# Willkommen!

"Ufer - Restaurant. 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 viele offene Weine und dreißig 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 neunzig 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.

Bei uns können Sie bar oder mit EC-Karte bezahlen.

#### Küchenzeiten tagsüber

Sa, So & feiertags 10-13.30 Uhr: Frühstück

14-17 Uhr: Hausgemachter Kuchen!

Und alles bis auf "groß I warm"

Küchenzeiten abends

Mo-So 17-22 Uhr: Komplette Karte

Mo-Sa 22-23 Uhr: Alles bis auf "groß I warm"

# Speisen

## mini

	<b>Brotkorb</b> Casalino-Baguette und Roggenbrot mit Meersalz und Kräuteröl	4
	Salzmandeln im Ofen geröstet	4,50
	Kräutertrauben mit Thymian, Lavendel und Rosmarin 🕭	5,50
	Hartkäse & Trauben Backensholzer "Deichkäse" und Kräutertrauben	7,50
	Ziegen-Obazda serviert mit Casalino-Baguette, Rucola und Tomate	9,50
kle	ein	
	Karottensuppe (auf Wunsch vegan/ ohne Chipotle-Schmand)	11
	mit frischer Kurkuma, Ingwer und Orange. Dazu Baguette und Chipotle-Schmand	
	Rillettes de Canard	15
	Traditioneller Brotaufstrich von der Loire, serviert mit Meersalz und geröstetem Baguette	
	Ziegenfrischkäsepraline mit Rosmarin, Cranberry und Pistazie	12
	Süß-pikante Ziegenkäsepraline mit frischem Rosmarin und getrockneten Cranberrys im	
	Pistazienmantel. Serviert mit marinierten Rote Bete-Scheiben, Rucola und Honig-Birnen-	
	Vinaigrette	

#### **Brotzeiten**

Käseplatte mit Rohmilchkäse von Gut Backensholz (Bioland)	16
Deichkäse, Husumer, kleine Ziege, Hofkäse, Friesisch Blue und Ziegen-Obazda, mit frisch gebackenem Brot, Apfelspalten, Walnüssen & English Chutney	
Käse- & Wurstplatte	17
Dreierlei Rohmilchkäse von Backensholz (Husumer, Hofkäse, Friesisch Blue), Ziegen-Obazda, Coppa-Schinken, Chorizo und hausgemachte Rillette. Mit Brot, Butter und English Chutney	

## Flammkuchen

Unsere Spezialität! Komplett hausgemacht: frisch gerollter Teig verfeinert mit einem Schuss Olivenöl. Dazu würzige Schmandcreme und frische Beläge

Klassisch mit Speck, Lauch und Schmand	13
Mediterran mit Tomaten, Oliven, Rosmarin, Ziegenkäse und Honig	15
Forestière mit Chorizo, Champignons, Kräuteröl und Rucola	15
Friesisch Blue mit Blauschimmelkäse, Walnüssen, Spinat und Tomate	15
Rote Bete und Ziegenkäse mit Rote Bete, Ziegenkäse, Walnuss, Rucola und Kräuteröl	17

