

# Das Kontor



---

## HISTORISCHE DEICHSTRASSE 32

IN DER DEICHSTRASSE 48 BRACH AM 05. MAI 1842 BEIM CIGARRENMACHER COHEN DER „GROSSE BRAND“ AUS. IN DEN MORGENSTUNDEN DES 05. MAI 1842 SAH ALS ERSTER EINER DER DURCH DIE STADT PATROUILLIERENDEN NACHTWÄCHTER DAS FEUER IN DER DEICHSTRASSE. DER KIRCHTURMWÄRTER VON ST. NIKOLAI LÄUTETE DIE GLOCKEN, WACHSOLDATEN GABEN WARNSCHÜSSE AB, UND DIE BÜRGERWEHR LIESS UNUNTERBROCHEN WARNENDE TROMMELWIRBEL ERTÖNEN. DANK DER ERÖFFNUNG DER „BERGEDORFER PRIVATBAHN“ KONNTEN TAUSENDE BETROFFENE EVAKUIERT WERDEN. NACH DEM BRAND WAREN 20.000 MENSCHEN OBDACHLOS UND VIELE EHRWÜRDIGE GEBÄUDE, Z.B. DAS RATHAUS, UND EIN VIERTEL DES HAMBURGER STADTGEBIETES VERNICHTET.

AM 05. MAI 2012 JÄHRTE SICH ZUM 170TEN MAL DIE BIS DAHIN GRÖSSTE KATASTROPHE DER HANSESTADT VOR DEN ZERSTÖRUNGEN DES 2. WELTKRIEGES.

DAS HAUS DEICHSTRASSE 32 WURDE 1880 NEU ERRICHTET. EIN BAU MIT GEWALTIGEN GRUNDMAUERN UND STARKEN EICHENBOHLEN ALS DECKENTRÄGER. VON 1880 - 1972 GEHÖRTE DAS HAUS DER FAMILIE CARL HINRICH GRIESE UND BEHERBERGTE „DIE LITHOGRAPHISCHE KUNSTANSTALT“. HERR GRIESE WAR SEIN EIGENER STEINDRUCKER, LITHOGRAPH, UMDRUCKER UND BUCHBINDER. ER ARBEITETE MIT C. W. ALLERS ZUSAMMEN. VON 1972 BIS 1982 BEFAND SICH HIER EIN ANTIQUITÄTENGESCHÄFT. SEIT 1983 IST ES EIN RESTAURANTBETRIEB. DAS HAUS STEHT UNTER DENKMALSCHUTZ UND WIRD UNTERSTÜTZT VOM VEREIN „RETTET DIE DEICHSTRASSE“.

IM RESTAURANT BEFINDEN SICH BILDER VON C. W. ALLERS, DIE IN DIESEM HAUSE GEDRUCKT WURDEN UND UNS VON EINEM MITGLIED DER FAMILIE GRIESE ZUR VERFÜGUNG GESTELLT WURDEN.

DAS MACHT UNS STOLZ UND DIE GESCHICHTE DES HAUSES LEBT WEITER.

JENIFER KRÜGER

DEICHSTRASSE 32 · TELEFON 040 371 471 · INHABERIN: JENIFER KRÜGER

# Das Kontor



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant DAS KONTOR.

Erleben Sie unsere hanseatische Gastlichkeit.

Das Sie sich wohlfühlen, ist unsere Motivation und unser Antrieb. An jedem einzelnen Tag. Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt. Bei uns ist angekommen erst der Anfang.

Für Veranstaltungen steht Ihnen das Restaurant für bis zu ca. 48 Personen zur Verfügung.

In den Monaten Mai bis September die Sommerterrasse mit 30 Plätzen.

Egal wie groß oder klein Ihre Veranstaltung werden soll, wir bieten Ihnen stets den richtigen Rahmen. Wir sichern den Erfolg Ihrer Feier durch Frische, Sauberkeit und die Harmonie von Speisen und Getränken.

Sprechen Sie uns einfach an!

