



UNSER MENÜ

IHR ITALIENISCHES RESTAURANT IN HAMBURG WINTERHUDE

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG FÜR SIE



APERITIVO für zwei Personen

39,00 €

Unter einem Aperitivo versteht man in Italien eine Auswahl von kleinen Speisen, welche man klassisch am frühen Abend genießt – serviert in unserem wunderschönen goldenen Riesenrad. Unser Küchenchef kreiert die Auswahl täglich neu für Sie. Sie finden eine Auswahl von Fleisch, Fisch und Vegetarischem auf dem Riesenrad. Sonderwünsche können wir gerne berücksichtigen.

Ψ VORSPEISEN

UNSERE BROTAUSWAHL 4,50 €

Eine Variation hausgemachter Brotsorten, serviert mit unserer erfrischend aufgeschlagenen Zitronenbutter.

HCB CHIPS 5,00 €

Knusprig hausgemachte HCB Signature-Chips – der perfekte, salzige Auftakt für Ihren Genussmoment.

FINES DE CLAIRE AUSTERN (Stück) 5,50 €

Fines de Claire Austern, verfeinert mit unserem aromatischen Kräuteröl und fein-säuerlich eingelegten Zwiebeln.

VITELLO TONNATO 16,00 €

Zartes Kalbfleisch unter einer cremigen Thunfischsauce, elegant garniert mit süßsauer eingelegten Zwiebeln und essbaren Blüten.

KÜRBIS-SOUFFLÉ 12,50 €

Luftiges Kürbis-Soufflé auf einer herzhaften Pecorinocreme, vollendet mit einem hauchdünnen, knusprigen Brotblatt.

TEEMARINIRTER LACHS 16,50 €

Im feinen indischen Tee marinierter Lachs, angerichtet auf einer milden Ziegenkäsecreme, verfeinert mit Schnittlauch und frischen Zitronentropfen.

BURRATA AL POMODORO 15,50 €

Cremige Burrata trifft auf süßlich geschmorte Kirschtomaten, abgerundet mit altem Balsamico und einem erfrischenden Basilikum-Sorbet.

🥗 SALAT

KRÄUTERSALAT MIT HÄHNCHEN 13,50 €

Bunter, frischer Kräutersalat, gepaart mit zart mariniertem Hähnchen und abgerundet mit einem leichten Joghurt-Dressing.

🍷 HAUSGEMACHTE PINSA

PINSA MARGHERITA 13,50 €

Der italienische Klassiker mit zartschmelzendem Fior di Latte, fruchtiger Tomatensauce und frischem Basilikum.

PINSA PARMA 16,00 €

Belegt mit feinstem Parmaschinken, frischem Rucola und gehobelten Grana Padano-Splittern.

PINSA VEGETARIANA 13,50 €

Eine leichte Kreation mit frischem Feldsalat, cremigem Ricotta, gebratenen Champignons und süßlich karamellisierten Zwiebeln.

PINSA BOLOGNA 16,00 €

Ein herzhafter Genuss mit original italienischer Mortadella, cremiger Burrata und knackigen Pistazien.

PASTA & RISOTTO

TAGLIATELLE AL TARTUFO

Frische Tagliatelle, geschwenkt in feiner Butter und großzügig vollendet mit frisch gehobeltem, schwarzem Trüffel.

RISOTTO

Cremiges Risotto mit sonnengereiften gelben Datterini-Tomaten, geschmolzenem Taleggio, knackigen Nüssen und krossem Pancetta.

PACCHERI ALLO ZAFFERANO

Traditionelle Paccheri-Nudeln in einer goldenen Safransauce, wahlweise serviert mit zartem Pulpo oder saftigen Scampi.

GNOCCHI GRATINIERT

Ragout, Mozzarella di bufala.

HAUPTSPEISEN

TAGLIATA VOM RIND

Tranchiertes, zart gegrilltes Rindersteak, edel verfeinert mit traditionellem, gereiftem Aceto Balsamico di Modena IGP.

LAMMKARREE

Rosa gebratenes Lammkarree auf einer samtigen Süßkartoffel-Ingwer-Creme, begleitet von einer kräftigen Jus und der leichten Schärfe grüner Chilis.

GRATINIERTES WOLFSBARSCHFILET

Zart gratiniertes Wolfsbarschfilet, gebettet auf einer mediterranen Gemüse-Caponatina und abgerundet mit einer intensiven Lambrusco-Reduktion.

POCHIERTES EI MIT TRÜFFEL

Perfekt pochiertes Ei auf cremigem Kartoffelpüree, veredelt mit frisch gehobeltem schwarzen Trüffel und begleitet von knusprigem Spargel.

DESSERT

TIRAMISU

Ein Stück italienisches Dolce Vita: Samtige Mascarponecreme, feine Kaffeenote und unsere hausgemachten Löffelbiskuits.

PAVLOVA BAISER

Hauchzartes Pavlova-Baiser, gefüllt mit einer luftigen Vanille-Chantilly und liebevoll garniert mit aromatischen Beeren.

HAUSGEMACHTER KUCHEN

Mit Mandeln, weißer Schokolade und Limoncello, dazu Crumble und Pistazieneis.

HCB SIGNATURE SOUFFLÉ

Unser ikonisches Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern. Hierfür verwenden wir nur die beste Schokolade aus dem Hause Amedei aus der Toskana.

STELLEN SIE IHR MENÜ ZUSAMMEN

3-GANG-MENÜ

49,00 €

4-GANG-MENÜ

59,00 €

5-GANG-MENÜ

69,00 €

AFTERNOON TEA

NEUE INTERPRETATION VOM AFTERNOON TEA

Classic

29,00 €

Feine herzhafte Delikatessen, eine erlesene Pâtisserie-Auswahl, ein exzellenter Teeservice und ofenfrische Scones. Ein stilvolles und elegantes Erlebnis.

Signature

39,00 €

Beinhaltet den kompletten Classic Afternoon Tea, veredelt durch unsere exklusiven HCB Signature Pâtisserie-Kreationen und unser ikonisches HCB Soufflé.

Deluxe Champagne

49,00 €

Das vollendete HCB-Erlebnis, exklusiv ergänzt durch ein feines Glas Champagner.

Alle Preise pro Person (außer beim Aperitivo). Für den Afternoon Tea bitten wir um rechtzeitige Reservierung. Vielen Dank.

hotchocolatebar-hh.de

Zusatzallergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. - Alle Preise sind in Euro ausgewiesen.