

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	10.00-13.30 Uhr: Frühstück
	14.00-17.00 Uhr: Hausgemachter Kuchen, frische Waffeln und alles bis auf „groß I warm“

Küchenzeiten abends

Mo-So	17.00-22.00 Uhr: Komplette Karte
Mo-Sa	22.00-23.00 Uhr: Alles bis auf „groß I warm“



Aperitifs

Aperitif

Campari Orange/Soda	0,2	8,50
Moderner Klassiker aus Italien. Serviert mit Orangensaft oder mit Soda und Eis.		
Crémant Rosé "Etienne", Bouvet-Ladubay	0,1	8,50
Perfekt als Aperitif und zum Anstoßen. Elegant und intensiv.		
Aperol Spritz	0,2	8,50
Aufgegossen mit unserem Eimsbütteler Gold, einem Schuss Soda, Eiswürfeln und einer Scheibe Orange		
Lillet tonic	0,2	8,50
Spritzig-herbes Aperitif: 5cl Lillet, Thomas Henry Tonic Water, Eis und Gurke		
Gin Tonic	0,2	9,50
4cl Tanqueray Gin, Thomas Henry Tonic Water, Zitronenscheibe		
Lillet blanc	5 cl	6,50
Französischer Klassiker aus Sémillon und Auszügen von Zitrusfrüchten. Serviert auf Eis mit einer Scheibe Orange		
Pastis 68, 45%	4 cl	6,50
Schonend gebrannte Pastis aus Hamburg-Altona mit feinen Anis-Aromen und einer französischen Kräuterkombination. Schmeckt pur, mit Eis oder mit stillem Wasser		
Crodino Biondo alkoholfrei	0,2	6,50
Unser neuer alkoholfreier Aperitif aus Italien mit einem bittersüßen Geschmackserlebnis. Serviert auf Eis mit einer Scheibe Orange		

Speisen

mini

Brotkorb	4,00
Casalino-Baguette und Roggenbrot mit Meersalz und Kräuteröl	
Salzmandeln	4,50
im Ofen geröstet	
Kräutertrauben	5,50
mit Thymian, Lavendel und Rosmarin	
Hartkäse & Trauben	7,50
Backensholzer „Deichkäse“ und Kräutertrauben	

klein

Ziegen-Obazda	9,50
serviert mit Casalino-Baguette, Rucola und Tomaten	
Houmous Libanais	9,50
orientalische Kichererbsencreme mit Granatapfel und Koriander, dazu frisch gebackenes Fladenbrot	
Bärlauch-Creme-Suppe	11,00
mit grünen Spargeln und gerösteten Sonnenblumenkernen. Dazu Casalino-Baguette	
Rillettes de Canard	15,00
Traditioneller Brotaufstrich von der Loire, serviert mit Meersalz und geröstetem Baguette	
Kleiner grüner Spargelsalat <small>(auf Wunsch vegan/ohne Bärlauchpesto)</small>	11,00
mit Kirschtomaten, Bärlauchpesto, Rucola und gerösteten Sonnenblumenkernen	

Brotzeiten

Käseplatte mit Rohmilchkäse von Gut Backensholz (Bioland)	16,00
Deichkäse, Husumer, kleine Ziege, Hofkäse, Friesisch Blue und Ziegen-Obazda, mit frisch gebackenem Brot, Apfelspalten, Walnüssen & English Chutney	
Käse- & Wurstplatte	17,00
Dreierlei Rohmilchkäse von Backensholz (Husumer, Hofkäse, Friesisch Blue), Ziegen-Obazda, Coppa-Schinken, Chorizo und hausgemachte Rilette. Mit Brot, Butter und English Chutney	

Flammkuchen

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

Klassisch 13,00

Mit Speck, Lauch und Schmand

Mediterran 15,00

Mit Tomaten, Oliven, Rosmarin, Ziegenkäse und Honig

Forestière 15,00

Mit Chorizo, Champignons, Kräuteröl und Rucola

Friesisch Blue 15,00

Mit Blauschimmelkäse, Walnüssen, Spinat und Tomate

Spargel 17,00

Mit grüner Soße, Spargel, Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen und Coppa-Schinken

groß / kalt

Ziegenkäse-Salat 17,00

Karamellisierte Ziegenkäse mit gemischtem Blattsalat, unserem Honig-Senf-Dressing, marinierten Zwetschgen und geröstetem Baguette

Couscous-Salat (auf Wunsch vegan/ ohne Minz-Joghurt) 19,00

Bunter Salat mit Couscous, Tomaten, Gurken und frischer Petersilie. Dazu Kichererbsencreme, Minz-Joghurt und frisch gebackenes Fladenbrot

groß / warm (ab 17 Uhr)