Das KONTOR-Team bedankt sich für Ihren Besuch und sagt:

## „Kiek mol wedder in“

### „Das Kontor“ – Jahresevents

Februar – März	Stint-Essen
April	Heringszeit
Mai	Maischolle
Mai/ Juni/ Juli	Deutscher Spargel
Juni/ Juli	Neuer Matjes
August / September	Pilzsaison
Oktober bis Dezember ab 11.11.	Grünkohl/ Eisbein/ Wild Martinsgans für 4 Personen

**Wir akzeptieren EC – Karte!**

DEICHSTRASSE 32 · TELEFON 040 371 471 · [jenny@das-kontor-hamburg.de](mailto:jenny@das-kontor-hamburg.de)

## ***Suppen***

*Das Kontor* 

---

Fischsuppe	€ 6,50
Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben	€ 6,90

## ***Vorspeisen***

---

Riesengarnelen in Knoblauch–Olivenöl mit Kräutern und Baguette	€ 14,90
Carpaccio vom Rind mit Pesto, Rucola und Parmesan, dazu Baguette	€ 11,50
Gemischter Salat	€ 4,50
Gurkensalat nach Art des Hauses	€ 4,50
Gemischter Salat mit gebratenen Lachsfiletstreifen	€ 11,50

Unser Dressing ist ein Hausrezept!

## ***Kontor Klassiker***

---

Labskaus „Seemanns Art“ mit Spiegeleiern, Matjesfilet, Gewürzgurke und Rote Bete	€ 14,50
Kleine Portion	€ 9,50

### ***Was ist Labskaus?***

Labskaus ist ein typisches norddeutsches Gericht.

Das Grundrezept besteht aus gestampften Kartoffeln, Pökelfleisch und Rote Bete Saft.

Mit Gewürzen verfeinert und serviert mit Spiegeleiern, Matjes, Salzgurke und Rote Bete.

Lassen Sie sich überraschen!

Laktose- und glutenfreie Speisen auf Wunsch möglich.

## ***Fleischgerichte***

*Das Kontor* 

Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffeln	€ 14,50
Schweinerückensteak mit Champignons und Bratkartoffeln	€ 16,50
200g Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 19,50
Grillteller „DAS KONTOR“ mit Schweinelachs, Rumpsteak, Bohnen im Speckmantel, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 21,90

Alle Bratkartoffelgerichte servieren wir auch ohne Speck!

## ***Fischgerichte***

Lachsfiletstreifen gebraten, mit Bandnudeln und Blattspinat	€ 15,50
Seelachsfilet gebraten, mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	€ 16,50
Matjesfilet „Kapitän“ mit Büsumer Krabben, Sahnemeerrettich und Bratkartoffeln	€ 21,50
Matjes mit Honig-Senfsauce und Bratkartoffeln	€ 17,50
Schollenfilet mit Zitronensauce, Blattspinat und Reis	€ 18,50
Hamburger Pannfisch (2 Fischfilets) mit Senfsauce und Bratkartoffeln	€ 17,50
Fischplatte für 2 Personen: 3 Fischfilets mit Büsumer Krabben, Garnelen, Gemüsemix, Zitronensauce und Reis, auf Wunsch auch mit Bratkartoffeln	€ 42,50

## ***Süß und lecker***

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 5,50
Apfelstrudel aus dem Ofen auf Vanillesauce und Sahne	€ 6,50
Vanilleeis mit heißen Kirschen	€ 6,00
Eierpfannkuchen gefüllt mit Blaubeeren, mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,50
Überraschungsdessert für 2 Personen	€ 14,50
1 Kugel Eis	€ 1,50

**BIER VOM FASS***Das Kontor*

Holsten Pilsener	0,3 l	€ 2,80
Holsten Pilsener	0,4 l	€ 3,20
Holsten Pilsener	0,5 l	€ 4,00
Lübzer Pils	0,3 l	€ 2,80
Lübzer Pils	0,4 l	€ 3,20
Lübzer Pils	0,5 l	€ 4,00
Duckstein	0,3 l	€ 2,90
Duckstein	0,5 l	€ 4,00
Erdinger Hefeweizen	0,3 l	€ 2,90
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	€ 4,10
Alsterwasser <sup>11</sup>	0,3 l	€ 2,60
Alsterwasser <sup>11</sup>	0,4 l	€ 3,10
Alsterwasser <sup>11</sup>	0,5 l	€ 3,60