# groß I kalt

	3-Gang 38 Euro / 4-Gang		
	Piroggen, Coq au Vin oder Affogato al caffè oder kleine Crè		
	Karottensuppe		
	Ziegenfrischkäsepraline und/oder	e	
	Menü	Bunter Beilagensalat mit Honig-Senf-Dressing oder Vin	5,50 naigrette
	<b>Skrei</b> Winterkabeljau auf der Haut gebraten. Dazu Kartoffel-Selle Rote Bete und Honig-Birnen-Vinaigrette		
	Unser Klassiker! In Merlot geschmortes Huhn mit frischen Champignons und Speck. Dazu hausgemachte Butterspätz		
	Coq au Vin		24
	Rinderbäckchen geschmort in Rotwein. Dazu geröstetes Wurzelgemüse und	d Kartoffel-Sellerie-Püree	25
	Piroggen mit Pilzen und Belugalinsen Hausgemachte Piroggen mit Spitzkohl-Pilz-Füllung, servier und Schmand. Und dazu gibt es einen kleinen Salat aus Be		23
	Schwäbische Krautspätzle mit geröstetem Spitzkohl, gebratenem Coppa-Schinken un dazu kleiner Salat und Chipotle-Schmand	d Röstzwiebeln,	20
	Dazu Nussbutter, gehobelter Deichkäse Gold, Feldsalat un	d Pankobrosei	
	Spinatknödel mit Nussbutter Ein Evergreen! Unsere hausgemachten Spinatknödel mit F	<del>-</del>	18
	Spätzle klassisch Unser Liebling mit Schmelzzwiebeln und Deichkäse Gold, o	dazu kleiner Salat	17
gı	roß I warm (ab 17 Uhr)		
	Quinoa-Bowl (auf Wunsch vegan/ ohne Ziegenkäse)  Bunte Bowl mit Quinoa, Rote Bete, Avocado, Babyspinat u Dazu Petersilien-Pesto und geröstete Walnüsse	nd Ziegenweichkäse.	19
	Honig-Senf-Dressing, marinierten Zwetschgen und geröste		
	<b>Ziegenkäse-Salat</b> Karamellisierter Ziegenkäse mit gemischten Blattsalaten, u	unserem	17

+ Dessert Upgrade 9 Euro

Dessert-Trilogie mit Mini-Cheesecake, Kaiserschmarrn und Crumble

# Desserts und Digestifs

#### Desserts

Affogato al caffè	5
italienischer Liebling: Eine Kugel Vanilleeis, übergossen mit einem Espresso	
Unser Genuss-Tipp: Probieren Sie zum Affogato al caffè den Haselnussgeist von Dirker!	
Kleine Crème-brûlée klassisch mit Bourbon-Vanille und marinierter Zwetschge	5
California Cheesecake Ein Klassiker mit Suchtpotenzial! Mit Bourbon-Vanille und Crème Fraîche verfeinert, dazu Blaubeerkompott	8
Birnen-Kirsch-Crumble mit Mandeln Dazu Vanille-Eis	11
Kaiserschmarrn Nach Tiroler Art mit Rum-Rosinen und Puderzucker. In der Pfanne karamellisiert. Dazu unser hausgemachtes Zwetschgenkompott	13
Süßwein	
Beerenauslese, Weingut Stiegelmar, Burgenland 5 cl Muskat Ottonel, in selektiver Handlese geerntet und schonend verarbeitet. Helles, leuchtendes Goldgelb. Intensive und würzige Muskatfrucht. Honig. Litschi.	9
Digestifs	
NEU: Allee 68 Pastis, 45%  4 cl schonend gebrannte Pastis aus Hamburg-Altona mit feinen Anis-Aromen und einer französischen Kräuterkombination. Schmeckt pur, mit Eis oder mit stillem Wasser	6
Bodensee-Obstler, J. Lang, Wasserburg, 38% 2 cl Von uns direkt vom Bodensee nach Hamburg geholt. Sehr obstig, ohne parfümiert zu schmecken. Unser Lieblings-Obstler!	4
Averna Amaro 4 cl Sizilianischer Klassiker. Aromatisch-voller Geschmack.	5
Haselnussgeist, Edelbrennerei A. J. Dirker, 40% 2 cl bestechend durch Röstaromen und den Duft von Nuss und Nougat, Karamell und Schokolade. Rund, harmonisch und nachhaltig. Auch für Sonst-nicht-Schnaps-Trinker.	6
"Der milde Hoppenstedt", Buxtehude, 35% 2 cl Williams Christ, zweifach gebrannt. Der Brand von unserem Freund Hagen Hoppenstedt, Sommelier des Jahres 2009. Intensiv im Aroma und sehr sanft.	7

# Bier und alkoholfreie Getränke

#### Bier

Pilsener, Ratsherrn Brauerei	0,33	4,00
Helles, Ratsherrn Brauerei	0,33	4,50
Lager "Helle Aufregung", Landgang Brauerei	0,33	4,80
Alsterwasser "Schwanensee", Landgang Brauerei	0,33	4,80
Bernsteinweizen Störtebeker (bio)	0,5	5,20

