

RESTAURANT
PIERDREI
HOTEL HAFENCITY HAMBURG

APERITIF

Spritz

Aperol | Sarti 9,00

Lillet Wildberry 9,00

Clockers Gin Thomas Henry Tonic 13,00

Zero G'n'T 10,00

Undone No 7 Italian Bitter Aperitif Spritz 10,00

SCHAUMWEIN

Crémant de Loire Brut "Platine"

Louis de Grenelle | Loire | Frankreich 0,10l 9,00
0,75l 65,00

INFINITEA - The Duchess of Rooibos ^{vegan} entalkoholisiert

St. Antony | ChâtO ZerO | Deutschland 0,10l 11,00
0,75l 75,00

CHAMPAGNER

Lallier Champagne

Réflexion R.021 Brut 0,75l 105,00
Réflexion R.021 Brut Rosé 0,75l 115,00

RESTAURANT
PIERDREI
HOTEL HAFENCITY HAMBURG

VORSPESIEN

FRÜHLINGSFRISCHER BLATTSALAT vegan

Pflücksalat | Erbsen | Radieschen
Kirschtomate | Holunder-Vinaigrette

11,00

+ 140g Maishähnchen

9,50

+ 140g Roastbeef

11,50

SPARGELSUPPE - CHAWANMUSHI

Spargel | Ei | Rauchaal | Lachskaviar
vegane Option

17,00

15,00

BURRATA vegetarisch

Sauce Romanesco | bunte Tomaten | Bronzefenchel | Rhabarber

17,00

SALMON CRUDO

in Olivenöl konfiertes Lachsfilet
Kumquat | Petersilienwurzel | Blutorange

18,00

CEVICHE TARTELETTE

Wolfsbarsch | Leche de Tigre | Süßkartoffel | Kokos

22,00

NORDIC TATAR

120g Rinderfilet | Skyr | Blaubeere | Schnittlauch | Bete | Eigelb

22,50

RESTAURANT PIERDREI

HOTEL HAFENCITY HAMBURG

HAUPTGERICHTE

BBQ SPITZKOHL vegan

Spitzkohl | Fregola | Erbse | Minze | Cashew 24,00

GEBRANNTA AUBERGINE vegan

Rübenlack | Nuss-Crumble | vegane Jus | Reis 26,00

PRIGNITZER MAISHÄHNCHEN

Maishähnchenbrust | Sellerie | Bohnen | Schalotten 28,00

PASTA AL TARTUFO vegetarisch

Tagliatelle | Trüffel | Parmesan | Schnittlauch

Zwischengang 24,00

Hauptgang 29,00

DORADE BUTTERFLY

Risotto Salsa Verde | Salzzitrone | Kopfsalat | Kalamansi 34,00

KALBSKOTLETT - PANKO

Miso-Spargel | lila Süßkartoffel 36,00

STEAK FRITES

250g Rumpsteak | Pommes Frites
Sauce Béarnaise | gegrillter Spargel 39,00

RESTAURANT
PIERDREI
HOTEL HAFENCITY HAMBURG

KIDS

BUNTER BLATTSALAT mit Tomaten und Gurken	5,00
TAGLIATELLE POMODORO mit Parmesan	9,00
TAGLIATELLE BOLOGNESE mit Parmesan	11,00
KINDERSTEAK Rumpsteak mit Pommes Frites Ketchup & Mayonnaise	12,00
FISH & CHIPS mit Ketchup & Mayonnaise	14,00
VANILLEEIS 1 große Kugel hausgemachtes Vanilleeis mit Schoko-Knusper-Perlen	5,00