**ALKOHOLFREIES BIER**

Holsten	Flasche 0,33 l	€ 2,80
Erdinger Hefeweizen	Flasche 0,5 l	€ 4,10

**SÄFTE – Vaihinger**

Apfelsaft	0,2 l	€ 2,50
Orangensaft	0,2 l	€ 2,50

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

St. Michaelis Mineralwasser	0,25 l	€ 2,20
St. Michaelis Mineralwasser medium	0,75 l	€ 4,90
St. Michaelis Stilles Wasser	0,75 l	€ 5,80
Stilles Wasser	0,25 l	€ 2,50
Coca Cola und Cola Light <sup>1, 2, 9, 10 *</sup>	0,2 l	€ 2,20
Coca Cola und Cola Light <sup>1, 2, 9, 10 *</sup>	0,4 l	€ 3,80
Zitronenlimonade <sup>11</sup>	0,2 l	€ 2,20
Zitronenlimonade <sup>11</sup>	0,4 l	€ 3,80
Spezi <sup>1, 2, 3 *</sup>	0,2 l	€ 2,20
Spezi <sup>1, 2, 3 *</sup>	0,4 l	€ 3,80
Tonic <sup>11 **</sup>	0,2 l	€ 2,50
Bitter Lemon <sup>3, 11 **</sup>	0,2 l	€ 2,50
Rhabarberschorle	0,33 l	€ 3,20
Apfelschorle	0,2 l	€ 2,50
Apfelschorle	0,4 l	€ 4,20

**HEISSGETRÄNKE**

Tee		€ 2,40
Tasse Kaffee <sup>11 *</sup>		€ 2,50
Espresso <sup>11 *</sup>		€ 2,30
Espresso macchiato <sup>7 11</sup>		€ 2,50
Doppelter Espresso <sup>11 *</sup>		€ 3,90
Cappuccino <sup>7 11 *</sup>		€ 2,90
Latte Macchiato <sup>7 11 *</sup>		€ 2,90
Milchkaffee <sup>7 *</sup>		€ 2,90
Heiße Schokolade <sup>7</sup>		€ 3,10
Heiße Schokolade mit Rum und Sahne		€ 6,00
Rum Grog		€ 4,90
Heiße Zitrone frisch gepresst		€ 2,50

## **APERITIFS**

*Das Kontor* 

Sherry medium, dry	5 cl	€ 3,00
Martini bianco, dry	5 cl	€ 3,00
Campari	4 cl	€ 4,50

## **SEKT & CHAMPAGNER**

Prosecco	0,1 l	€ 3,00
Prosecco	Flasche	€ 20,00
Champagner	Flasche	€ 75,00

## **SPIRITUOSEN**

Fürst Bismarck Korn	2 cl	€ 2,00
Hamburger Kümmel	2 cl	€ 2,40
Asbach Uralt	2 cl	€ 2,40
Malteserkreuz	2 cl	€ 2,40
Underberg	2 cl	€ 2,50
Gammel Dansk	2 cl	€ 2,50
Averna Amaro	2 cl	€ 2,50
Osborne Veterano	2 cl	€ 2,50
Sambuca	2 cl	€ 2,50
Moskovskaja	2 cl	€ 2,50
Fernet Branca	2 cl	€ 2,50
Ålborg Jubiläumsaquavit	2 cl	€ 2,50
Linie Aquavit	2 cl	€ 2,60
Rostocker Aquavit „Mann & Fru“	2 cl	€ 2,60
Ramazzotti	2 cl	€ 2,50
Amaretto di Saronno	2 cl	€ 2,50
Baileys	2 cl	€ 2,50
Obstler	2 cl	€ 3,50
Schladerer Himbeergeist, Williams Birne	2 cl	€ 3,50
Calvados	2 cl	€ 3,50
Grappa Hausmarke	2 cl	€ 3,50
Otard VSOP	2 cl	€ 3,80

Bei Lebensmitteln, die einen oder mehrere Zusatzstoffe enthalten, die der Pflicht der Kenntlichmachung unterliegen, weisen wir über die Angabe einer Kennziffer darauf hin.

