

Speisen

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Paprika-Mais-Suppe mit hausgemachten Nachos	8,50
Pflaumen im Speckmantel Pflaumen mariniert in Rotwein, Lorbeer und Nelke, mit Speck umhüllt und gebraten	5,50
Rillette Enten- und Schweinefleisch, fein gewürzt und eingekocht. Auf geröstetem Brot mit Feigen-Preiselbeer-Senf	7,60
Tortilla de patatas Spanisches Kartoffelomelette mit Chorizo und Hofkäse, dazu Chipotle-Schmand und knusprige Petersilie	8,50
Kleiner grüner Spargelsalat 🌿 (auf Wunsch vegan/ ohne Pesto) mit Kirschtomaten, Bärlauchpesto, Rucola und Sonnenblumenkernen	6,80
Ziegen-Obazda Hausgemachte Käsecreme aus Ziegenkäse, dazu Baguette	6,80
Nachos mit Dip 🌿 (auf Wunsch vegan/ ohne Schmand) Hausgemachte Nachos mit würziger Tomatensalsa, Zitronen-Bärlauch-Schmand und Guacamole	7,90
Schälchen Oliven 🌿 (vegan) Gewürzt mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch	2,80
Hartkäse & Oliven Backensholzer „Deichkäse Gold“ und Schälchen Oliven	4,60

Salate

Ziegenkäse-Salat Gebratener Ziegenkäse mit gemischten Blattsalaten, Zwetschgen und Honig-Senf-Dressing	13,60
Rucolasalat mit Sesam-Lachs Hausgebeizter Lachs mit Wacholder, Sternanis und Sesam mit Granatapfel-Rucolasalat und Avocado	14,80
Lammfilet & Cashew Rosa gebratenes Lammfilet mit gemischtem Frühlingsalat, karamellisierten Cashewkernen, Minze und Granatapfel	16,40

Flammkuchen

Komplett hausgemacht: frisch gerollter Teig verfeinert mit einem Schuss Olivenöl. Dazu würzige Schmandcreme, frische Beläge.

Klassisch 9,70

mit Speck, Lauch, Schmand

Mediterran 11,40

mit Tomaten, Oliven, Rosmarin, Ziegenkäse und Honig

Spargel & Coppa 13,50

mit grünem Spargel, Kirschtomaten, Kapern und Coppa-Schinken

Friesisch Blue 11,80

mit Blauschimmelkäse, Walnüssen, Spinat und Tomate

Forestière 9,80

mit Chorizo, Champignons, Kräuteröl und Rucola

Brotzeiten

Käseplatte von Gut Backensholz (Bioland) 11,80

Deichkäse, Husumer, Kleine Ziege, Hofkäse, Friesisch Blue und Ziegen-Obazda mit frisch gebackenem Brot, Apfelspalten, Walnüssen & English Chutney

Käse- & Wurstplatte 13,50

Dreierlei Käse von Backensholz (Husumer, Hofkäse, Friesisch Blue), Ziegen-Obazda, Coppa-Schinken, Chorizo und hausgemachte Rilette.

Mit frisch gebackenem Brot, English Chutney, Butter und körnigem Senf.

Bio-Käserei Gut Backensholz

Liegt direkt hinterm Deich bei Husum. Mehrfach ausgezeichnet für die Käsespezialitäten, die sogar viele internationale Top-Käse in den Schatten stellen.

Frische Spätzle

Von uns nach altem Originalrezept zubereitet. Mit viel frischem Ei und von Hand gepresst. Dazu gibt's einen kleinen Salat.