#### Die Landgang Brauerei

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

Lammsbräu alkoholfrei (bio)	0,33	4,40
Ratsherrn alkoholfrei 0,0%	0,33	4,00
Hefeweizen Franziskaner alkoholfrei	0,5	5,20

## Mineralwasser

Magnus Imperial (prickelnd oder still)	0,25	2,90
	0,75	6,90
Leitungswasser – Erlös wird zu 100 Prozent		
gespendet für "Viva con Agua"	0.25	1.00

## Schorlen und Limonade

Traube-Rosmarin-Limonade

Apfelsaftschorle naturtrüb	0,4	4,50
Rhabarberschorle	0,4	4,50
Fritz Kola	0,33	3,50
Hausgemachte Limonade		
Apfel-Ingwer-Limonade	0,4	4,80

0,4

4,80

# Wein

# Aperitif

	<b>Lillet blanc</b> französischer Klassiker aus Sémillon und Auszügen von Zitrusfrüc Serviert auf Eis mit einer Scheibe Orange	hten.	6,50
	Crémant Rosé "Etienne", Bouvet-Ladubay Perfekt als Aperitif und zum Anstoßen. Elegant und intensiv.	Glas 0,1	8,50
	Aperol Spritz aufgegossen mit unserem Eimsbütteler Gold, einem Schuss Soda, Eiswürfeln und einer Scheibe Orange		8,50
	<b>Lillet tonic</b> Spritzig-herbes Aperitif: Lillet, Thomas Henry Tonic Water, Eis und	d Gurke	8,50
	<b>Gin Tonic</b> 4cl Tanqueray Gin, Thomas Henry Tonic Water, Zitronenscheibe		9,50
	Crodino Biondo alkoholfrei Unser neuer alkoholfreier Aperitif aus Italien mit einem bittersüß Geschmackserlebnis. Serviert auf Eis mit einer Scheibe Orange	en	6,50
Weiß	Bwein		
2022	"Eimsbütteler Gold" Riesling, Weingut Enk, Nahe Am Gaumen sehr saftig, vollmundig, leicht mineralisch. Harmonische Frucht-Säure-Balance mit einem Hauch reifer Birne	Glas 0,2 n und Äpfel.	7,60
2022	<b>Luberon AOP blanc, Famille Perrin, Côtes du Rhône</b> Grenache blanc, Bourboulenc, Ugni blanc und Roussanne. Volle Agrüne Früchte und Nuss. Sehr elegante und gradlinige Struktur.	Glas 0,2 Aromen,	7,80
2022	Weißburgunder trocken, Eckehart Gröhl, Rheinhessen Weißburgunder pur: lebendige Frucht, spritzig frisch mit dezente schöner Mineralität.	-	7,60
2022	Grauburgunder trocken, J. Heger, Kaiserstuhl Auf Vulkangestein gewachsen und von der Sonne Badens verwöh Aromen von reifer Birne, zarter Schmelz und langer Abgang.	Glas 0,2 ant.	7,90
2022	Sauvignon blanc, Weingut Enk, Nahe Finessenreich und animierend. Stachelbeeren und weiße Johanni Duft von Holunderblüten. Vibrierende Säure.	Glas 0,2 sbeeren,	8,20
2021	Scheurebe trocken, Hofmann, Rheinhessen Ein toller Wein! Bukett von Pfirsich und reifer Birne. Am Gaumen saftige Zitrusnoten und exotische Frucht. Trinkig & j	Glas 0,2	8,50
	Weißweinschorle	Glas 0,2	6,50

#### Rosé

# **2022** Rosé, Weingut Stiegelmar, Burgenland Glas 0,2 7,90 Leuchtendes rot—orange, fruchtig frisch, leicht und ausgewogen. Für Sommergefühle zu jeder Jahreszeit!

