

# LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

mo – fr 9 – 24  
sa – so 10 – 24

restaurant

täglich – 18

frühstück

täglich 12 – 18

tageskarte

täglich 18 – 22

abendkarte

mo – fr 9 – 17  
und nach vereinbarung

bankettburo

+49 (0)40 - 2201300  
- 2273765

fon

fax

[mail@literaturhauscafe.de](mailto:mail@literaturhauscafe.de)

e-mail

www.literaturhauscafe.de

internet

hochzeiten  
geburtstagsfeste  
trauungen  
hochzeitsessen  
familienbrunch  
tauffeiern  
konfirmationen  
geburtstagsfruhstuck  
empfänge  
businesslunch  
kaffeeklatsch  
weihnachtsfeiern  
trauergesellschaften  
pressekonferenzen  
präsentationen  
t.b.c.

ab 15 personen exklusiv in der bel etage mit balkon und alsterblick  
ab 70 personen exklusiv im grossen festsaal mit bar und lesezimmer

# LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

blättereiggebäck (mohn, kümmel,käse)	snaps
grissini / grissini mit parmaschinken umwickelt	
laugenmakronen ( sesam, kürbis, mohn)	
parmesancracker	
oliven, caperoni	
kleiner spiess mit sonnengetrockneter tomate, minimozarella und frischem basilikumblatt	fingerfood
aprikosen / pflaumen im speckmantel	
kleine geflügelspiesschen mit ananas	
mini frühlingsrollen	
samosa-teigtaschen	
garnelen im backteig	
kalbshackbällchen mit thymian	
marinierte kräuterscampi	
mini tarteletts gefüllt mit marinierten nordseekrabben - lachstartar - frischkäse mit kräutern - apfel-roquefort-creme -	
miniquiche (gemischte sorten)	
crostini mit tomaten-salsa - basilikumpaste - paprika-pinienkernpesto -	
kleiner suppendrink (sorte nach wahl)	

## LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

hokkaido-kürbis-orangensuppe mit steirischem kernöl	suppen
karottensuppe mit ingwer	
fenchel-zitronensuppe mit lachsstreifen	
spargelcremesuppe mit weissem und grünem spargel	
sellerie-apfelsuppe mit walnuss-pfefferkrokant	
gartenkräutersuppe mit kerbel, sauerampfer, petersilie und melisse	
sämige tomatensuppe mit basilikumpaste und olivenöl	
klare tomatensuppe mit gnocchi	
kartoffel-lauchsuppe mit krabben	
feine kartoffel-steinpilzcreme	
klare waldpilzbrühe mit crespellestreifchen	
steinpilzconsommé mit raviolini	
provençalische fischsuppe mit anis	
garnelenbisque	
feine cremesuppe von krustentieren –	
wildessenz mit backpflaume	
kalbfleischconsommé mit kleinen gemüsen	
klassische hochzeitsuppe	

## LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

frischer feldsalat  
mit ziegenkäsestrudel und traubencaramel –  
mit kürbiskernöl und gehacktem nusskrokant –  
in kartoffelvinaigrette und feinen speckstreifchen –  
mit gebratenen geflügellebern in himbeervinaigrette –

romanasalat  
mit fenchel und orangen in balsamico-bianco-vinaigrette –  
sauerrahmdressing mit parmesan und ciabatta-crôutons –

frische gemischte blattsalate nach jahreszeit  
in balsamicovinaigrette mit parmaschinken –  
und parmesanraspeln  
in limonenvinaigrette mit peperoncino-scampi –  
in walnussölvinaigrette mit trauben –  
und gerösteten kernen und nüssen  
in orangenvinaigrette auf entenbrustscheiben –

italienischer tomaten-brotsalat mit rucola und basilikum  
carpaccio vom rinderfilet mit olivenöl und parmesan  
carpaccio vom seeteufel mit limone und rucola

vitello tonnato  
(feine kalbfleischscheiben mit thunfischsauce und kapern)

kartoffelrösti mit graved lachs und dill-senf-rahm  
gratinierter grüner spargel mit parmaschinken  
crespelle gefüllt mit pilzragout

warmer grüner spargelsalat in orangenvinaigrette und  
pochiertem saibling

rote meebarbe auf warmem linsensalat  
gratinierte jacobsmuschel  
scampi auf kleinem rucolarisotto mit limone  
gebackener ziegenkäse mit feigensenf  
antipasti misti

vorspeisen  
(tellerservice)

