EUR 16,00



## GIN



Bombay Sapphire	4 cl	EUR	7,50
Tanqueray No. 10	4 cl	EUR	11,00
Monkey 47	4 cl	EUR	12,50
Beefeater 24	4 cl	EUR	12,50

## LIKÖRE



Amaretto <sup>6</sup>	4 cl	EUR	6,00
Cointreau <sup>6</sup>	4 cl	EUR	6,00
Baileys <sup>6,8</sup>	4 cl	EUR	6,00
Drambuie <sup>6</sup>	4 cl	EUR	6,00
Sambuca Molinari	4 cl	EUR	6,00
Frangelico	4 cl	EUR	6,00
Coeur du Breuil/ Liqueur au Calvados	4 cl	EUR	8,00
Vegefeuer	4 cl	EUR	8,00

## WHISKY/ WHISKEY



Ballantines <sup>6</sup>	4 cl	EUR	6,00
Evan Williams <sup>6</sup>	4 cl	EUR	6,50
Johnnie Walker Black Label <sup>6</sup>	4 cl	EUR	8,00
Strathisla 12y <sup>6</sup>	4 cl	EUR	10,00
Lagavulin 16y <sup>6</sup>	4 cl	EUR	10,50
Ardbeg 10y <sup>6</sup>	4 cl	EUR	13,50
Glenmorangie 10y <sup>6</sup>	4 cl	EUR	8,50
Glenmorangie 18y	4 cl	EUR	16,00
Ardbeg 10y <sup>6</sup>	4 cl	EUR	13,50
Glenlivet 15y <sup>6</sup>	4 cl	EUR	10,00
Chivas Royal Salute 21y <sup>6</sup>	4 cl	EUR	17,50
Aberlour 12y <sup>6</sup>	4 cl	EUR	10,00
Aberlour 18y <sup>6</sup>	4 cl	EUR	15,00
Jameson 18y <sup>6</sup>	4 cl	EUR	16,00

## COGNAC & BRANDY & ARMAGNAC



Cardenal Mendoza <sup>6</sup>	4 cl	EUR	9,50
Castarede Armagnac 1984 <sup>6</sup>	4 cl	EUR	11,00
Jaime I. <sup>6</sup>	4 cl	EUR	11,50
Hennessy XO <sup>6</sup>	4 cl	EUR	20,00
Martell XO <sup>6</sup>	4 cl	EUR	28,00

## OBSTBRÄNDE & GRAPPA & CALVADOS



Scheibel EDLES FASS Gold-Marille	4 cl	EUR	10,00
Scheibel EDLES FASS Haselnuss	4 cl	EUR	11,00
Scheibel ALTE ZEIT Apricot Brandy	4 cl	EUR	14,00
Scheibel ALTE ZEIT Edel Williams	4 cl	EUR	16,00
Scheibel ALTE ZEIT Wild Himbeerbrand	4 cl	EUR	19,00
Grappa Jacopo Poli Uva Viva	4 cl	EUR	9,00
Grappa Gaja „Sperss“	4 cl	EUR	12,00
Grappa Jacopo Poli Amorosa di Dicembre	4 cl	EUR	14,00
Grappa Berta Bric del Gaian	4 cl	EUR	18,00
Calvados Château du Breuil 8y	4 cl	EUR	9,50
Calvados Château du Breuil XO	4 cl	EUR	12,50
Rochelt Gravensteiner	2 cl	EUR	19,00

## RUM



Havana Club 3y	4 cl	EUR	6,00
Havana Club 7y <sup>6</sup>	4 cl	EUR	8,00
Havana Club 15y <sup>6</sup>	4 cl	EUR	25,00
Myers's Rum <sup>6</sup>	4 cl	EUR	7,00
Ron Zacapa 23y	4 cl	EUR	10,00

## HEISSE GETRÄNKE



Kaffee Crème	EUR	3,00
Tasse entkoffeiniertes Kaffee	EUR	3,00
Glas Tee	EUR	3,00
Espresso	EUR	3,00
Tasse heiße Schokolade	EUR	4,00
Milchkaffee	EUR	4,50
Latte Macchiato	EUR	4,50
Espresso doppelt	EUR	5,00