#### Rotwein

- **2021** "Eimsbütteler Nacht", Dornfelder, Weingut Enk, Nahe Glas 0,2 7,00 Ein runder, im Holzfass ausgebauter Wein. Aromen von Kirsche, Brombeere und Holunder. Gehaltvoll, geschmeidig, harmonisch.
- **2021 Primitivo, Terre di Campo Sasso, Puglia** Glas 0,2 7,80 *Temperamentvoller Süditaliener. Tiefrot, vollmundig und fruchtig zugleich. Sinnlich und charmant.*
- **2019 Rioja Crianza Finca de la Villa, Bodegas Muriel** Glas 0,2 7,80 Sortenreiner Tempranillo, 12 Monate in amerikanischen Eichenfässern gereift. Lebendig und elegant, mit einem Duft nach Zwetschgen und Kaffeebohnen.
- **2019 Blaufränkisch "Ried Edelgrund", Weingut Stiegelmar** Glas 0,2 8,50 Rubinrot. Voll und saftig mit intensiven Heidelbeer-, und Brombeeraromen. Elegante Tanninstruktur, langanhaltend im Abgang.
- **2020 Domaine des Tourelles, Vallée de la Bekaa, Libanon** Glas 0,2 8,70 Ein Rotwein mit Wumms. Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault und Carignan. Voll, reif und rund. Wie ein edler Südfranzose.

#### Süßwein

#### Beerenauslese, Weingut Stiegelmar, Burgenland

Glas 5 cl 9

Muskat Ottonel, in selektiver Handlese geerntet und schonend verarbeitet. Helles, leuchtendes Goldgelb. Intensive und würzige Muskatfrucht. Honig. Litschi.

## **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 voller Frucht. Lecker!

Flasche Gold 1 Liter: 35,- Flasche Nacht 0,75 l: 24,-

# ♥ Frühstück ♥

## immer sonnabends und sonntags von 10 bis 13.30 Uhr

## Süßes

English Scones Frisch gebacken, mit Butter, Vanilleschmand und hausgemachter Marmelade	9
<b>Granola</b> Ofengeröstetes Hafer-Granola mit knusprigen Kernen, Kokosflocken und Cranberries. Dazu Naturjoghurt, frisches Obst und Minze	10
Apfelpfannkuchen Unser Klassiker: Süßer Pfannkuchen mit karamellisierten Apfelspalten, Vanilleschmand und Ahornsirup	12
<b>Blaubeer-Pancake</b> In der Pfanne karamellisiert, dazu Vanilleschmand, Ahornsirup, Walnüsse und Blaubeer-Ragout	13
French Toast Brioche, marinierte Zwetschgen, Ahornsirup, Zimt, Walnüsse und Minze	14
Energie-Booster am Morgen	
Apfel-Karotte-Ingwer-Saft – frisch gepresst 0.25	5
Filterkaffee "all you can drink"	6
Deftiges  Pancake Montréal  Pfannkuchen mit knusprigem Bacon, Ahornsirup und karamellisierten Äpfeln	14
Chipotle-Avocado-Brot vegan: Roggenbrot statt Baguette, ohne Feta Geröstetes Baguette mit Guacamole und Feta, dazu gepickelten roten Zwiebeln, Muhammara und Chipotle-Öl	15
Shakshuka (auf Wunsch vegan/ ohne Ei) Orientalischer Frühstücksklassiker: Zwei Eier, pochiert in einer pikanten Tomaten-Paprika-Sauce mit Kreuzkümmel und Chili. Verfeinert mit Olivenöl, Petersilie und Koriander. Dazu Baguette	15
<b>New York Lox Toast</b> Gebratenes Butterbrioche mit Rote Bete-Hummus, hausgebeiztem Lachs, Kapern, Rucola und Tomate.	16
<b>Eggs Benedict "Ufer"</b> Frisch gebackener Scone, hausgebeizter Lachs und zwei wachsweiche Eier. Dazu Tomate, Rucola, Zitronen-Sauerrahm-Mousseline und Sauce hollandaise	17
Flammkuchen	
Klassisch mit Speck, Lauch, Schmand	13
Mediterran mit Tomaten, Oliven, Rosmarin, Ziegenkäse und Honig	15