Spätzle klassisch	17,00
Unser Liebling! Natürlich hausgemacht, aus regionalen Bio-Eiern. Angebraten mit Schmelzzwiebeln und Deichkäse Gold, dazu kleiner Salat	
Spinatknödel mit Nussbutter	18,00
Ein Evergreen! Unsere hausgemachten Spinatknödel mit Frischkäsefüllung. Dazu Nussbutter, gehobelter Deichkäse Gold, Feldsalat und Pankobrösel	
Spätzle Bärlauch	20,00
Mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten, Gewürzschmand und Deichkäse, dazu kleiner Salat	
Kärntner Kasnudeln mit Minze	23,00
Österreichische Ravioli Variante, natürlich hausgemacht. Mit Kartoffel-Quark-Füllung, verfeinert mit Minze, Kerbel und Petersilie. In Salbeibutter gebraten. Dazu Feldsalat und Kirschtomaten.	
Lamm and Cashew	25,00
Rosa gebratenes Lammfilet mit gemischtem Frühlingssalat, Rapshonig-Vinaigrette, grünen Spargeln, Granatapfel, karamellisierten Cashewkernen und eingelegtem Rettich	
Coq au Vin	24,00
Unser Klassiker! In Merlot geschmortes Huhn mit frischen Kräutern, Urmöhren, Champignons und Speck. Dazu hausgemachte Butterspätzle und grüner Soße	

3-Gang Menü

Bärlauch-Creme-Suppe oder **Kleiner grüner Spargelsalat**
Kärntner Kasnudeln, Lamm und Cashew oder **Coq au Vin**
Affogato al caffè oder **kleine Crème-brûlée**
38 Euro

4-Gang Menü

Bärlauch-Creme-Suppe
Kleiner grüner Spargelsalat
Kärntner Kasnudeln, Lamm und Cashew oder **Coq au Vin**
Affogato al caffè oder **kleine Crème-brûlée**
47 Euro

+ Dessert Upgrade

Dessert-Trilogie mit Mini-Cheesecake, Kaiserschmarrn und Crumble
9 Euro

Desserts

Affogato al caffè	5,00
Italienischer Liebling: Eine Kugel Vanilleeis, übergossen mit einem Espresso	
Kleine Crème-brûlée	5,00
Klassisch mit Bourbon-Vanille und mariniertes Zwetschge	
California Cheesecake	8,00
Ein Klassiker mit Suchtpotenzial! Mit Bourbon-Vanille und Crème Fraîche verfeinert, dazu Blaubeerkompott	
Rhabarber-Crumble	11,00
Warm serviert, mit Vanilleeis	
Kaiserschmarrn	13,00
Nach Tiroler Art mit Rum-Rosinen und Puderzucker. In der Pfanne karamellisiert. Dazu unser hausgemachtes Zwetschgenkompott	

Digestifs

Pastis 68, 45%	4 cl	6,50
Schonend gebrannte Pastis aus Hamburg-Altona mit feinen Anis-Aromen und einer französischen Kräuterkombination. Schmeckt pur, mit Eis oder mit stillem Wasser		
Bodensee-Obstler, J. Lang, Wasserburg, 38%	2 cl	4,00
Von uns direkt vom Bodensee nach Hamburg geholt. Sehr Obstig, ohne parfümiert zu schmecken. Unser Lieblings-Obstler!		
Averna Amaro	4 cl	5,00
Sizilianischer Klassiker. Aromatisch-voller Geschmack.		
Haselnussgeist, Edelbrennerei A. J. Dirker, 40%	2 cl	6,00
Bestechend durch Röstaromen und den Duft von Nuss und Nougat, Karamell und Schokolade. Rund, harmonisch und nachhaltig. Auch für Sonst-nicht-Schnaps-Trinker.		
„Der milde Hoppenstedt“, Buxtehude, 35%	2 cl	7,00
Williams Christ, zweifach gebrannt. Der Brand von unserem Freund Hagen Hoppenstedt, Intensiv im Aroma und sehr sanft.		
Schladerer Kirschwasser, 42%	2 cl	5,00
Traditionelle Süßkirschen aus dem Schwarzwald		
Schladerer Himbeergeist, 42%	2 cl	4,00
Wildwachsenden Waldhimbeeren aus den Karpaten		
Schladerer Mirabell, 42%	2 cl	5,50
Vollreife Mirabellen aus dem Markgräflerland und Lothringen		
Baileys, 17%	4 cl	4,00
Original Irish Cream ist ein köstliches Vergnügen, das irischen Whiskey, erlesene Spirituosen, reichhaltige Schokolade und Vanillearoma vereint.		

