

DEL FAVERO'S MENÜ I

Kürbis-Ingwersüppchen
mit Kürbiskernen & Öl 5,9,d

Holsteiner Entenkeule aus dem Ofen mit Jus,
Rotkohl und Serviettenknödel 1,4,5,6,d

Hausgemachtes
Tiramisu 1,6,9

€ 46.50

DEL FAVERO'S MENÜ II

Spicy Thunfischtatar
auf Avocadosalat und Kartoffelrösti 1,2,6,7,12

Geschmorte Kalbsbäckchen auf getrüffelem
Spitzkohl á la crème und Kartoffelschaum 1,4,5,6,d

Mascarponecrème
auf frischem Erdbeerragout 1,6,8,9,12

€ 49.50

MARTINSGANS-MENÜ

Aufgeschlagenes Kürbis-Ingwersüppchen mit Kürbiskernen

Krosse Holsteiner Hafermastgans mit Rosinensauce, Rotkohl, Rosenkohl mit Speck,
Serviettenknödel, Apfelkompott und Cassiskirschen

Bratapfel mit Kompott und Vanillesauce

€ 69.50 pro Person 1,4,5,6,d

AB 2 PERSONEN - AM TISCH TRANCHIERT

Für 2 Personen

CHATEAUBRIAND (ca. 400 g)

Zubereitungszeit ca. 30 min

mit Waldpilzen, Speckbohnen, zweierlei Saucen,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 1,4,5,6,9,d

€ 47.00 pro Person

Für 2 Personen

**AUSTRALISCHES TOMAHAWK
(ca. 1000 g mit Knochen)**

Zubereitungszeit ca. 45 min

mit Speckbohnen, Waldpilzen, zweierlei Saucen,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 1,4,5,6,9,d

€ 47.00 pro Person

Für 2 Personen

GANZE HOLSTEINER ENTE

Zubereitungszeit ca. 30 min

aus dem Ofen mit Jus, Rotkohl, Rosenkohl mit
Speck, Cassiskirschen, Apfelkompott und
Serviettenknödel 1,4,5,6,d

€ 39.50 pro Person

Für 2 Personen

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

Zubereitungszeit ca. 30 min

Unter der Kräuterkruste mit Kirschsauce, Rotkohl,
Rosenkohl mit Speck, Cassiskirschen, Apfelkompott
und Serviettenknödel 1,4,5,6,d

€ 56.00 pro Person

Für 4 Personen - Zubereitungszeit ca. 30 min

GANZE HOLSTEINER GANS

mit Apfelkompott, Cassiskirschen, Rotkohl, Rosenkohl mit Speck, Serviettenknödel und Jus

€ 225.00 für 4 Personen 1,4,5,6,d

SUSHI STARTER

JUNGER BLATTSPINAT

mit einer süßwürzigen Teriyaki-
und Sesamsauce ^{4,7,8,12}
€ 15.00

THUNFISCHFILET & AVOCADO

in einer leichten Sauce aus
Crème fraîche und Kaviar ^{2,6,7}
€ 16.90

LACHS & AVOCADO

in einer leichten Sauce aus
Crème fraîche und Kaviar ^{2,6,7}
€ 15.90

EDAMAME

Soja Bohnen ¹²
€ 10.90

EDAMAME SPICY

Soja Bohnen, scharf ¹²
€ 11.90

GEBACKENE GARNELE

in Tempurateig mit Sweet-Chili Dip (1.Stk.) ^{1,4,d}
€ 4.50

VEGGIE TEMPURA MIX

buntes Gemüse in Tempura Teig
mit Chili Mayonnaise ^{1,4,d}
€ 14.50

SUSHI ROLLS

MAKI ROLL

Lachs (8 Stk.) ^{2,e}	€ 11.00
Thunfisch (8 Stk.) ^{2,e}	€ 11.00
Krebsfleisch (8 Stk.) ^{3,e}	€ 11.00
Avocado (8 Stk.) ^e	€ 9.90
Gurke (8 Stk.) ^e	€ 9.90

CALIFORNIA LACHS ROLL

Lachs, Avocado, Sesam oder Rogen (8 Stk.) ^{2,7}
€ 15.00

CALIFORNIA THUNFISCH ROLL

Thunfisch, Avocado, Sesam oder Rogen (8 Stk.) ^{2,7}
€ 15.00

SASHIMI

SASHIMI (ROH)