Klassisch	14,50
mit Schmelzzwiebeln und Deichkäse Gold	
Bärlauch & Coppa	15,50
mit hausgemachtem Bärlauchpesto, Coppa-Schinken und Hofkäse	

Spargel-Bärlauch-Risotto	14,50
mit Thüringer Bärlauch, gebratenem grünen Spargel, Kirschtomaten und gehobeltem Deichkäse Gold (bio)	
Wiener Kalbsrahmgulasch	16,80
mit Butterspätzle, Petersilie und Zitronenschmand	
Couscous Biryani mit Paprika  (vegan)	15,80
Spitzpaprika gefüllt mit Couscous Biryani und im Ofen geschmort, dazu Limetten-Kokos-Dal und karamellierte Cashewkerne	
Als Menü	23,50
Grüner Spargel-Ziegenkäse-Canapé oder Kleine Paprika-Mais-Suppe Risotto oder Kalbsrahmgulasch oder Couscous Biryani	

Desserts und Kuchen

Kaiserschmarrn	7,40
Nach Tiroler Art mit Rum-Rosinen und Puderzucker. In der Pfanne karamellisiert. Dazu unser hausgemachtes Zwetschgenkompott	
Zitronen-Buttermilch-Rolle	7,40
mit Blaubeerkompott	
Kleine Crème-brûlée	3,80
klassisch mit Bourbon-Vanille	
English Scones	5,50
Mit Vanilleschmand und hausgemachter Marmelade	
Rhabarber-Crumble	6,50
warm serviert, mit Butterstreuseln und Vanilleeis	
California Cheesecake	3,60
Der Klassiker mit Bourbon-Vanille und Crème Fraîche verfeinert	
Mit Zwetschgenkompott	+ 0,70

Alle Preise in € inkl. gesetzlicher MwSt. Einige Speisen enthalten Zusatzstoffe – siehe letzte Seite.
Auf Wunsch erhalten Sie auch eine Übersicht über enthaltene Allergene.

Wein

Beachten Sie auch den Wein der Woche!

Und unsere ausführliche Flaschenweinkarte mit 30 weiteren Weinen

Aperitif

- Prosecco, Casa Vinicola Zonin - Piccoloflasche -** Fl. 0,2 7,80
Spritziger Prosecco mit intensiver Frucht. Für Erinnerungen an den Urlaub im Süden. Perfekt als Aperitif für zwei!
- Aperol Spritz** Glas 0,15 6,20
Aufgegossen mit unserem Eimbütteler Gold, einem Schuss Soda, Eiswürfeln und einer Scheibe Orange.
- Lillet blanc** Glas 0,1 5,80
*Französischer Klassiker aus Sémillon und Auszügen von Zitrusfrüchten
Serviert auf Eis und einer Scheibe Orange*

Offene Weißweine

- 2017 „Eimsbütteler Gold“ Riesling, Weingut Enk, Nahe** Glas 0,2 5,70
*Am Gaumen sehr saftig, vollmundig, leicht mineralisch.
Harmonische Frucht-Säure-Balance mit einem Hauch reifer Birnen und Äpfel.*
- 2017 Weißburgunder trocken, Eckehart Gröhl, Rheinhessen** Glas 0,2 5,40
Weißburgunder pur: lebendige Frucht, spritzig frisch mit dezenter Säure und schöner Mineralität.
- 2017 Luberon AOP blanc, Famille Perrin, Côtes du Rhône** Glas 0,2 6,-
Grenache blanc, Bourboulenc, Ugni blanc und Roussanne. Volle Aromen, grüne Früchte und Nuss. Sehr elegante und gradlinige Struktur.
- 2017 Scheurebe trocken, Hofmann, Rheinhessen** Glas 0,2 6,-
Ein finessenreicher Wein. Pfirsicharomen, reife Birne – die perfekte Erfrischung, ideal zu sommerlichen Salaten.
- 2017 Grüner Veltliner „Ufer“, Malat, Kremstal, Österreich** Glas 0,2 6,20
Von unserem Hauswinzer Michael Malat. Leicht und fruchtig mit feiner Säure. Dazu Aromen von Litschi & Wildblüten.
- 2017 Grauburgunder trocken, J. Heger, Kaiserstuhl** Glas 0,2 6,40
*Auf Vulkangestein gewachsen und von der Sonne Badens verwöhnt.
Aromen von reifer Birne, zarter Schmelz und langer Abgang.*
- Weißweinschorle Glas 0,2 4,80

