



Öffnungszeiten

Montag und Dienstag geschlossen | Mittwoch - Sonntag: 12:00 - 24:00

Küchenzeiten:

Snackkarte: 12:00 - 17:00

Clubkarte: 15:00 - 22:00 / ***** ab 12:00 Uhr

Abendkarte: 17:00 - 22:00

Seglerkarte: | Stullen | Hausgemachte Kuchen: 12:00 - 22:00

Pizza: 15:00 - 22:00

NRV Lunch: Mittwoch 12:00 - 15:00

Krosses Freiland Grillhähnchen: Sonntag, 12:00 bis alle verkauft sind

Kontakt & Reservierungen

Gern nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

040 55 77 99 52 80 oder kontakt@oekonomie-nrv.com

NRV Lunch am Mittwoch

21.07.21 12:00 - 15:00 Uhr

GESCHMORTE KANINCHENKEULE 18,00
KARTOFFELGRATIN | SAINSONGEMÜSE | DIJON-SENF-SAUCE

DESSERT:
Creme Brulee 5,50
EIS nach Tagesangebot (mit frischen Früchten)
Tarte Tatin | Vanilleeis

LUNCH MENÜ 2 Gänge 21,50

SNACKS & SEGLER & SALATE & STULLEN

Snacks 12:00 - 17:00 Uhr

QUINOASALAT Kokos Meerrettichdressing gegrillter Lachs	8,50
SUPPENBOWL des Tages	Tagespreis
TRAMEZZINI	
gekochter Schinken/Käse	4,50
Tomatenpesto/Käse	3,50

Segler 12:00-22:00 Uhr

Portion OLIVEN	4,00
POMMES FRITES mit Mayo und Ketchup	4,00
Hausgemachtes GRANOLA, Joghurt, Früchte	7,50
FRIKADELLE mit Brot	3,00
+ mediterranem Kartoffelsalat	5,50

Salate 12:00 - 22:00 Uhr

Saisonale BLATTSALATE	9,50
Kürbiskerne, Tomaten, Vinaigrette	
+ gegrillte Hähnchenbrust oder gratiniertem Ziegenkäse	13,00
CAESAR SALAD - Cesare Cardini Style	9,50
CAESAR SALAD - Brooklyn Style	15,50
Hähnchenbruststreifen Avocado gekochtes Ei	

Stullen Gaves Oxbrot 12:00 - 22:00 Uhr

ZIEGENKÄSE Apfel Honig Rosmarin	10,50
AVOCADO Feta Sommersalat Tomatenpesto	10,50

Weitere Speisen erfahren Sie auf unserer Tafel oder von unserem Service

PIZZA

Pizza 15:00 - 22:00 Uhr

MARGHERITA Tomatensugo Basilikum Fior di Latte	9,00
NAPOLI Tomatensugo Sardellenfilets Kapernäpfel Taggiasca-Oliven	11,00
PROSCIUTTO COTTO Tomatensugo Gekochter Schinken Portobello Champignon, Fior di Latte	12,50
BURRATA Tomatensugo Burrata Basilikum Rucola	11,50
SAN DANIELE Tomatensugo luftgetrockneter Schinken Rucola Parmesansplitter	13,50
MILANO Tomatensugo Mailänder Salami Fior di Latte Basilikum	10,00