Lachs ²	€ 25.00
Thunfisch ²	€ 29.50
Lachs und Thunfisch ²	€ 27.00

NEW YORK SASHIMI

Kurz gebratener Tuna mit grünem
Spargel und Del Favero's-Teriyaki-Sauce ^{2,7,12}
€ 29.00

DEL FAVERO'S TUNA SPEZIAL SASHIMI

Gegrillter Thunfisch mit Pfefferkruste
und Trüffelsauce ^{2,6}
€ 32.00

NIGIRI SUSHI

NIGIRI SUSHI

Avocado (1 Stk.) ^e	€ 4.50
Lachs (1 Stk.) ^{2,e}	€ 4.50
Thunfisch (1 Stk.) ^{2,e}	€ 4.50
Ebi (1 Stk.) ^{3,e}	€ 4.50

CALIFORNIA KREBSFLEISCH ROLL

Krebsfleisch, Avocado, Sesam oder Rogen (8 Stk.)
^{3,6,7,e}
€ 15.00

SALMON PHILADELPHIA ROLL

Lachs, Philadelphia Käse, Lauchzwiebeln
und Gurke (5 Stk.) ^{2,6,e}
€ 15.00

ZIEGENKÄSE ROLL

mit Feigen und Radicchio (5 Stk.) ^{2,6,7,8,12,e}
€ 15.50

WARMER SPECIAL ROLLS

VEGI TEMPURA ROLL

Tempuraspargel, Gurke und Avocado (5 Stk.) ^{6,7,e}
€ 16.00

DEL FAVERO ROLL

Tempurariesengarnele mit Avocado und Surimi
(5 Stk.) ^{2,3,6,9,e}
€ 18.00

HOT HOT HOT ROLL

mit gebackenem Peperoncino und Surimi-Tuna
umwickelt, scharf (5 Stk.) ^{2,3,6,9}
€ 17.50

CHICKEN TERIYAKI ROLL

mit gebratenem Chicken, Surimi und Gurke (5 Stk.) ^{2,6,7,e}
€ 17.50

MASTER ROLL

mit Tuna, Frischkäse, Avocado, Rogen und Sesam im
Tempurateig gebacken (5 Stk.) ^{2,6,7,12,e}
€ 18.00

SPICY TUNA ROLL

mit pikantem Tunatatar, Avocado und Gurke
im Tempurateig gebacken (5 Stk.) ^{2,6,7,e}
€ 17.50

CAIO'S ROLL

gebackene Garnele, Gurke, Avocado und Lachs
Topping (5 Stk.) ^{2,3,6,7,e}
€ 17.50

MATTEO'S ROLL

gebackene Garnele, Gurke, Avocado und Paprika
Topping (5 Stk.) ^{2,3,6,7,e}
€ 18.00

SURF & TURF ROLL

Surimi gebacken, Gurke, Avocado und Roastbeef
Topping (5 Stk.) ^{6,7,e}
€ 19.00

CHEF ROLL

Rinderfilet in Tempura, Surimi, Avocado und
frischem Trüffel umwickelt (5 Stk.) ^{6,7,e}
€ 19.00

BENTO FÜR 1 PERSON

DEL FAVERO BENTO

Del Favero Roll, Hot Hot Hot Roll, Sashimi vom
Lachs, Tuna-Ebi und Surimi ^{2,6,7,e}
€ 31.50

CAIO'S BENTO

Thuna, Lachs & Avocado Nigiri mit Kimchi Sesam
und Frischkäse Topping, Crunchy Chicken Roll,
Tempura-Garnelen-Roll mit Lachs Topping und
Shiso Kresse ^{2,3,6,7,8,e}
€ 34.00

MATTEO'S BENTO

Tataki Thuna Sashimi, Tataki Lachs Sashimi,
Avocado Nigiri, Surf & Turf Roll und Tempura-
Garnelen-Roll mit Paprika Topping ^{2,3,6,7,8,e}
€ 39.00

SUSHI ÜBERRASCHUNGSPLATTE FÜR 2 PERSONEN

Lassen Sie sich von unserem Sushi-Koch überraschen,
der Ihnen eine gelungene Auswahl unserer Sushi-Spezialitäten zusammenstellt. ^{2,3,6,7,9,12}
€ 89.00