Rosé

- 2016 Rosé, Weingut Stiegelmar, Burgenland** Glas 0,2 6,-
*Leuchtendes rot-orange, fruchtig frisch, leicht und ausgewogen.
Für Sommergefühle zu jeder Jahreszeit!*

Offene Rotweine

- 2016 „Eimsbütteler Nacht“, Dornfelder, Weingut Enk, Nahe** Glas 0,2 5,70
Ein runder, im Holzfass ausgebauter Wein. Aromen von Kirsche, Brombeere und Holunder. Gehaltvoll, geschmeidig, harmonisch.
- 2017 Primitivo, Terre di Campo Sasso, Puglia** Glas 0,2 5,80
Temperamentvoller Südtaliener. Tiefrot, vollmundig und fruchtig zugleich. Sinnlich und charmant.
- 2015 Zweigelt „Ufer“, Malat, Kremstal** Glas 0,2 6,20
Kräftige Aromen von Blau- und Brombeeren, harmonisch. Dazu ein lang anhaltender, leicht rauchiger Abgang.
- 2015 Rioja Crianza Finca de la Villa, Bodegas Muriel** Glas 0,2 6,40
Sortenreiner Tempranillo, 12 Monate in amerikanischen Eichenfässern gereift. Lebendig und elegant, mit einem Duft nach Zwetschgen und Kaffeebohnen.
- 2016 Merlot & St. Laurent „Tapps“, Oliver Zeter, Pfalz** Glas 0,2 6,50
Volle und runde Aromen von Kirsche, Pflaume und Holunderbeere. Weich-würziger, feinherber Abgang.

Unsere Weine für Eimsbüttel

Eimsbütteler Gold und Eimsbütteler Nacht

Das Eimsbütteler Gold macht seinem Namen alle Ehre: sorgfältig komponierter Riesling aus dem kleinen Familienweingut Enk. Klassische Fruchtaromen, spritzige Säure. Das rote Pendant, die Eimsbütteler Nacht, ist ein runder Dornfelder mit vollen Fruchtaromen.

Flasche Gold 1 Liter: 25,-

Flasche Nacht 0,75 l: 19,-

Weitere Getränke

Bier

Ratsherrn	0,33	2,80
Jever	0,33	2,80
<u>Neu</u> : Helles Lager, Landgang Brauerei	0,33	4,20
<u>Neu</u> : IPA (India Pale Ale), Landgang Brauerei	0,33	4,20

Die Landgang Brauerei

Direkt aus Altona kommen Craft Biere, die zum Stadtteil passen. Mit Ecken und Kanten, voller Geschmack. Anders als ein Standardbier!

Hefeweizen Störtebeker (Bio)	0,5	3,70
Franziskaner alkoholfrei	0,5	3,50
Alsterwasser Astra	0,33	2,60
Jever fun (alkoholfrei)	0,33	2,80

Mineralwasser

Magnus Imperial (prickelnd oder still)	0,25	2,20
	0,75	5,60
Leitungswasser – Erlös wird zu 100 Prozent gespendet für „Viva con Agua“	0,25	1,-

Schorlen

Apfelsaftschorle naturtrüb	0,4	3,40
Rhabarberschorle	0,4	3,40

Limonade

Apfel-Ingwer-Limonade (hausgemacht)	0,4	3,60
Trauben-Rosmarin-Limonade (hausgemacht)	0,4	3,60
Fritz Kola	0,33	2,70

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten

Espresso		1,60
	doppelt	2,30
Cappuccino		2,80
Milchkaffee		3,20
Latte Macchiato		3,20
	mit extra Espresso	+ 0,70
	mit Hafermilch	+ 0,50
Americano (verlängerter Espresso)		2,70

Punsch (mit und ohne Alkohol)

Apfel-Ingwer-Punsch (hausgemacht)	3,80
Trauben-Rosmarin-Punsch (hausgemacht)	3,80
	mit Schuss Rum (2 cl) + 0,80

