



Hopppe's

Restaurant

Seit 1890 am Hamburger Elbstrand

Speisekarte

Hanseatische Feinkost

Hamburger Pannfisch

3 Sorten Fischfilet auf Bratkartoffeln mit Senfsauce

17.90 €

Hamburger Labskaus

mit Matjes, Spiegelei, Rote Beete und Gewürzgurke

14.50 €

Hamburger Menü

Hamburger Aalsuppe

Hamburger Labskaus

mit Matjes, Spiegelei, Rote Beete und Gewürzgurke

Hamburger Rote Grütze

mit Vanillesauce

24.90 €



Vorspeisen

2 Holländische Matjesfilets auf Schwarzbrot mit Zwiebeln		9,50 €
Rauchlachswrap mit frischem Ruccola		9,90 €
Gegrillte Scampis auf pikantem Ratatouille	3 Stück	9,90 €
	6 Stück	16,90 €
Gegrillter Ziegenkäse in Speck mit Balsamico, Tomate und Ruccola		8,90 €

Suppen

Hamburger Aalsuppe	7,90 €
Övelgönner Fischsuppe	6,50 €
Hoppes Hummersuppe mit Nordseekrabbeneinlage	7,50 €

Salate

Kleiner gemischter Salat	4,90 €
Großer gemischter Salat	9,90 €
mit gegrillter Hühnerbrust	13,90 €
mit dreierlei Krustentieren	16,90 €
mit gegrilltem Zander und Lachsfilet	15,90 €



Klassiker für den kleinen Appetit

<i>Kleines Zanderfilet, gebraten</i> mit Blattspinat, Weissweinsauce und Salzkartoffeln	15,90 €
<i>Kleines Lachsfilet, gegrillt</i> mit Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln	15,90 €
<i>Büsumer Krabben</i> auf Schwarzbrot mit Spiegelei	14,90 €
<i>Quarkkartoffel mit Büsumer Krabben</i> und Salatbeilage	13,90 €
<i>Quarkkartoffel mit Räucherlachs</i> und Salatbeilage	12,90 €
<i>2 Holländische Matjesfilets „Hausfrauen Art“</i> an einer Joghurt-Sahnesauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	12,90 €
<i>Fish & Chips</i> mit Remouladensauce	9,90 €

Für unsere kleinen Gäste (nur für Kinder)

<i>Käpt'n Nemo</i> Fischfilet mit Kartoffelschnee und Salat	9,50 €
<i>Räuber Hotzenplotz</i> Chicken Nuggets mit Kartoffelschnee und Salat	9,50 €
<i>Fischstäbchen</i> mit Pommes Frites	8,50 €



Schollenspezialitäten & andere Klassiker

Rotbarschfilet „Müllerin Art“ mit Remoulade und warmem Kartoffelsalat	14,90 €
Schollenfilet mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	mit Speck 14,90 € mit Butter 14,50 €
Scholle „Finkenwerder“ mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	mit Speck 17,90 € mit Butter 17,50 €
Scholle „Admussen“ mit Büsumer Krabben, Räucherlachs und Speck garniert dazu Bratkartoffeln und gemischtem Salat	24,90 €
Schollenfilet „Holland“ mit Büsumer Krabben, Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln	21,90 €
Grüne Heringe, heiss aus der Pfanne mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	14,50 €
Gegrilltes Fjordlachsfilet an Rahmsauce mit Salzkartoffeln	19,90 €



Spezialitäten

Hoppes Fischplatte

Zanderfilet, Lachsfilet, Rotbarschfilet und Garnelen
an mediterranem Gemüse dazu Bratkartoffeln 24,90 €

mit 50 Gramm Nordseekrabben extra 29,90 €

Steinbuttfilet vom Grill

mit Hummerrahm, Blattspinat und Salzkartoffeln 24,90 €

Steinbuttfilet, gedünstet

mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter,
Gurkensalat und Salzkartoffeln 24,90 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Blattspinat, Rieslingsauce und Salzkartoffeln 19,90 €

Schellfischfilet in Senfsauce

mit Salzkartoffeln und Gurkensalat 17,90 €

Land und Meer

½ Rumpsteak dazu Tranchen vom Lachs und Zander
mit Sauce Bernaise, Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 22,90 €