WURSTSPEZIALITÄTEN AUS HAMBURGER METZGEREI

LAMMBRATWURST

2 Stk. € 6.50 / 4 Stk. € 12.50

CHILLI-KRAINER AUS DEM KESSEL ⁶

2 Stk. € 6.50 / 4 Stk. € 12.50

KÄSE-KRAINER ⁶

2 Stk. € 6.50 / 4 Stk. € 12.50

FENCHEL-SALSICCIA

2 Stk. € 6.50 / 4 Stk. € 12.50

REGENSBURGER GRILLBRATWURST

2 Stk. € 6.50 / 4 Stk. € 12.50

*Zu unseren Wurstspezialitäten reichen wir
Ihnen jeweils eine Sauce und eine Beilage:*

SAUCEN

Wasabi-Sahne-Meerrettich ^{6,a,g}

Senf-Dill-Sauce ¹¹

Honey-Mustard Sauce ¹¹

Orangen-Senf-Sauce ^{11,g}

BEILAGEN

Berglinsengemüse mit Rucola & Speck ^{4,12,d,e}

Rieslingkraut mit Schnittlauch ^{6,d}

Krautsalat mit feinem Speck ^e

Gurken-Kartoffelsalat ^{11,a,c}

SUPPEN

KÜRBIS-INGWERSÜPPCHEN

mit Kürbiskernen & Öl ^{5,9,d}

€ 11.90

KLARE OCHSENSCHWANZBRÜHE

mit Gemüsejulienne ^{5,9,d}

€ 11.90

AUFGESCHÄUMTES

HUMMERCRÈMESÜPPCHEN

mit Estragon ^{3,4,5,6,d}

€ 14.50

SALATE

KNACKIGER RUCOLASALAT MIT PARMASCHINKEN

mit Pinienkernen, altem Balsamico, Pesto und
Parmesansplittern ^{1,4,8,9,11,a,e}

€ 17.50

GRÜNER GEMISCHTER SALAT MIT RINDERFILETSPITZEN

getrockneten Tomaten, gemischten Pilzen
und Balsamicodressing ^{1,4,9,11,e}

€ 24.50

SURF & TURF-SALAD

Saisonaler Salat mit Riesengarnelen,
Rinderfiletscheiben, Parmaschinken, Oliven,
getrockneten Tomaten und Parmesan ^{1,3,4,6,8,9,9,11,e}

€ 28.90

CAESAR SALAD

mit knackigem Römer-Salat, gerösteten Croûtons
und Grana Padano ^{1,4,6,9,11,e}

€ 15.90

Dazu können Sie wählen:

HÄHNCHENBRUST € 9.90

GARNELEN ³ € 12.50

RINDERFILETSPITZEN ¹ € 16.00

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTER GURKENSALAT ^{a,c}

Klein € 4.50 / Groß € 7.00

CARPACCIO UND GEBRATENES VOM RIND

mit Limonenöl, Rucola und Parmesan ^{1,4,6,9,11,a,c}

€ 17.50

VITELLO TARTUFO

dünne Kalbsbratenscheiben mit getrüffelter
Thunfischcrème und Kapern ^{2,4,6,11,a,c}

€ 17.00

BURRATA IN PARMASCHINKEN

auf Rucolasalat mit geschmolzenen Kirschtomaten,
Oliven und altem Balsamico ^{1,4,6,9,11,a,c}

€ 17.50

HAMBURGER KLASSIKER

SENFEIER

mit Rahmspinat, Dijon-Senfsauce und
Kartoffelschaum ^{6,d}

€ 18.00

„HIMMEL & ERDE“

Blutwurst mit Apfelkompott, Jus und
Kartoffelpüree ^{1,4,5,6,d}

€ 18.90

HAUSGEMACHTER GRÜNKOHL

mit Schweinebacke, Kasserl, Kohlwurst,
karamellisierten Kartoffeln und Senf ^{1,4,5,6,d}

€ 23.50

HAUSGEMACHTE PASTA

PENNE

mit Basilikum, Büffelmozzarella und
pikanter Tomatensauce ^{1,6,d}

€ 19.00

HAUSGEMACHTE KÜRBISGNOCCHI ^{1,4,6,d}

mit Wildragout und Preiselbeeren

€ 24.50

CRISPY KING PRAWNS

mit Kimchi Sesam, Spicy Barbecue Sauce
und Shiso Kresse ^{1,3,4,d}

€ 17.50

GEBACKENER ZIEGENKÄSE

auf sommerlichem Salat mit Riesengarnelen,
Limonen-Crème-Fraîche und Pesto ^{1,3,4,8,9,11,a,c}