# ALLERGEN-KENNZEICHNUNG



## VORSPEISEN

Vierländer Blattsalate/marinierte Bundmöhren/Granatapfel & Amalfi-Dressing	D G I L
Büffelmozzarella/„Datterini“-Tomaten/ Avocado/ Basilikum & „Art of Oil“-Olivenöl	D G I
Gefülltes Carpaccio vom Hereford Prime Beef/Rucola/ Frischkäse/kandierte Oliven/Rapsöl & fermentierter Knoblauch	D
Gebiezter Atlantik-Lachs/Blaumohn/zweierlei Spargel & Hanf-Öl	B D E G
Büsumer Krabben/Finkenwerder Räucheraal/ Wachtelei/Apfel & Pumpernickelmousse	A B D G I

## SUPPEN

Weißes Spargelsüppchen/“Ragout Fin“ Ravioli & Grapefruit-Minzluft	A D G I
Hummer-Schaum-Suppe/Ravioli vom Hummer & Zuckerschoten	A B C D E G I
„Beef Tea“/ Irish Nature Rinderfilet/Wurzelgemüse & Hennessy XO	E G

## VEGETARISCH

Mohenschupfnudeln/Karotte/Erbse/Romanesco & Mandelschaum	A D E G I K
Risotto von „Fregola Sarda“/getrocknete Tomaten/ schwarze Walnuss & Pecorino	D E G I K

## VOM GRILL

Rinderfilet „Irish Nature“ 250g	
Lamm-Hüftsteak & asiatische Aromen 250g	
Rumpsteak vom argentinischen Campo-Rind 300g	
Flat Iron Steak vom US-Rind ca. 300g	
Thunfisch-Steak ca. 190g	
Ganze Seezunge & Estragon-Zitronen-Butter ca. 500g	D
„Surf & Turf“	

## BEILAGEN & SAUCEN

Gemüse aus dem Alten Land	D
Wokgemüse/Sesam & Hoisin-Sauce	B D E F G H I L M N
Zweierlei Spargel & geklärte Butter	D
Sautierter Blattspinat & Pinienkerne	D
Kartoffelmousseline & Trüffel-Tapenade	B D
Gebackene Kartoffel/ Speck & Sauerrahm	D
Süßkartoffel Sticks & Avocadodip	D
Steinbuttfilet	D
Kalbsschnitzel	A I
Katenschinken	
Homemade BBQ-Sauce	
Kalbsglacé	E G
Trüffelrahmsauce	E D G
Café de Paris-Butter	D L
Sauce Hollandaise	A D G

## FISCH

Filet vom Wolfsbarsch/„Fregola Sarda“/wilder Brokkoli/ Artischocken & Salsa Verde	B D E G K
Hamburger Pannfisch „RIVERstyle“/Kartoffel-Schalotten-Püree/ sautierter Blattspinat & Senfschäum	B D E G I
Filet vom weißen Heilbutt/Lardo/Salbeitortellini & Paprika-Kapern-Sugo	A B C D E I
Filets von der Seezunge/Keta Kaviar/Bärlauch-Risotto/ Zuckerschoten & Beurre Blanc	B D E I

## FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Linumer Wiesenkalb/Bratkartoffeln/ Speck & Gurkensalat	A D G I
Shortrib „Esterházy“/Kartoffel-Sellerie-Stampf/Wurzelgemüse/ Egerlinge & Sauerrahm	D E G L

## DESSERT

Crème Brûlée von Tahiti Vanille/Rhabarber-Ragout & Erdbeer-Sorbet	A D G
Tarte von Erdbeeren/Joghurt & Minze	A D I H
Zweierlei Schokoladenparfait/marinierte Waldbeeren & Buttercrumble	A D I H K
Süßer Kräutergarten „RIVERstyle“/Cantaloupe Melone & Basilikum-Sorbet	A D I H K

## KÄSE-VARIATION

Käseauswahl/Früchtebrot & Früchteconfit	D G I K L
---	-----------

1- mit Geschmacksverstärker	A- Eier
2- mit Antioxidationsmittel	B- Fisch
3- mit Konservierungsstoffen	C- Krebstiere
4- geschwärzt	D- Milch
5- mit Süßungsmittel	E- Sellerie
6- mit Farbstoff	F- Sesamsamen
7- chininhaltig	G- Schwefeldioxid & Sulphine
8- koffeinhaltig	H- Erdnüsse
9- enthält Taurin	I- Glutenhaltiges Getreide
10- Krebsfleischersatz	J- Lupine
	K- Schalenfrüchte
	L- Senf
	M- Sojabohnen
	N- Weichtiere