Die verwendeten Kennziffern stehen dabei für die folgenden Hinweise:

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Milcheiweiß, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 Phenylalaninquelle, 11 Säuerungsmittel, \* koffeinhaltig,

\*\* chininhaltig

BEIM WEIN IST ES WIE BEI DER MUSIK UND DER KUNST:  
WAS ZÄHLT, IST DER PERSÖNLICHE GESCHMACK.

WEIN SORGT ÜBERALL FÜR KLEINE GLÜCKSMOMENTE:  
ZUHAUSE, BEIM PICKNICK ODER IM RESTAURANT;  
GERN SIND WIR IHRE WEINBERATER !

In diesem Jahr haben wir die Pfalz zu Gast.  
Die Wachtenburg Winzer und das biologisch-dynamisch bewirtschaftete  
Weingut Dr. Bürklin-Wolf präsentieren eine Auswahl ihrer Weine

### *Deutschland weiß*

<u>Pfalz</u>	0,2 l	Flasche 0,75 l
Riesling trocken Dr. Bürklin-Wolf <i>pikanter Aprikosenduft, lebendige Frucht, erfrischend</i>	€ 5,50	€ 19,00
Grauburgunder trocken Wachtenburg Winzer <i>frischer Duft von gelben Früchten, voller Geschmack, saftig</i>	€ 4,90	€ 17,00
Chardonnay trocken Wachtenburg Winzer <i>zarte Nase nach Birnen, mit etwas Würze, elegant</i>	€ 4,90	€ 17,00
<u>Franken</u>		
Silvaner QbA trocken Castell Castell <i>charmante exotische Frucht, animierend, erfrischend</i>	€ 4,50	€ 15,50

### *Deutschland rosé*

<u>Baden</u>		
Rosé Cuvée Schmetterlinge im Bauch, Kiefer <i>Aromen von Himbeeren und roter Johannesbeere, feinherb</i>	€ 4,50	€ 15,50

### *Deutschland rot*

<u>Pfalz</u>		
Merlot trocken Wachtenburg Winzer <i>angenehmer Duft nach Kirschen, viel Frucht, mild</i>	€ 4,90	€ 17,00
Spätburgunder trocken Wachtenburg Winzer <i>eleganter Burgunder Stil, feines Waldbeerenaroma, samtig</i>	€ 4,90	€ 17,00

**ITALIEN**

---

**Weißwein** 0,2 l Flasche 0,75 l  
Pinot Grigio « L'Elfo », Cantine Sacchetto, Venetien  
*feiner Pinot Grigio, mit Noten von Zitronenblüten* € 4,90 € 17,00

**Rotwein**  
Santa Cristina Toscana IGT, Antinori, Toskana  
*Geschmack von roten Beeren, kräftig und rund* € 6,50 € 22,50

**FRANKREICH**

---

**Weißwein**  
Chablis Louis Latour, Burgund  
*Duft nach reifen Mirabellen und gelben Pflaumen, leicht nussig* € 6,50 € 22,50

**SPANIEN**

---

**Rotwein**  
El Meson Crianza, Bodegas El Meson, Rioja € 4,90 € 17,00  
*viel Frucht, weiche Tannine, Noten von Kirschen und Pfeffer*  
Baron de Ley Reserva, Rioja € 29,50  
*vollmundig, weicher Beerengeschmack, feine Vanillenoten* nur in der Flasche

**CHILE**

---

**Weißwein**  
Sauvignon Blanc Reserva trocken Santa Digna Miguel Torres € 5,50 € 19,00  
*frische Aromen von Stachelbeere und grünem Apfel*

**Rotwein**  
Cabernet Sauvignon, Reserva trocken Santa Digna Miguel Torres € 5,50 € 19,00  
*schwarze Johannisbeeren, Gewürze und Lakritz, ausdrucksvoll*

---

**Weinschorle** € 3,00