€ 17.90

DEL FAVERO'S BEEF TATAR

mit Rucola und Limonen-Trüffelschmand ^{4,6,7,11,12,c}

Vorspeise 90g € 19.00

Hauptgang 180 g + Pommes € 27.00

SPICY THUNFISCHTATAR

auf Avocadosalat und Kartoffelrösti ^{1,2,6,7,12}

€ 19.50

KÖNIGSBERGER KLOPSE

mit Kapernsauce, Speckbohnen und
Kartoffelstampf ^{1,5,6,d,e}

€ 24.00

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE

auf Speckbohnen und Kartoffelschaum ^{4,5,6,d}

€ 24.00

DEL FAVERO'S SPEZIAL BURGER

mit Angus Bratling, Pfeffersauce und
Trüffelpommes mit Ketchup & Mayo ^{1,4,5,6,d}

€ 23.00

HOLSTEINER ENTENKEULE ^{1,4,5,6,d}

aus dem Ofen mit Jus, Rotkohl und Serviettenknödel

€ 29.50

STEINPILZ RISOTTO ^{1,4,6,d}

mit gebratenen Rinderfiletspitzen, Rucola und Parmesan

€ 27.90

TRÜFFELTAGLIATELLE IM PARMESANNEST

mit Butter-Parmesansauce und frischem Alba-Trüffel ^{1,6,d}

Klein € 25.50 / Hauptgang € 32.00

SPAGHETTI MIT BLACK TIGER-GARNELEN ^{1,3,6,d}

mit gebratenen Steinpilzen und Tomaten, leicht pikant

€ 28.50

FRISCH AUS DEM MEER

GEBRATENES DORSCHFILET

auf Blattspinat, Senfsauce und
frischen Dillkartoffeln 1,2,5,6,d
€ 29.00

HAMBURGER PANNFISCH

mit frischen Gemüsestreifen und
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck 1,2,5,6,d
€ 29.00

KUTTERSCHOLLE „FINKENWERDER ART“

mit Speckstippe und Kartoffel-Gurkensalat 1,2,4,11,a,c
€ 32.00

GEBRATENES ZANDERFILET

auf Rahmsauerkraut mit Speck, Morchelsauce und
Kartoffelschaum 1,2,5,6,d
€ 29.50

GEBRATENES LACHSFILET

auf Trüffelrisotto und Hummerschaum 2,6,d
€ 32.50

TATAKI VOM TUNA

auf asiatischem Wokgemüse, Wasabipüree und
Teriyakisauce 2,6,d
€ 35.00

NORDSEE-SEEZUNGE „MÜLLERIN ART“

mit zerlassener Butter, Gurkensalat und
Petersilienkartoffeln 1,2,6,11,a,c
€ 68.00

DEL FAVERO'S GARNELENPFANNE

mit mediterranem Gemüse, geröstetem Ciabatta
und hausgemachtem Dip 1,3,6
€ 39.50

GARNELEN „A LA DEL FAVERO'S“

Aglío olio mit Oliven und Knoblauch, pikant ge-
würzt, dazu Beilagensalat, geröstetes Ciabatta und
dreierlei Dip 1,9,d
€ 37.00

DEL FAVERO'S TIPP

1 kg frische Garnelen vom Grill (ohne Schale) mit Aioli Dip und geröstetem Chiabatta. 2,3,6,7,9,12
€ 69.50

DEL FAVERO'S FLEISCHTIPPS

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

mit Gurkensalat, Remouladensauce und
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 1,4,6,11,a,c
€ 22.00

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

auf getrüffeltem Spitzkohl á la creme,
Barolojus und Kartoffelstampf 1,4,5,6
€ 29.50

KROSS GEBRATENE KALBSLEBER

mit Butter- und Salbeisauce auf Kartoffelschaum
und Apfelkompott 1,4,5,6
€ 29.00

GROSSES KALBSSCHNITZEL

mit Preiselbeeren, Gurkensalat und
krossen Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck 1,9,a,c
€ 31.90