RESTAURANT

PIERDREI

HOTEL HAFENCITY HAMBURG

DESSERT

CREME BRULEE

Orange | schwarzer Kardamom | Sauerrahm 9,00

AMMA

Joghurt | Waldbeeren | Sablé 9,00

LEMON BISCUIT vegan

Erdbeere | Schokolade | Kokos 12,00

BROMBEERMOUSSE

Brombeere | Rhabarber | weiße Schokolade | Haselnuss 10,50

HEIßGETRÄNKE

Espresso 3,50

Espresso Doppio 4,50

Café Crème 4,50

Cappuccino 4,50

Café au Lait 4,50

Latte Macchiato 4,50

Heiße Schokolade 4,50

LOSE TEEAUSWAHL 0,40 l

High Darling Darjeeling | Straight Forward Assam 5,50

Low Rider 5,50

Heidis Delight | Master Mint | Orange Safari 5,50

Maybe Baby 5,50

RESTAURANT

PIERDREI

HOTEL HAFENCITY HAMBURG

WEIßWEIN

2024 Grauburgunder vegan

Markus Pfaffmann Pfalz Deutschland	0,10l	5,50
	0,20l	9,50
	0,75l	35,00

2024 Rotschiefer Riesling demeter

St. Antony Rheinhessen Deutschland	0,10l	7,00
	0,20l	12,50
	0,75l	45,00

2024 Chardonnay DAC bio | vegan

Netzl Carnuntum Österreich	0,10l	7,00
	0,20l	12,50
	0,75l	45,00

2024 Southern Right Sauvignon Blanc

Hamilton Russel WO Cape Coast Südafrika	0,10l	9,00
	0,20l	17,00
	0,75l	60,00

2023 Viognier vegan

Oliver Zeter Pfalz Deutschland	0,10l	12,00
	0,20l	22,00
	0,75l	75,00

Riesling "No Limit" vegan - entalkoholisiert

Daniel Mattern Rheinhessen Deutschland	0,10l	7,00
	0,20l	12,00

RESTAURANT

PIERDREI

HOTEL HAFENCITY HAMBURG

WEIßWEIN

2023 „La Griffe“ Muscadet

Chéreau Carré | Loire | Frankreich 0,75l 40,00

2024 „Grüner Veltliner“ Löss Kamptal DAC ^{bio} | ^{vegan}

Jurtschitsch | Kamptal | Österreich 0,75l 50,00

2023 Weißer Burgunder „Königsschild“ ^{vegan}

Anette Closheim | Nahe | Deutschland 0,75l 60,00

2023 Weissburgunder Löss ^{bio}

Klumpp | Baden | Deutschland 0,75l 60,00

2023 Weissburgunder Qualitätswein trocken "S"

Emrich-Schönleber | Nahe | Deutschland 0,75l 65,00

2023 Sauvignon Blanc Urgestein ^{bio} unfiltriert

Baron Longo | Südtirol | Italien 0,75l 70,00

2023 Field Blend

Stark-Condé | WO Coastel Region | Südafrika 0,75l 70,00

2023 Riesling Rupertsberg Reiterpfad Erste Lage

VDP Weingut von Winning | Pfalz | Deutschland 0,75l 75,00

2023 Grauer Burgunder Réserve ^{vegan}

Lisa Bunn | Rheinhessen | Deutschland 0,75l 75,00

2023 Morillon Muschelkalk ^{demeter} | ^{vegan}

Tement | Südsteiermark | Österreich 0,75l 95,00

RESTAURANT

PIERDREI

HOTEL HAFENCITY HAMBURG

ROSEWEIN

2024 Joker Rosé

VDP. Jakob Jung | Rheingau | Deutschland

0,10l	6,00
0,20l	11,00
0,75l	40,00

2024 Carchelo Rosado bio | vegan

Bodegas Carchelo, Jumilla DOP | Spanien

0,10l	7,50
0,20l	14,00
0,75l	50,00

ROTWEIN

2022 Zweigelt Carnuntum DAC bio | vegan

Netzl | Carnuntum | Österreich

0,10l	6,00
