

HOT CHOCOLATE BAR



Unsere besondere Empfehlung für Sie:

Feinste Vorspeisen-Variation für zwei Personen – 52,00

Täglich kreiert unser Küchenchef diese besondere Variation neu.
Serviert wird Ihnen diese wunderbare Kreation in unserem goldenen Riesenrad, inspiriert vom Hamurger Dom.
Lassen Sie sich von der Geschmacksvielfalt überraschen.

UNSER MENÜ

BAR SNACKS

HCB CHIPS 5,00

Für Sie zubereitet aus unseren heimischen Kartoffeln

FRISCHE AUSTERN  **Fines de Claire** (Stück) 5,50

Zubereitet mit unserem hausgemachten Kräuteröl, eingelegten Zwiebeln, verfeinert mit besonderem Crunch

ARANCINI 8,50

Frittierte Safran-Bälle mit Parmesancreme

PARMIGIANO FRITTO 8,50

Frittierte Parmesanbällchen

BATTUTA DI MANZO 18,00

Mit Tomaten-Paprika-Waffel

PIMIENTOS DE PADRÓN 8,00

HAUSGEMACHTE PINSA



PINSA MARGHERITA 13,50

Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum

PINSA MORTADELLA E PISTACCHIO 16,00

Mortadella, Burrata, Pistazien, Rucola

PINSA PARMA 16,00

Tomatensauce, Fior di Latte, Parmaschinken, Parmigiano

VORSPEISEN

BROT UND BUTTER 4,50

Unser täglich hausgemachtes Brot mit Butter

GAMBERONI CARPACCIO 17,00

Mit Honigmelone, Schinken und Basilikum

BURRATA 18,00

Mit Grilltomaten und Vanille-Tomaten-Vinaigrette

SCOTTATA DI VITELLO TONNATO 16,00

Kurz gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Kapern

GEGRILLTER CÉASAR SALAT 14,00

Eisbergsalat, Cherry Tomaten, Parmigiano und unser hausgemachtes Céasar Dressing

ONSEN EI 14,00

Geräucherte Kartoffelcreme, Lardo und Jus, Erbsen

PASTA



TAGLIATELLE TARTUFO 28,00

Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Trüffel

GNOCCHI 24,00

Mit Tomatensalsa, geräucherten Oliven, gerösteten roten Zwiebeln und Pulpospieß

FISCH



SEEZUNGENRÖLLCHEN 38,00

Spinatcreme, Kräuterschaum, Mandelrisotto

FLEISCH



LAMM KARREE 32,00

Kräuterpanko, Jus mit Salsa Verde, Pimientos und pikantes Süßkartoffelpüree

TAGLIATA DI MANZO 29,00

Entrecôte, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten

DESSERT



CREMA DI FRAGOLA 12,00

Mascarponecreme, marinierte Erdbeeren, Basilikum-Sorbet

TRAUM AUS WEISSER SCHOKOLADE

12,00

Weißer Vanille-Schoko-Creme, Sauerrahmeis, lauwarmer Zartbitterschokoladen-Espuma und Schoko-Krokant

UNSERE EMPFEHLUNG

HCB SIGNATURE – THE SOUFFLÉ 18,00

Zubereitungszeit 20 Minuten.

Dieses außergewöhnliche Soufflé wird nach einem alten Familienrezept zubereitet. Hierfür verwenden wir nur die beste Schokolade aus der Toskana vom Hause Amedei.



STELLEN SIE IHR MENÜ ZUSAMMEN

Wählen Sie aus unseren Kategorien: Vorspeise • Hauptgang • Dessert

3-GANG-MENÜ

(Bar Snack, Hauptgang, Dessert)

54,00

4-GANG-MENÜ

(Bar Snack, Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

65,00

5-GANG-MENÜ

(Bar Snack, Vorspeise, Pasta, Hauptgang, Dessert)

85,00

Neue Interpretation vom Afternoon Tea

Alle Preise pro Person. Wir bitten um rechtzeitige Reservierung. Vielen Dank.

Classic Afternoon Tea - 29,00

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

Signature Afternoon Tea - 39,00

Beinhaltet das komplette Classic Afternoon Teas, veredelt durch unsere exklusiven HCB Signature Pâtisserie-Kreationen und unser ikonisches HCB Soufflé.

Deluxe Champagne High Tea - 49,00

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

hotchocolatebar-hh.de

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