TAGLIATA DI MANZO

Zarte Rumpsteakscheiben auf Rucolasalat mit
Parmesansplitter und Pommes Frites 1,9,a,c
€ 34.50

FILETSPITZEN VOM ANGUS RIND

mit Rahmsauerkraut mit Speck, Waldpilzen,
Cognacsauce und Kartoffelschaum 1,3,4,5,6,d
Klein € 27.00 / Hauptgang € 34.00

BLACK ANGUS FILETSTEAK VOM GRILL

mit Barolojus, gebratenen Steinpilzen, Selleriepüree 1,4,5,6,d
€ 39.00

HALBE HOLSTEINER ENTE

aus dem Ofen mit Jus, Rotkohl, Rosenkohl mit Speck,
Cassiskirschen, Apfelkompott und Serviettenknödel 1,4,5,6,d
€ 39.50

HOLSTEINER GÄNSEBRATEN

mit Apfelkompott, Cassiskirschen, Rotkohl, Rosenkohl
mit Speck, Serviettenknödel und Jus 1,4,5,6,d
€ 56.00

GRILLSPEZIALITÄTEN - U.S. Creekstone Farm

RUMPSTEAK ^{1,4}
€ 39.00

RIBEYE STEAK ^{1,4}
€ 42.00

Gurkensalat ^{a,c}	€ 4.50
Gemischter Salat ^{1,9,11,e}	€ 4.50
Tomatensalat ^{1,9,11,e}	€ 4.50
Kleiner Rucolasalat ^{1,9,11,e}	€ 6.50

Blattspinat in Olivenöl	€ 6.00
Speckbohnen ⁶	€ 6.00
Gemischte Waldpilze	€ 6.50
Grillgemüse	€ 7.00
Getrübelter Spitzkohl ^{1,6}	€ 8.00

FILETSTEAK ^{1,4}
€ 39.50

DRY AGED T-BONE STEAK ^{1,4}
€ 42.50

Kartoffelpüree ⁶	€ 4.50
Pommes Frites	€ 5.50
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	€ 6.50
Trüffel Pommes ⁶	€ 8.50

Sauce Bearnaise ^{1,6}	€ 3.00
Hausgemachte Kräuterbutter ⁶	€ 3.00
Grüne Pfeffersauce ^{5,6,d}	€ 3.50
Cognacsauce ^{1,3,5,6,d}	€ 3.50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PASTA
mit Tomatensauce ^{1,d}
oder in Butter-Parmesansauce ^{1,6,d}
€ 12.50

KLEINES KALBSSCHNITZEL
mit Pommes Frites und Ketchup ^{1,9,a}
€ 15.00

BACKFISCH
mit Remoulade und Kartoffelschaum ^{1,2,6,d,e}
€ 16.00

KLEINE EISVARIATION
mit bunten Streuseln ^{1,6,9}
€ 9.00

AUS DER SÜSSEN ECKE

HAMBURGER ROTE GRÜTZE
mit Vanilleeis ^{1,6,9}
€ 9.90

MASCARPONECRÈME
mit frischem Erdbeerragout ^{1,6}
€ 12.50

BRATAPFEL
mit Kompott und Vanillesauce ^{1,6,9}
€ 12.90

HAUSGEMACHTES TIRAMISU ^{1,6,9}
€ 13.00

CRÈME BRÛLÉE
mit Himbeersorbet ^{1,6,9}
€ 13.00

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN
mit Beerenkompott und Vanilleeis ^{1,6,8,9,12}
€ 14.00

GEBACKENES VANILLEEIS
im Marzipanmantel mit Beerenkompott ^{1,4,6,8,9}
€ 14.50

DEL FAVERO'S KÄSEVARIATION
mit Feigensenf und Sauerteigbrot ^{1,6,11}
€ 15.90

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

1 Weizen / 2 Fisch / 3 Krebstiere / 4 Schwefeldioxide und Sulfite / 5 Sellerie / 6 Milch und Laktose / 7 Sesamsamen / 8 Mandeln / 8.2 Walnüsse
8.9 Pinie / 9 Eier / 10 Lupinen / 11 Senf / 12 Soja / a Farbstoff / d Geschmacksverstärker / e geschwefelt / g gewachst / h Süßungsmittel/Phenylalanin
i Phosphat / j coffeinhaltig / k chininhaltig