

WATERKANT

KALTE VORSPEISEN

Frühlingssalat Wachtelei Grüner Spargel Croûtons Rhabarber-Pfeffer Vinaigrette	14€
Gurkensalat Rahm Gartenkresse	10€
Würziges Ochsen Tatar Gebeiztes Eigelb Röstbrot	21€
Cremige Burrata Spargel-Erdbeersalat Pistazie Portulak	19€
Vitello Tonnato Tataki vom Kalbsfilet Thunfischsauce Rucola	20€
Geflämmt Lachs Ricotta Junger Erbsensalat Forellen Kaviar	20€
Buchweizen Tartelettes Ziegenkäse-Mousse Bärlauch Walnuss	18€

KLEINIGKEITEN

Brot & Dip	2€
-----------------------	----

WARME VORSPEISEN

Geräucherter Aal "Benedict" Brioche Onsen-Ei Hollandaise	22€
Gebratene Jakobsmuscheln Gerösteter Blumenkohl Aalschaum	23€
Tagliatelle Bärlauch Grüner Spargel Belper Knolle Gepickelte Zwiebel	18€ 27€

SUPPEN

Hummer Bisque Krustentier-Maultasche Erbse Estragon	16€
Bouillabaisse Jakobsmuschel Garnele Safranaïoli	19€
Tom Kha Suppe Buchenspilze Limette Koriander Crispy Chili öl	14€

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Wolfsbarschfilet Pinienkern Salmorejo Romanesco Salsa Verde	36€
Thunfisch Tataki vom Grill Pak Choi Süßkartoffel Croquettes Ponzu Beurre Blanc	38€
Zweierlei Kaninchen (Keule & Krokette) Frühlingskräuter-Graupenrisotto Lauch Rauchmandel	35€
Gebratenes Zanderfilet Helles Bohnen Cassoulet Shiitakepilze Fisch Jus	33€

KLASSIKER

WATERKANT Pannfisch Lachs & Kabeljau Sautierter Spinat Petersilienkartoffeln Dijon-Sensauce	32€
Rumpsteak vom Feersisch Rind 220g Gebratene Pilze Röstkartoffeln Pfefferrahmsauce	39€
Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb Gurkensalat getrüffeltes Kartoffelpüree Preiselbeeren	35€

EIN AUSZUG AUS UNSERER WEINKARTE

CHAMPAGNER

Champagner Bollinger Special Cuvée brut	0,1 l 15€ 0,75 l 95€
---	-----------------------------

WEISSWEIN

2018 Riesling „Oestricher Rosengarten“ GG Wegeler Rheingau Deutschland	0,2 l 13€ 0,75 l 43€
--	-----------------------------

2023 Grauburgunder Edition >>F<< Weingut Geils Rheinhessen Deutschland	0,2 l 13€ 0,75 l 40€
--	-----------------------------

2024 Chardonnay „Tribu Montahut“ Domaine Calmel & Joseph Languedoc-Rousillon Frankreich	0,2 l 12€ 0,75 l 38€
---	-----------------------------

2024 Sauvignon Blanc „Ein Tag am Meer“ Hammel Pfalz Deutschland	0,2 l 13€ 0,75 l 45€
---	-----------------------------

ROTWEIN

2022 Spätburgunder „Aufwind“ Weingut Thomas Hensel Pfalz Deutschland	0,2 l 13€ 0,75 l 40€
--	-----------------------------

2023 Merlot Terroir Littoral Fortant de France Languedoc Frankreich	0,2 l 12€ 0,75 l 38€
---	-----------------------------

ROSÉ

2024 Pinot Noir Villa Huesgen Mosel Deutschland	0,2 l 12€ 0,75 l 38€
---	-----------------------------

SPRING EDIT – WATERKANT X HAMBURG KULINARISCH

Frischer Frühling auf dem Teller, kreative Menüs und ein einmaliger Blick auf den Hamburger Hafen und die Blohm & Voss Docks.

3-Gänge-Menü - Vorspeise Hauptspeise Dessert	62€
4-Gänge-Menü - Vorspeise Zwischengang Hauptspeise Dessert	70€

DESSERT & KÄSE

Crème Brûlée Rhabarber-Sorbet	11€
---	-----

Nougatschnitte Zartbitter-Espressoganache Haselnuss	13€
---	-----

“Waterkant Eistee“ Schwarztee Bergamotte Honigmousse Shortbread	11€
---	-----

Matcha Cheesecake Erdbeer-Zitronengras-Sorbet Tapiokachip	12€
---	-----

Käseauswahl vom „Backensholzer Hof“ Früchtebrot	18€
---	-----

Dessert Variation Nach Wahl der Pâtisserie Ab 2 Personen	p. P. 12€
--	-------------



SCAN ME