0,20l	11,00
0,75l	40,00

2021 „Malpastor“ Crianza

Familia Torres | Rioja | Spanien

0,10l	7,50
0,20l	13,00
0,75l	45,00

2022 Syrah vegan

Oliver Zeter | Pfalz | Deutschland

0,10l	9,50
0,20l	17,00
0,75l	60,00

2021 Max's Shiraz Cabernet

Penfolds | South Australia | Australien

0,10l	14,00
0,20l	25,00
0,75l	87,00

RESTAURANT

PIERDREI

HOTEL HAFENCITY HAMBURG

ROTWEIN

2025 Cuvée Rouge No.2 ^{vegan} entalkoholisiert

Kolonne Null | Spanien

0,10l 8,00

0,20l 14,00

2022 Faithful Hound ^{vegan}

Mulderbosch | Stellenbosch | Südafrika

0,75l 55,00

2022 Kadette Pinotage

Kanonkop | Stellenbosch | Südafrika

0,75l 55,00

2022 Parcellaire Rouge #1 ^{demeter} unfiltriert

Johannes Zillinger | Niederösterreich | Österreich

0,75l 65,00

2021 Le Sabbie dell'Etna DOC Rosso

Firriato | Sizilien | Italien

0,75l 65,00

2017 Cabriz Edição Especial

Cabriz | Dão | Portugal

0,75l 70,00

2022 Moulin-à-Vent

Chateau des Jacques | Beaujolais | Frankreich

0,75l 85,00

RESTAURANT

PIERDREI

HOTEL HAFENCITY HAMBURG

BIER

FASSBIER

Astra Urtyp	0,25l	3,50
	0,40l	5,00
Astra „Kleine Freiheit“ Helles	0,25l	4,00
	0,40l	6,50
Carlsberg	0,25l	3,80
	0,40l	5,50
Duckstein Original	0,25l	3,50
	0,50l	7,00
Duckstein Weizen	0,30l	4,20
	0,50l	7,00
Brooklyn Indian Pale Ale	0,25l	5,80
Alsterwasser	0,25l	3,50
	0,40l	5,00

FLASCHENBIER

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	5,50
Carlsberg 0,0% alkoholfrei	0,33l	4,00

RESTAURANT
PIERDREI
HOTEL HAFENCITY HAMBURG

SOFTDRINKS & SÄFTE

Viva con Agua

laut leise	0,33l	3,00
	0,75l	7,00

Fritz-Kola

kola kola superzero		
mischmasch fritz kola mit orange	0,20l	3,50

Fritz-Limo

orange zitrone	0,20l	3,50
------------------	-------	------

Fritz-Spritz Bio

apfelschorle rhabarberschorle	0,20l	3,50
---------------------------------	-------	------

Klindworth Säfte und Nektar

Orange Apfel Mango Cranberry Maracuja		
Ananas Kirsche Banane	0,30l	4,00

Saftschorle	0,30l	4,00
--------------------	-------	------

Thomas Henry

Tonic Water Ginger Ale Soda		
Spicy Ginger Bitter Lemon	0,20l	4,00

Hausgemachter Eistee

Saisonal wechselnd		8,00
--------------------	--	------

RESTAURANT
PIERDREI
HOTEL HAFENCITY HAMBURG

DIGESTIF	4cl
Ramazotti Italien 30%	6,00
Averna Italien 29%	6,00
Amaro Montenegro Italien 23%	6,00
Fernet Branca Italien 39%	7,00
Jägermeister Deutschland 35%	6,00
Chartreuse Yellow Frankreich 43%	9,00
Chartreuse Green Frankreich 55%	11,00
Sambuca Molinari Italien 40%	6,00
Kümmel Helbing Hamburg 35%	6,00

DRILLING BRÄNDE & LIKÖRE AUS HAMBURG	2cl
Apfel aus dem Alten Land 45%	6,50
Aprikose 45%	6,50
Haselnuss 45%	5,50
Franzbrötchen Likör 30%	4,50