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	0,25	1,00

Erlös wird zu 100 Prozent gespendet für „Viva con Agua“

Schorlen und Limonade

Apfelsaftschorle naturtrüb	0,4	4,50
Rhabarberschorle	0,4	4,50
Fritz Kola	0,33	3,50
Fritz Kola zuckerfrei	0,33	3,50

Hausgemachte Limonade

Apfel-Ingwer-Limonade	0,4	4,80
-----------------------	-----	------

Aus regionalen Holsteiner-Cox Äpfeln, mit ganz viel Liebe gemacht!

Traube-Rosmarin-Limonade	0,4	4,80
--------------------------	-----	------

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten

Espresso	2,40
Doppelter Espresso	3,20
Americano	3,30
Cappuccino	3,70
Milchkaffee	4,20
Flat white	4,50
Latte Macchiato mit doppeltem Espresso	4,60
mit Hafermilch	+ 0,50

Hausgemachter Punsch

Apfel-Ingwer-Punsch (alkoholfrei)	4,80
Traube-Rosmarin-Punsch (alkoholfrei)	4,80
mit Rum (2 cl)	+ 2,50

Tee

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)	
Grüner Tee	

Heiße Schokolade

„Pasciok“ Trinkschokolade von Pascucci	4,00
--	------

Offene Weine

<i>Weißwein</i>		0,2	FL
2022 „Eimsbütteler Gold“ Riesling (1L)		7,60	35,00
<i>Weingut Enk, Nahe</i>			
Am Gaumen sehr saftig, vollmundig, leicht mineralisch. Harmonische Frucht-Säure-Balance mit einem Hauch reifer Birnen und Äpfel.			
2023 Luberon AOP blanc		7,80	27,00
<i>Famille Perrin, Côtes du Rhône</i>			
Grenache blanc, Bourboulenc, Ugni blanc und Roussanne. Volle Aromen, grüne Früchte und Nuss. Sehr elegante und gradlinige Struktur.			
2022 Weißburgunder trocken		7,60	26,00
<i>Eckehart Gröhl, Rheinhessen</i>			
Weißburgunder pur: lebendige Frucht, spritzig frisch mit dezentere Säure und schöner Mineralität.			
2022 Grauburgunder trocken (1 L)		7,90	35,00
<i>J. Heger, Kaiserstuhl</i>			
Auf Vulkangestein gewachsen und von der Sonne Badens verwöhnt. Aromen von reifer Birne, zarter Schmelz und langer Abgang.			
2022 Sauvignon blanc		8,20	28,00
<i>Weingut Enk, Nahe</i>			
Finessenreich und animierend. Stachelbeeren und weiße Johannisbeeren, Duft von Holunderblüten.			
2022 Scheurebe trocken		8,50	29,00
<i>Hofmann, Rheinhessen</i>			
Ein toller Wein! Bukett von Pfirsich und reifer Birne. Am Gaumen saftige Zitrusnoten und exotische Frucht. Trinkig & frisch.			
Weißweinschorle		0,2	6,50
<i>Rosé</i>			
2022 Rosé		7,90	27,00
<i>Weingut Stiegelmar, Burgenland</i>			
Leuchtend rot-orange, fruchtig, frisch, leicht und ausgewogen. Für Sommergefühle zu jeder Jahreszeit!			

<i>Rotwein</i>		0,2	FL
2021 „Eimsbütteler Nacht“		7,00	24,00
<i>Dornfelder, Weingut Enk, Nahe</i>			
Ein runder, im Holzfass ausgebauter Wein. Aromen von Kirsche, Brombeere und Holunder. Gehaltvoll, geschmeidig, harmonisch.			
2021 Primitivo		7,80	27,00
<i>Terre di Campo Sasso, Puglia</i>			
Temperamentvoller Südtaliener. Tiefrot, vollmundig und fruchtig zugleich. Sinnlich und charmant.			
2020 Rioja Crianza		7,80	27,00
<i>Finca de la Villa, Bodegas Muriel</i>			
Sortenreiner Tempranillo, 12 Monate in amerikanischen Eichenfässern gereift. Lebendig und elegant, mit einem Duft nach Zwetschgen und Kaffeebohnen.			
2021 Zweigelt Edelgrund		8,70	30,00
<i>Weingut Stiegelmar</i>			
Dunkles Rubinrot und kompakte Frucht von Heidelbeere, Kirsche und Pflaumen. In gebrauchten Fässern ausgebaut präsentieren sich die Tannine reif und weich. Im Abgang ein fruchtiges Ende.			
2020 Domaine des Tourelles		8,70	30,00
<i>Vallée de la Bekaa, Libanon</i>			
Ein Rotwein mit Wumms. Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault und Carignan. Voll, reif und rund. Wie ein edler Südfranzose.			