## Winzerfrühstück für zwei 39,50

#### Getränke

Secco vom Weingut Enk oder Orangensaft

#### **Brotkorb**

Baguette I Holzfäller Roggenkästle I Brötchen

#### **English Scones**

hausgemachte Marmelade I Vanilleschmand

#### Zwei gekochte Eier

#### Naturjoghurt mit Blaubeere

frisches Obst I Minze

#### Etagere "klassisch"

Ziegen-Obazda I Husumer I Hofkäse I Chutney hausgebeizter Lachs I Guacamole I Kresse Rillettes de Canard I Preiselbeersenf I Brioche

#### - oder -

#### Etagere "Veggie"

Ziegen-Obazda I Husumer I Hofkäse I Chutney Rote Bete-Hummus I Guacamole I Feta I Muhammara Mini-Shakshuka (ohne Ei) I Petersilie I Koriander

## Eierspeisen

Rührei mit Baguette und Salatbouquet	12
Rührei und knuspriger Bacon mit Baguette und Salatbouquet	15
Ei gekocht	3
Klassische Brotzeiten mit Brot und Brötchen	
Käseplatte von Gut Backensholz (Bioland)	16
Deichkäse, Husumer, Kleine Ziege, Hofkäse, Friesisch Blue	
und Ziegen-Obazda mit Apfelspalten, Walnüssen & Chutney	
Käse- & Wurstplatte	17
Dreierlei Käse von Backensholz (Husumer, Hofkäse, Friesisch Blue),	
Ziegen-Obazda, Coppa-Schinken, Chorizo, Rillette, Butter und Chutney	

Die Bio-Käserei Gut Backensholz liegt direkt hinterm Deich bei Husum. Mehrfach ausgezeichnet für ihren Käse, der sogar internationale Top-Käse in den Schatten stellt.

# Heißgetränke

# Kaffeespezialitäten

Espresso		doppelt	2,40 3,20
Americano			3,30
Cappuccino			3,70
Milchkaffee			4,20
Flat white			4,50
Latte Macchiato mit doppeltem Espresso			4,60
n	nit Hafermilch	+ 0,50	
Haugemachter Punsch			
Apfel-Ingwer-Punsch (alkoholfrei)			4,80
Traube-Rosmarin-Punsch (alkoholfrei)			4,80
n	nit Rum (2 cl)	+ 2,50	
Тее			
Frischer Ingwertee			4,20
Frischer Salbei-Zitronengras-Tee			4,20
Kännchen Tee			4,50
Schwarzer Thiele-Tee aus Ostfriesland			
Kräutermix mit Ingwer und Zitronengras (Bio)			

#### Heiße Schokolade

Grüner Tee

"Pasciok" Trinkschokolade von Pascucci 4

#### Folgende Speisen enthalten Zusatzstoffe (Zusatzstoffliste):

Apfelsaft und Apfel-Ingwer-Limonade: Vitamin C (Ascorbinsäure), Cheesecake: Vitamin C (Ascorbinsäure), Schinken mit Antioxidationsmittel Kaliumnitrat und Natriumnitrat, Oliven (z.B. Flammkuchen Mediterran): Oliven mit Schwärzungsmittel, Eisenglukonat, Speck (z.B. Flammkuchen klassisch): Konservierungsstoff Natriumnitrit (Nitritpökelsalz), Wurstwaren (z.B. Wurst- & Käseplatte): Chorizo mit Konservierungsstoff Natriumnitrit (Nitritpökelsalz) und Kaliumsorbat, Binatriumdihydrogendiphosphat, Festigungsmittel Pentanatriumtriphosphat, Stabilisatoren Polyphosphat und Natriumacetat, Antioxidationsmittel Kaliumnitrat, Vitamin C (Ascorbinsäure) und Natriumascorbat, Säureregulatoren Natriumcitrat, Säuerungsmittel Citronensäure