Vegi und Vegan

Spicy Ratatouille

mit Basmatireis 12,90 €

Quarkkartoffel

mit Salatbeilage 9,90 €



Hauptgerichte Fleisch

<i>Schnitzel „Wiener Art“</i> mit Warmem Kartoffelspecksalat und Gurkensalat	15,90 €
<i>Rumpsteak (ca. 250g)</i> mit Sauce Bernaise, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln	22,90 €
<i>Krosse Entenkeule</i> mit Enten Jus, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten	18,90 €
<i>Wiener Kalbsschnitzel</i> mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	21,90 €
<i>Gegrillte Hühnerbrust</i> auf mediterranem Gemüse mit Basmatireis	17,90 €
<i>Hoppes Geschmorte Rinderroulade</i> mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	16,90 €



Hoppes Empfehlung:

Zum Dessert einen feinen Haselnuss Geist
aus der Edelbrennerei Dirker

4.90 €

Dessert

<i>Creme Brulee des Monats</i>	6,90 €
<i>Omas kleiner Schokokuchen</i> mit Vanilleeis und Sahne	5,50 €
<i>Hamburger Rote Grütze</i> mit Vanille Sauce oder Vanilleeis und Sahne	4,50 €
<i>Eierpfannkuchen</i> mit Heidelbeeren gefüllt, Vanilleeis und Sahne	6,50 €
<i>Ofenfrischer Apfelstrudel</i> mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
<i>Ofenfrischer Apfelstrudel</i> mit Vanillesauce	5,90 €

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee oder Hag</i>	2,50 €
<i>Becher Kaffee oder Hag</i>	3,30 €
<i>Samova-Tee (verschiedene Sorten)</i>	3,20 €
<i>Schokolade mit Sahne</i>	3,50 €
<i>Cappuccino</i>	3,20 €
<i>Milchkaffee</i>	3,50 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,50 €
<i>Espresso</i>	2,30 €
<i>Doppelter Espresso</i>	3,90 €
<i>Aromen: Vanille, Haselnuss oder Karamell</i>	0,70 €



Eiskarte

1 Kugel Eiscreme	1,50 €
3 Kugeln Eiscreme gemischt	4,50 €
3 Kugeln Eiscreme gemischt, mit Sahne	5,20 €
Knusperbecher	
3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladenkruste überzogen	5,90 €
Früchtebecher (Saisonal)	
3 Kugeln Eiscreme mit Früchten, Sahne und Sauce	7,50 €
Cup Danmark	
3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokosoße	6,90 €
Nussbecher	
3 Kugeln Walnusseis mit Nüssen, Sahne und Sauce	6,90 €
Heiße Kirschen	
3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen	6,90 €
Eiskaffee	
Kalter Kaffee, Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Eisschokolade	
Kalter Kaffee, Vanilleeis und Sahne	5,90 €

Heiße Spezialitäten

Irish Coffee	
4cl Irish Whisky, Kaffee, Sahne	5,90 €
Pharisäer	
4cl Rum, Kaffee, Sahne	5,90 €
Tote Tante	
4cl Rum, Schokolade, Sahne	5,90 €
Rum Grog	4,90 €



Aperitif

Aperol Sprizz	6,50 €	Kir	0,1l	5,90 €
Hugo	6,50 €	Sekt	0,1l	4,90 €
Sherry Fino, 5cl	4,50 €	Campari Orange		
Medium, Cream		oder Soda		6,50 €
Martini Dry, 5 cl	4,50 €			
Bianco, Rosso				

Offene Weine

Chardonnay	0,20 ltr.	5,20 €
Frankreich, trocken	0,75 ltr.	18,90 €

Ein leichter Chardonnay, er besticht durch leichte Frucht und die angenehme Säure. Typisch Chardonnay eben.

Grauburgunder	0,20 ltr.	5,90 €
Oberbergener Bassgeige, Kabinett	0,75 ltr.	21,90 €

Eine trockene Spezialität mit Aromen von Citrus und Grapefruit, die füllige Art lassen ihn lange im Gaumen nachhalten.

Riesling	0,20 ltr.	5,90 €
Pfalz, Heinrich Vollmer, trocken	0,75 ltr.	21,90 €

Aromatisch sticht der grüne Apfel hervor, Geschmack nach Südfrüchten und Lychees, angenehme Säure und ein spritziger Nachhall.