Tee

Frischer Ingwertee	3,-
Frischer Salbei-Zitronengras-Tee	3,-
Kännchen Tee	3,50
Schwarzer Thiele-Tee aus Ostfriesland	
Kräutermix mit Ingwer und Zitronengras (Bio)	
Grüner Tee	

Heiße Schokolade

„Pasciok“ Trinkschokolade von Pascucci	2,90
Trinkschokolade von Zotter (Bio & Fairtrade)	4,20
<i>Vom Familienunternehmen aus Österreich.</i>	
<i>Wir haben sie in folgenden Geschmacksrichtungen:</i>	
<i>Nuss-Nougat, Honig-Zimt, Weiße mit Vanille, Cashew-Karamell</i>	

Schnäpse

Grappa / Trester

Marc vom Burgunder, Klumpp (Bio), Baden, 40% 4 cl 6,50
Sechs Jahre alt, im Barrique gereift. Ein weicher Tresterbrand (also Grappa aus Deutschland)

Brände / Geiste

Cognac, VSOP, Baron Otard 4 cl 5,90
Sanft, floral und mit ein wenig Vanille gepaart.

Bodensee-Obstler, J. Lang, Wasserburg, 38% 2 cl 2,50
Von uns direkt vom Bodensee nach Hamburg geholt. Sehr obstig, ohne parfümiert zu schmecken. Unser Lieblings-Obstler!

Haselnussgeist, Edelbrennerei A. J. Dirker, 40% 4 cl 6,80
Bestechend durch Röstaromen und den Duft von Nuss und Nougat, Karamell und Schokolade. Rund, harmonisch und nachhaltig. Auch für Sonst-nicht-Schnaps-Trinker.

Waldhimbeergeist, Edelbrennerei A. J. Dirker, 40% 4 cl 6,80
Die wohl klassischste Variante eines Geistes. Wunderbares, süßlich-lebendiges Bukett, das weit über den Rand des Glases hinausströmt. Bezaubernd!

„Der milde Hoppenstedt“, Buxtehude, 35% 4 cl 8,50
William's Christ, zweifach gebrannt. Der Brand von unserem Freund Hagen Hoppenstedt, Sommelier des Jahres 2009. Intensiv im Aroma und sehr sanft.

Likör

Averna Amaro 4 cl 3,80
Sizilianischer Klassiker. Aromatisch-voller Geschmack.

Süßwein

Beerenauslese, Weingut Stiegelmar, Burgenland 5 cl 6,80
Muskat Ottonel, in selektiver Handlese geerntet und schonend verarbeitet. Helles, leuchtendes Goldgelb. Intensive und würzige Muskatfrucht. Honig. Litschi.

Willkommen!

„Ufer Café Weinbar“ im Lichtwärter-Häuschen. Ein Kleinod in Eimsbüttel: inspirierte Küche, sorgfältig ausgesuchte Weine – und ein ganz besonderer Ort.

Die Speisen

Ehrlich, regional, gut

Bei uns wird mit Leidenschaft gekocht – wir verwenden am liebsten Zutaten aus der Region. Gut für die Frische, gut für Sie.

Die Getränke

Wir haben vierzehn offene Weine und fünfzig Flaschenweine. Vom einfachen Schoppen bis zum Top-Wein. Gern beraten wir Sie.

Der Ort: Das Lichtwärter-Häuschen

Ohne unser kleines Häuschen wäre es in Eimsbüttel früher ziemlich düster gewesen. Vor achtzig Jahren, als der Stadtteil noch mit Gaslampen beleuchtet wurde, hatten Eimsbüttels Beleuchter hier ihr Hauptquartier. Von hier aus hielten sie die Straßenlaternen instand. Das Team bestand aus dem Ober-Beleuchter und bis zu sechs Mitarbeitern.

Kartenzahlung ist leider nicht möglich. Kein Bargeld dabei? Kein Problem: Wir geben Ihnen eine Rechnung mit und Sie überweisen uns den Betrag (ab Beträgen über 25 Euro).