(sorten nach wahl) |

## LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

orangenmöhren mit fenchelsaat  
gekräuterte marinierte champignons / shiitake- / austernpilze  
gegrillte zucchini mit thymian  
gebackene auberginen  
süsse rote balsamicozwiebeln  
peperonata –  
marinierte gelbe und rote paprika  
sizilianische karotten mit zimt und weinbeeren  
salat von dreierlei bohnen im tomatensud  
fenchel-orangensalat  
marinierter grüner spargel  
feiner balsamico-linsen-gemüsesalat  
tomaten-brotsalat mit rucola & basilikum  
eingelegter schafskäse mit peperoncino und rosmarin  
parmaschinken mit honigmelone / feigen / ananas  
bresaola (südtiroler bündlerfleisch) mit olivenöl, limone und parmesan  
vitello tonnato  
feine kalbfleischscheiben mit thunfischsauce und kapern –  
pollo alla messina  
poulardenbrust mit thunfischsauce und kapern –  
bohnen-thunfischsalat  
marinierte meeresfrüchte  
süßsaure marinierte sardellenfilets  
scampi-cocktail in milder aioli  
schwarze und grüne oliven  
caperoni

klassische antipasti

(in auswahl vom buffet  
oder im tellerservice)

## LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

mailänder safranrisotto mit blattspinat und pecorino	risotto
zitronenrisotto mit grünem spargel und petersilienpesto	
risotto mit frischen pilzen und kräutern (nach jahreszeit z.b. champignons, austerpilze, pfifferlinge, steinpilze)	
weissweinrisotto mit meeresfrüchten	
limonen-chili-risotto mit gebratenen scampi	
fenchelrisotto mit ricotta und peperoncino	
risotto mit apfel und gorgonzola	
risotto mit rucola und sonnengetrockneten tomaten	
kürbisrisotto mit parmaschinken und parmesan	
risotto primavera mit frischen grünen kräutern & grünen bohnenkernen	
rucolarisotto mit granatapfelkernen und garnelen	

## LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

pappardelle mit geschmortem rucola, sonnengetrockneten  
tomaten & pecorino

tagliatelle mit pesto genovese und parmesan

orechiette mit grünem spargel, ricotta und chili

zitronenspaghetti mit gebratenen scampi

spaghetti aglio, olio e peperoncino –  
mit bestem olivenöl, mildem knoblauch und chili

tagliatelle mit birnen in gorgonzola-walnussauce

spaghetti mit meeresfrüchten in weisswein-safransauce

tortelloni formaggi  
mit käse gefüllt auf blattspinat mit weissweinsauce

steinpillztortelloni auf petersilienpesto

lachsravioli auf limonensauce

spinat ricotta canneloni auf tomatensugo

gnocchi di patata auf salbeibutter

gnocchi auf tomaten-olivenkompott

kürbisgnocchi auf blattspinat mit leichter bergkäsesauce

limonengnocchi auf geschmortem rucola

lasagne al forno  
classico bolognese –  
mit lachs und blattspinat –  
mit artischocken, tomaten und san daniele schinken –  
mit ofengemüse –

farfalle alla emiliana  
mit schinken-erbsen-sahnesauce

spinat ricotta canneloni auf tomatensugo

penne rigate mit lammragout und aprikosen

schupfnudeln mit südtiroler wildragout  
mit korinthen und pinienkernen

lasagne mit waldpilzen und pesto

pasta

pasta  
(vom buffet)

## LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

zander  
auf der haut gebraten auf balsamicolinsen mit kleinen gemüsen

saibling  
auf orangenbutter mit zuckerschoten

steinbeisser  
auf frischem blattspinat mit milder senfsahne

meerbrasse  
auf zitronen-kapernbutter

dorade royale  
auf frühlingslauch mit akazienhonig und rosmarin

lachs  
kross gebraten auf warmem basilikum-kartoffelragout

loup de mer  
auf mediterranem fenchel-tomatengemüse

rote meerbarben  
mit lorbeer-limonenbutter auf mangold

thunfisch  
auf grünem bohngemüse mit tomatensalsa

lachsforelle  
auf wirsing mit zitronensahne

seeteufel  
auf tomaten-olivenkompott

schwertfisch  
auf geschmortem rucola mit limonensauce

heilbutt  
auf schmorgurkengemüse mit dillsahne

petersfisch  
auf safransauce mit grünem spargel

dorsch  
auf warmer süß-saurer peperonata von gelber & roter paprika

fisch  
(filets)

## LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

kross gebraten auf pastinakenpüree mit würz-zwetschgen –  
auf geschmolzenen tomaten mit oliven & rosmarin –  
auf spitzmorchelsahne –  
auf orangenbutter mit erbsenschoten –  
in vin santo mit grünem spargel –

perlhuhn

auf ananas-tomatenragout mit grünem pfeffer –  
mit trauben und gerösteten pinienkernen –  
in parmaschinken auf rahmwirsing –  
auf gemischten pilzen mit madeirasauce –  
mit zitrone und salbeijus –

maispoularde

auf calvados-honigsauce mit glasierten apfelspalten –  
mit orangen-rosmarin-kompott und karotten –  
auf kürbispüree mit balsamicosauce –  
auf mango-basilikum-salsa –

entenbrust

## LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

in der senfkruste auf mediterranem bohngemüse –  
auf geschmolzenen tomaten mit rosmarin –  
auf dijon-senfsahne mit wirsing –  
auf sellerie-afelpüree mit balsamicosauce –

lammcarré /  
lammrücken

in der kräuterkruste auf grünem erbsenpüree mit thymianjus –  
auf steinpilzsahne mit frischen marktgemüsen –

kalbsrücken

auf johannisbeer-cassissauce und bundmöhren –  
mit frischem wildpilzen a la creme –  
auf meerrettich-afelsauce mit bundmöhren –  
mit mango, roter paprika und grünem pfeffer –  
honigsenfsauce und blattspinat –  
auf merlotjus mit zuckerschoten –

rinderfilet

auf pastinakenpüree mit wacholderjus –  
auf warmem wild-preiselbeeren mit kürbisragout –

rehrücken

rosmarinkartoffeln  
ofenkartoffeln  
kartoffelgratin  
basmatireis  
weissweinisotto  
schupfnudeln  
serviettenknödel  
tagliatelle

beilagen

# LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

classico tiramisu	dessert
erdbeer-tiramisu	
mousse au chocolat ( weiss & dunkel)	
schokoladen-amaretto-mousse mit vanillesauce	
ricotta-mascarponecreme mit fliederbeersauce	
buttermilchmousse mit frischem früchtesalat	
limonecreme	
griessflammerie mit himbeersauce	
panna cotta auf erdbeermark	
creme caramel	
rote beerengrütze mit vanillesauce / sahne / milch	
fliederbeersuppe mit apfelstückchen und griessflammerie	
kaiserschmarrn mit zwetschenröster	
bratapfel mit nussfülle auf vanillesauce	
salat aus frischen früchten	
apfeltarte	
zitrontarte	
petit fours	
butterkuchen vom blech	
italienische käseauswahl vom brett mit birnensalsa und frischen früchten	käse
beste französische rohmilchkäse der fromagerie philippe olivier mit frischen portionierten früchten nach jahreszeit	

## LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

käsebrett  
auswahl verschiedener weich- und hartkäsesorten garniert mit  
frischen, portionierten früchten nach jahreszeit, brot & butter  
(spanisch, italienisch, französisch)

ribollita –  
herzhafter gemüse-tomaten-bohneneintopf mit parmesan

süß-saurer linseneintopf mit würistchen

chili con carne  
scharfer eintopf von roten bohnen, tomaten und rindfleisch

deftige wiener gulaschsuppe

nürnbergger rostbratwürstchen oder  
wienerle mit kartoffel-gurkensalat und senf

hamburger currywurst mit baguette

butterkuchen vom blech - heavy hand

late night

# LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

fingerfood  
sonnengetrocknete tomate mit minimozzarella & basilikumblatt –  
aprikose im speckmantel –  
blättereig mit frischkäse & apfel –  
bruschetta mit tomatensalsa –

antipasti misti  
orangenmöhren mit fenchelsaat –  
gegrillte zucchini mit thymian –  
gebratene austernpilze –  
peperonata von roter und gelber paprika –  
fenchel-orangensalat –  
süßsaure sardellen –  
marinierte meeresfrüchte –  
pollo alla messina (poularde mit thunfischsahne & kapern) –  
bresaola (bündnerfleisch) mit limone, olivenöl & parmesan –  
lauwarmer bohnsalat im tomatensud –  
calamata oliven –

sämige tomatensuppe mit basilikumpaste und olivenöl

pasta  
spinat-ricotta-canneloni –  
lasagne al forno mit artischocken & san daniele schinken –  
orechiette mit rucola & sonnengetrockneten tomaten –  
farfalle mit schinken-erbsen-sahnesauce –

secondi piatti  
meerbrasse auf balsamicolinsen –  
schwertfisch auf geschmortem rucola –  
perlhuhn in vin santo –  
scaloppine mit salbei in weissweinsauce –  
südtiroler wildragout mit korinthen und  
pinienkernen und schupfnudeln –  
gedünstete gemüse –

italienische käse vom brett

dessert  
tiramisu –  
erdbeertiramisu –  
panna cotta mit fruchtsauce –  
frische portionierte früchte und beeren nach jahreszeit –

italienisches  
buffet

## LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

pumpnickel mit apfel-griebenschmalz und grobem salz  
gemischte fische  
brathering –  
marinierte nordseekrabben –  
räucherfische –  
graved lachs mit senf-honig-dill-dip –  
bismarckhering –  
matjes mit hausfrauensauce –  
sherrysild –  
  
schwarzbrot und rundstücke

grüner kopfsalat mit zitrone und süßer sahn

gurkensalat mit dill

hamburger (mit ohne) aal-suppe mit backobst

kartoffel-lauchcremesuppe mit krabben

feine krustentiercremesuppe

birnen, bohnen & speck

grünkohl mit röstkartoffeln, kohlwurst und kassler

labskaus mit cornedbeef

hamburger pannfisch mit senfsauce, kartoffeln und gewürzgurke

dorsch mit dillsauce, kartoffeln und gurkensalat

vierländer ente mit rotkraut und herbstprinzchutney

salzwiesenlamm mit hamburger-rotspon-jus, vierländer gemüsen  
und kartoffelgratin

rote grütze mit sahn / milch

fliederbeersuppe

franzbrötchen / hanseaten / butterkuchen

holsteiner käseauswahl vom brett

hamburger currywurst mit brot

hafen hamburg  
buffet

# LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

kürbiscremesuppe mit sterischem kernöl	wiener cafehaus buffet
frittatensuppe	
grüner salat	
rettichsalat	
wiener backhendl	
kasnocken mit grünem salat	
krautfleckerl	
specklinsen mit serviettenknödel	
reisfleisch	
tafelspitz mit brühgemüsen und meerrettich-äpfelkren	
wiener schnitzel mit kartoffel-gurkensalat zitronen und sardellen	
kaiserschmarrn mit zwetschenröster	
marillenknödel	
äpfelstrudel mit vanillesauce	
gugelhupf	
mozartkugeln	
fiaker gulaschtopf	

# LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

datteln mit frischkäsefüllung

mezze

kichererbsenpüree mit tahina –

walnuss-paprika-creme –

petersiliensalat mit bulgur und tomaten –

tabouleh- cous-cous-salat mit frühlingsslauch & minze –

auberginencreme –

salat von roter beete mit piment –

möhren-orangensalat –

marinierte schneidebohnen mit koriandergrün –

gebratener blumenkohl mit sesam –

marinierte würzkarotten –

ziegenquark mit frischen kräutern –

minze-walnuss-joghurt mit lammhackbällchen –

kleine kartoffeln mit zitrone und thymian –

rote linsensuppe mit ingwer

kokossuppe mit curry

zanderfilet mit koriandersaat auf limettensauce

garnelen auf orientalischer apfelsauce

lamm nach arabischer art  
mit mandeln, korinten und granatapfelkernen

zitronenhuhn mit thymian

hähnchen auf pflaumen-walnussauce

rinderfilet auf feigen-senfsauce

dazu

exotische gemüse –

piment-basmatireis –

mandelcreme mit fruchten

mangomousse

mokka-terrine

orientalisches gebäck

eurasisches buffet

# LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

klare fenchel-tomaten-minestrone mit parmesan-crostini □	januar
tagliatelle mit grünem spargel und pancetta □	
zanderfilet auf der haut gebraten auf balsamicolinsen □	
limonenmousse auf orangenkompott	€ 39
carpaccio vom seeteufel mit rucola und limonenvinaigrette □	
prosecco-risotto mit austernpilzen, champignons und frischen kräutern □	
perlhuhnbrust auf steckrübengemüse mit backobst □	
blättereig-lasagne mit birnen und zweierlei schokoladensauce	€ 45,5
cesars salad	februar
romanasalat mit sauerrahmdressing, croutons und parmesan □	
rucolarisotto mit san daniele schinken □	
kabeljau auf winterwurzeln mit rosmarin und akazienhonig □	
amarettomousse auf schokoladensauce	€ 42,5
karotten-orangensuppe □	
kartoffelgnocchi auf salbeibutter □	
scallopine in vin santo mit grünem spargel □	
panna cotta auf himbeermark	€ 41



## LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

klare tomatensuppe mit gnocchi □ crespelle mit pilzragout und frischen kräutern □ perlhuhn aus dem ofen mit trauben und pinienkernen □ geeiste schokoladen-espresso-terrinen	mai      € 39,9
warmer spargelsalat mit sauerampfer und graved lachs □ spinat-ricotta-canneloni auf tomatensugo □ lammcarre auf blattspinat mit hausgemachter kräuterbutter □ erdbeertiramisu	      € 44,5
feine krustentiercremesuppe mit scampo □ fenchelrisotto mit ricotta und peperoncino □ rosa gebratene entenbrust mit warmen rosmarin-orangen und kürbispüree □ trunkene fruchte auf vanilleeis	juni      € 42
warmer salat von kleinen weissen bohnen mit speckpflaumen □ pappardelle mit geschmortem rucola, sonnen- getrockneten tomaten und pinienkernen □ steinbeisser auf wirsing mit senfsahne □ quarkmousse auf erdbeer-rhabarberkompott	      € 43

## LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

fenchel-zitronensuppe mit scampo □ pappardelle mit frischen pfifferlingen □ scaloppine kalbsschnitzel mit salbei und limone □ mascarponecreme mit sommerbeeren	juli / august       € 43,5
sämige tomatensuppe mit basilikumpaste und olivenöl □ warmer salat von kleinen weissen bohnen mit speckpflaumen □ loup de mer auf geschmortem rucola □ birnensorbet mit williamsbrand	       € 41,5
pfifferlingscremesuppe □ tortelloni formaggi auf blattspinat □ schwertfisch auf warmer peperonata von roten und gelben paprika □ quarkmousse auf kirschenkompott	       € 41





## LITERATURHAUSCAFE HAMBURG

www.literaturhauscafe.de

waldpilzconsomme mit flädle □ feldsalat mit ziegenkäsestrudel und traubenkernkaramel □ hirschrücken mit rosenkohl und kastanien □ fliederbeersüppchen mit griessflammerie	dezember      € 43
steckrüben-apfelsuppe mit walnuss-pfefferkrokant □ kürbisravioli auf basilikumsahne □ filet vom steinbeisser auf safranbutter mit fenchel und geschmolzenen tomaten □ punschäpfel mit vanilleparfait	       € 39,9
kürbiscremesuppe mit steirischem kernöl □ limonenrisotto mit granatapfelkernen und garnelen □ tranchen von der entenbrust auf quitten-orangensauce mit rosmarin und bundmöhren □ mandel-tiramisu	       € 43,5