Sauvignon Blanc	0,20 ltr.	6,50 €
Marlborough, Neuseeland, trocken	0,75 ltr.	23,90 €

Der Weißwein überzeugt mit Kräuteraromen in der Nase und im Geschmack, die mit einer Note von Passionsfrucht fein ausbalanciert sind.

Rheinhessen	0,20 ltr.	4,90 €
Lieblich	0,75 ltr.	17,50 €

Exotische Frucht wie Ananas und Mango, wenig Säure, lieblich aber nicht zu süß.



Offene Weine

Pigoudet Rosé	0,20 ltr.	5,90 €
Provance, Frankreich	0,75 ltr.	21,90 €

Ein trockener Roséwein aus der schönen Provence. Ein eleganter Wein mit Nuancen von Zitrusfrüchten und Pfirsichen, der leicht verspielt und zugleich elegant ist.

Spätburgunder	0,20 ltr.	5,90 €
Bischhoffinger Esenberg, Baden, Kabinett	0,75 ltr.	21,90 €

Der Klassiker unter den Roten, rote Beeren, sanftes Tanin und eine leichte Holznote runden ab.

Viña Collada by Marques de Riscal	0,20 ltr.	6,90 €
80% Tempranillo, Rioja, trocken	0,75 ltr.	24,90 €

Ein moderner, fruchtiger, würziger und charmanter Rioja, der über vier Monate im Eichenholz ausgebaut wurde.

Bordeaux Chateau Brejou	0,20 ltr.	6,50 €
Cuvée: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	0,75 ltr.	23,90 €

Granatrot mit violetten Reflexen. Würzig-fruchtige Noten, untermalt von feinen Röstnoten. Ein brillianter Bordeaux mit feiner Aromatik und guter Länge.

Weinschorle	0,20 ltr.	4,90 €
	0,75 ltr.	17,90 €

Prickelndes

Cremante de Alsace	0,75 ltr.	27,90 €
---------------------------	-----------	---------



Frishes Bier vom Fass

<i>Ratsherrn Pilsener</i>	0,30 ltr.	3,30 €
	0,50 ltr.	4,90 €
<i>Ratsherrn Rotbier</i>	0,30 ltr.	3,50 €
	0,50 ltr.	4,90 €
<i>Alsterwasser</i>	0,30 ltr.	3,30 €
	0,50 ltr.	4,90 €
<i>Alsterwasser, alkoholfrei</i>	0,50 ltr.	4,90 €
<i>Elbwasser</i>	0,30 ltr.	3,30 €
	0,50 ltr.	4,90 €
<i>Maisel's Weisse</i>	0,50 ltr.	4,90 €
extra Schuss Banane		0,80 €

Flaschenbiere

<i>Beck's, alkoholfrei</i>	0,33 ltr.	3,50 €
<i>Maisel's Weisse, alkoholfrei</i>	0,50 ltr.	4,90 €

Longdrinks

*Cola Rum, Bacardi Cola, Whisky Cola,
Gin Tonic, Wodka Lemon, Weinbrand Cola*

7,50 €



Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Sinalco Orange oder Zitrone, Spezi</i>	0,30 ltr.	3,20 €
	0,50 ltr.	4,50 €
<i>Die „Hoppe“ (Apfel-Hopfen-Schorle)</i>	0,33 ltr.	3,90 €
<i>Fl. St. Michaelis Mineralbrunnen</i>	0,25 ltr.	2,50 €
<i>Fl. St. Michaelis (still)</i>	0,25 ltr.	2,50 €
<i>Karaffe Wasser</i>	0,75 ltr.	5,90 €
<i>Karaffe Wasser (still)</i>	0,75 ltr.	5,90 €
<i>Thomas Henry Bitter Lemon, Tonicwater, Ginger Ale</i>	0,20 ltr.	3,20 €

Säfte & Schorlen

<i>Apfelsaft, Orangensaft, Bananensaft, Kirschsft, Cranberrysaft, Maracuja, Rhabarber, Kiba</i>	0,20 ltr.	2,80 €
<i>Diverse Saftschorlen</i>	0,30 ltr.	3,20 €
	0,50 ltr.	4,50 €

