

# Das Kontor



## HISTORISCHE DEICHSTRASSE 32

IN DER DEICHSTRASSE BEGANN IM MAI 1842 DER „ GROSSE BRAND“, DER 20.000 MENSCHEN  
IN HAMBURG OBDACHLOS MACHTE UND VIELE EHRWÜRDIGE GEBÄUDE VERNICHTETE.

IN DEN MORGENSTUNDEN DES 5. MAI 1842 SAH ALS ERSTER EINER DER DURCH DIE STADT  
PATROUILIERENDEN 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.

AM 5.MAI 2012 JÄHRT SICH ZUM 170TEN MAL DIE BIS DAHIN GRÖSSTE KATASTROPHE DER  
HANSESTADT VOR DEN ZERSTÖRUNGEN DES 2.WELTKRIEGES.

EBEN DORT - ECKE DEICHSTRASSE UND STEINTWIETE ERHOB SICH SPÄTER DAS GRIESESCHES  
GESCHÄFTSHAUS:

EIN BAU MIT GEWALTIGEN GRUNDMAUERN UND STARKEN EICHENBOHLEN ALS DECKENTRÄGER.  
VON 1880 BIS 1972 GEHÖRTE DAS HAUS DER FAMILIE CARL HINRICH GRIESE.  
CARL HINRICH GRIESE GRÜNDETE 1880 DIE „LITHOGRAPHISCHE KUNSTANSTALT“,  
IN DER ER SEIN EIGENER STEINDRUCKER, LITHOGRAPH, UMDRUCKER, BUCHBINDER  
UND REISENDER WAR.

ER ARBEITETE ZUSAMMEN MIT C. W. ALLERS.

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

DAS MACHT MICH SEHR STOLZ  
UND DIE GESCHICHTE DES HAUSES LEBT WEITER.

# Das Kontor



Liebe Gäste,

sehr gern senden wir Ihnen unsere Tageskarte, Wochenempfehlungen, Buffet- und Menüvorschläge.  
Geben Sie uns einfach Ihre Visitenkarte, Faxnummer oder eMail-Adresse.

Für Veranstaltungen steht Ihnen unser Restaurant bis ca. 50 Personen zur Verfügung.  
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  
wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant  
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	Pfifferlinge/ Steinpilze
September	Krebsessen
Oktober	Scampi satt
November/ Dezember	Grünkohl/ Eisbein/ Wild
ab 11.11.	Martinsgans für 4 Personen

**Wir akzeptieren EC - Karte.**

## ***Suppen***

*Das Kontor* 

---

Tagessuppe	€ 4,00
Krebsrahmsuppe mit Büsumer Krabben	€ 5,50

## ***Vorspeisen***

---

Gebackener Schafskäse mit Kräutern, Oliven, Peperoni und Baguette	€ 7,50
Scampi in Knoblauch–Olivenöl mit Kräutern und Baguette	€ 8,50
Fischteller mit Matjes, Räucherlachs, Büsumer Krabben, Hausfrauen– und Honig–Senfsauce und Schwarzbrot	€ 9,50
Büsumer Krabbenbrot mit 2 Spiegeleiern	€ 9,50
Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Honig–Senf–Sauce	€ 9,50
Bandnudeln mit Spinat und gebratenen Lachsfiletstreifen	€ 9,50

## ***Salate***

---

Kleiner gemischter Salat	€ 3,50
Kleiner Gurkensalat	€ 3,50
Salat mit Schafskäse	€ 8,50
Salat mit gebratenen Lachsfiletstreifen	€ 11,50

## ***Lieblingsgerichte unserer Stammgäste***

---

Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleiern und Gewürzgurke	€ 7,50
Hausgemachte Frikadelle mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln	€ 9,50
Bauernfrühstück mit Schinkenwürfeln und Gewürzgurke	€ 9,50
Paniertes Schnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffeln	€ 12,50
Labskaus „Seemanns Art“ mit Spiegelei, Matjes und Rote Bete	€ 13,50

## ***Fleischgerichte vom Grill***

*Das Kontor* 

Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 16,50
Grillteller „DAS KONTOR“ (Schweinerückensteak, Rumpsteak, Rinderfilet), Steaksauce, Bratkartoffeln und gemischter Salat	€ 16,50
Filetsteak mit Pfefferrahmsauce, Röstkartoffeln und gemischtem Salat	€ 19,50

## ***Fischgerichte***

Gedünsteter Fisch „Art des Hauses“ in einer Tomaten-Basilikumsauce mit Reis	€ 10,50
Matjes mit Honig-Senf-Sauce und Bratkartoffeln	€ 12,50
Seelachsfilet, gebraten, mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	€ 12,50
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln	€ 13,50
Hamburger Pannfisch auf Senfsauce mit Bratkartoffeln	€ 14,50
Kutterscholle „Finkenwerder Art“ mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	€ 14,50
Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsemix mit Zitronensauce und Reis	€ 15,50
Lachsfilet, gebraten, auf Blattspinat mit Krebsauce und Basmati-Reis	€ 15,50
Riesengarnelen in Knoblauch-Oliven-Öl mit Baguette und gemischtem Salat	€ 16,50
Riesengarnelen „à la Siggi“ pikant auf Bandnudeln mit gemischtem Salat	€ 18,50

## ***Süß und lecker***

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 4,50
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 5,00
Apfelstrudel aus dem Ofen auf Vanillesauce und Sahne	€ 5,50
Vanilleeis mit heißen Kirschen	€ 6,50
Eierpfannkuchen gefüllt mit Blaubeeren mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,00
Überraschungsdessert für 2 Personen	€ 10,00
1 Kugel Eis	€ 1,30