Süßwein

Beerenauslese		5 cl	9,00
<i>Weingut Stiegelmar, Burgenland</i>			
Muskat Ottonel, in selektiver Handlese geerntet und schonend verarbeitet. Helles, leuchtendes Goldgelb. Intensive und würzige Muskatfrucht. Honig. Litschi. Unsere Weine für Eimsbüttel			

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 L 35,- Flasche Nacht 0,75 L 24,-

Unsere Flaschenweine

Flasche 0,75

Prickelnd

Secco	25,00
<i>Weingut Enk Nahe</i>	
Crémant Rosé "Etienne"	35,00
<i>Bouvet-Ladubay, Samur, Frankreich</i>	
Riesling Winzersekt trocken	38,00
<i>Weingut Enk, Nahe</i>	

weiß

Riesling „Goldloch“,	35,00
<i>Weingut Enk, Nahe</i>	
Fuchsen Riesling „Mariage XIII“	35,00
<i>Weingut Enk, Nahe</i>	
Muskateller	35,00
<i>Weingut Oliver Zeter, Pfalz</i>	
Leichter Muskateller mit einem Hauch Restsüße. Er ist sehr aromatisch und bietet eine gewisse Komplexität. Die Bandbreite reicht von leichten grünen Apfelnoten, bis hin zu Muskatnuss, Limette, Zitrone, grüne Birne und etwas rosa Pfeffer. Im Edelstahltank	
Grauburgunder „octav“	38,00
<i>Weingut J. Heger, Kaiserstuhl</i>	
Einladender, feinsaftiger Duft mit reifer Fruchtigkeit nach gelben Birnen, Quitten und vollreifen Delicious-Äpfeln. Runde Ansprache mit schöner Fruchtentwicklung auf der Zunge. Seidige Textur, aber mit feiner Frische im Kern. Angenehmes Aroma nach frische	
Saar Riesling,	38,00
<i>Weingut Van Volxem, Saar</i>	
Vollreife Trauben von 30-jährigen Rebstöcken ergeben einen dichten und saftigen Riesling, der das Terroir der Schiefer Steillagen perfekt widerspiegelt.	
Auxerrois (bio),	38,00
<i>Weingut Klumpp, Baden</i>	
Die enorme Gelbfleischigkeit, an reife Mirabelle und Aprikose erinnernd, wird ergänzt durch eine dezente Kräuternote und feine Säurestruktur.	
Pinot gris fumé,	49,00
<i>Knipser, Pfalz</i>	
An der Nase präsentiert sich der trockene Weißwein mit Düften von Birne, Quitte und Banane. Am Gaumen zeigen sich Noten von Nüssen, Apfelkompott und Räucherspeck.	

rosé

Luberon Rosé, 32,00

Famille Perrin, Côtes du Rhône, Frankreich

Blassrosa mit pastellfarbenem Schimmer. Verführerische Nase mit subtilen Noten roter Beeren (Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren) und zarter Blumen (Rosen, Weißdorn). Schönes Gleichgewicht am Gaumen zwischen Frische und Geschmeidigkeit. Erfrischendes Fin

rot

Syrah 34,00

Château Saint Cosme, Côtes-du-Rhône, Frankreich

Heidelbeere, Trüffel, Fenchel, wilde Himbeere; weich und rund.

„El Picaro“ 34,00

Tempranillo, Bodega Matsu, Toro, Spanien

Ein Rotwein mit süßen Aromen von Geleebohnen, Brombeermarmelade und einem Hauch von Lakritze. Am Gaumen kraftvoll, aber mit einem sehr angenehmen Mundgefühl, dank der kontrollierten Säure und den runden Tanninen.

Cuvée Heideboden 39,00

Weingut Stiegelmar, Österreich

Kräftiges, tief dunkles Rubinrot mit hellem Rand; in der Nase komplexe dunkle Brombeer-, Heidelbeerfrucht mit Anklängen an Herzkirsche, Vanille und dunkler Schokolade die sich am Gaumen fortsetzen; saftig weich mit kompakter reifer Tanninstruktur und sehr

Monastrell „Machoman“ 45,00

Casa Rojo, Valdeorras, Spanien

Dieser tiefrote Wein mit violetten Reflexen zeigt in der Nase Aromen von reifen, schwarzen Beeren, Menthol und Rosmarin. Am Gaumen ist er trotz seiner Fülle frisch-fruchtig mit rundem Tannin. Er zeigt süßlich-würzige Noten durch den 5-monatigen Fassausbau.

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, Binatriumdi-hydrogendiphosphat, Festigungsmittel Pentanatriumtriphosphat, Stabilisatoren Polyphosphat und Natriumacetat, Anti-oxidationsmittel Kaliumnitrat, Vitamin C (Ascorbinsäure) und Natriumascorbat, Säureregulatoren Natriumcitrat, Säuerungs-mittel Citronensäure

Alle Preise in € inkl. gesetzlicher MwSt. Einige Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene.

Auf Wunsch erhalten Sie eine Übersicht.