## **BIER VOM FASS**

---

Holsten Pilsener	0,3 l	€ 2,50
Holsten Pilsener	0,4 l	€ 2,90
Lübzer Pils	0,3 l	€ 2,50
Lübzer Pils	0,4 l	€ 2,90
Duckstein	0,3 l	€ 2,60
Erdinger Hefeweizen	0,3 l	€ 2,70
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	€ 3,90
Alsterwasser	0,3 l	€ 2,50
Alsterwasser	0,4 l	€ 2,90

## **ALKOHOLFREIES BIER**

---

Holsten	Flasche 0,33 l	€ 2,70
Erdinger Hefeweizen	Flasche 0,5 l	€ 3,90

## **SÄFTE – Vaihinger**

---

Apfelsaft	0,2 l	€ 2,40
Orangensaft	0,2 l	€ 2,50
Tomatensaft	0,2 l	€ 2,50

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

---

St. Michaelis Mineralwasser	0,25 l	€ 2,00
St. Michaelis Mineralwasser medium	0,75 l	€ 4,80
St. Michaelis Stilles Wasser	0,75 l	€ 5,80
Stilles Wasser	0,25 l	€ 2,50
Coca Cola und Cola Light	0,2 l	€ 2,20
Coca Cola und Cola Light	0,4 l	€ 3,80
Zitronenlimonade	0,2 l	€ 2,20
Zitronenlimonade	0,4 l	€ 3,80
Spezi	0,2 l	€ 2,20
Spezi	0,4 l	€ 3,80
Tonic	0,2 l	€ 2,50
Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,50
Apfelschorle	0,2 l	€ 2,40
Apfelschorle	0,4 l	€ 3,50

## **HEISSGETRÄNKE**

---

Tee		€ 1,80
Tasse Kaffee		€ 2,00
Espresso		€ 2,10
Doppelter Espresso		€ 3,50
Cappuccino		€ 2,80
Latte Macchiato		€ 3,50
Milchkaffee		€ 3,50
Heiße Schokolade		€ 3,10

**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	€ 56,00

**SPIRITUOSEN**

Fürst Bismarck Korn	2 cl	€ 2,00
Hamburger Kümmel	2 cl	€ 2,30
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
Ramazotti	2 cl	€ 2,50
Amaretto di Saronno	2 cl	€ 2,50
Baileys	2 cl	€ 2,50
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
Armagnac Cles des Ducs VSOP	2 cl	€ 3,80

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 !

Jedes Jahr unterstütze ich ein kleines Weingut.  
Für 2010 habe ich mir das Weingut "Christel Currle", Stuttgart-Uhlbach ausgewählt.  
Frau Currle präsentiert jedes Jahr ihre Wein- und Sektauswahl auf dem Stuttgarter Weinfest  
auf dem Hamburger Rathausmarkt.

### *Deutschland weiß*

<u>Franken</u>	0,2 l	Flasche
Silvaner Castell-Castell Qualitätswein trocken	€ 4,50	0,75 l € 15,50
<u>Württemberg</u> Weißburgunder Spätlese trocken Uhlbacher Götzenberg, Gutsabfüllung Weingut Christel Currle, Uhlbach	€ 4,90	0,75 l € 17,00
<u>Württemberg</u> Riesling - Kabinett trocken Uhlbacher Götzenberg, Gutsabfüllung Weingut Christel Currle, Uhlbach	€ 4,90	0,75 l € 17,00
<u>Württemberg</u> Chardonnay Q.b.A. trocken Uhlbacher Götzenberg, Gutsabfüllung Weingut Christel Currle, Uhlbach	€ 4,90	0,75 l € 17,00

### *Deutschland rot*

<u>Württemberg</u>	0,2 l	Flasche
Trollinger Q.b.A. trocken Uhlbacher Götzenberg, Gutsabfüllung Weingut Christel Currle, Uhlbach	€ 4,50	1,00 l € 21,50
<u>Württemberg</u> Merlot Q.b.A. trocken Weingut Christel Currle, Uhlbach	€ 4,90	0,75 l € 17,00
Weinschorle	€ 3,00	

---

**ITALIEN**

---

<b><u>Weißwein</u></b>	<b>0,2 l</b>	<b>Flasche</b>
Pinot Grigio del Veneto « L'Elfo » Cantine Sacchetto, Venetien	€ 4,50	0,75 l   € 15,50

<b><u>Rotwein</u></b>	<b>0,2 l</b>	<b>Flasche</b>
Santa Cristina Toscana IGT Antinori, Toskana	€ 5,50	0,75 l   € 19,00

---

**FRANKREICH**

---

<b><u>Weißwein</u></b>	<b>0,2 l</b>	<b>Flasche</b>
Côtes de Gascogne « Les Tours » Domaine La Hitaire, Gascogne	€ 3,90	0,75 l   € 13,50

---

**SPANIEN**

---

<b><u>Rotwein</u></b>	<b>0,2 l</b>	<b>Flasche</b>
El Meson Crianza Bodegas El Meson, Rioja	€ 4,90	0,75 l   € 17,00
Rioja Baron de Ley, Reserve Baron de Ley, Spanien		0,75 l   € 29,50

---

**CHILE**

---

<b><u>Weißwein</u></b>	<b>0,2 l</b>	<b>Flasche</b>
Santa Digna Sauvignon Blanc M. Torres	€ 4,90	0,75 l   € 17,00

<b><u>Rotwein</u></b>	<b>0,2 l</b>	<b>Flasche</b>
Santa Digna Cabernet Sauvignon, Reserve M. Torres	€ 5,50	0,75 l   € 19,00