Pizza der Woche

PIZZA PROVOLONE SCHWEINEBACKE KARAMELLISIERTE ZWIEBELN APFEL	12,50
PIZZA PUTTANESCA SCAMPI SARDELLENFILETS OLIVEN	14,00

CLUBKARTE

15:00 - 22:00 Uhr / ***** ab 12:00 Uhr

WIENER SCHNITZEL VOM KALB *****	22,50
Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites	1/2 13,50
HOLSTEINER ROASTBEEF *****	19,00
NRV Bratkartoffeln hausgemachte Remoulade Salat	
RINDERTATAR kurzgebraten oder roh mariniert	90 gramm 11,80
krosses Brot Schalotten - Vinaigrette	160 gramm 19,50
NRV BURGER *****	14,50
100% Rindfleisch, Cheddar, Zwiebeln, Pommes + Speck und / oder geröstete Zwiebeln	je 0,50
WILDBURGER -Wildschwein Lauenburger Anstzjagd- Gegrillte Wassermelone Mango-Ananas Chutney Pommes Frites	18,50
HAMBURGER PANNFISCH	21,00
DREIERLEI FILET direkt vom Hamburger Fischmarkt NRV Bratkartoffeln Senfsauce Salat	
BEYOND MEAT BURGER *****	16,50
Avocado Pommes	
SALZBRENNER CURRYWURST *****	8,00
hausgemachte Currysauce Pommes	
STEAK FRITES - RIB EYE 350GR	28,00
Rosmarin-Parmesan Pommes Frites Sauce Bernaise	
BRATHERING „KLASSISCH“ *****	15,50
Hamburger Fischräucherrei Nottorf Kartoffel-Gurkensalat Rote Zwiebeln	

Sonntag, 12:00 Uhr bis alle verkauft sind:

KROSSES FREILAND GRILLHÄHNCHEN	15,50
Hähnchen vom Hof Bimöhlen Honig-Zitronengras-Limette mariniert kleiner Salat Joghurt-Zitronendressing Pommes hausgemachtes Ketchup	

Weitere Speisen erfahren Sie auf unserer Tafel oder von unserem Service

ABENDKARTE

LIEBE GÄSTE,

der Sommer ist beständig, die Terrasse ist gefühlt Ihr beliebtester Platz der Stadt. Unser Küchenchef Olaf Niemeier freut sich sehr ab sofort wieder unsere Abendkarte auf der PLAT DU JOUR Tafel anbieten zu dürfen.

Seine Karten bieten tagesaktuelle Köstlichkeiten aus 40 Jahren internationaler Karriere. Asien, Indien, viele Europäische Topadressen und die 10 Jährige kulinarische Ausrichtung des SIDE Hotels in Hamburg bieten alles um Sie verwöhnen zu können.

Hier auf der Saisonkarte bieten ab sofort den neuen Matjes in unterschiedlichen Varianten an. Wir hoffen Ihren Geschmack getroffen zu haben.

Haben Sie besondere Wünsche? Kommen Sie gern auf uns zu. Wir wünschen Ihnen einen sehr schönen Aufenthalt und freuen uns sehr Sie begrüßen zu dürfen.

Matjeskarte 15:00 - 22:00 Uhr

Vorspeise

MATJES TATAR 14,00
Mango | Schnittlauch | Pumpernickel

Hauptgang

MATJES HAUSFRAUEN ART 16,50
Sahnesauce | Bratkartoffeln

MATJESFILET RUCOLA 16,50
Senfkartoffelpüree | Ruccola

MATJESFILET ROTE BETE 18,50
Ingwer Joghurt | Rote Bete - Birnen Ragout

SÜSS

Dessert 15:00 - 22:00 Uhr

CREME BRÛLÉE 7,00

EIS 2,80
nach Tagesangebot

Hausgemachtes GRANOLA, 7,50
griechischer Joghurt | Kreta Honig | frische Früchte

Teatime
LEMONGRAS CREAM CHEESE 9,00
Sommerbeeren | Lemongras-Ginger tea

Kuchen 12:00 - 22:00 Uhr

Tarte Tatin Vanilleeis 7,00

Käsekuchen 4,00

Tamarind-Schokotarte Erdbeeren 6,50

Blueberry Cheesecake 5,50

Blechkuchen Obst der Saison 3,50

Sahne 0,50

Hausgemachte Schokolade 4,50
weiß

dunkel 4,00

WEISSWEIN | ROSÉ

Weisswein

0,2 L

0,75 L

EASY:

fruchtig | leicht | säurearm

Kiefer Weissburgunder Baden		25,50
Klumpff Auxerrois Baden		26,00
Gröhl Gr. Burgunder Rheinhessen	7,50	25,50
Cantina de Gregorio Rahana Inzolia Sizilien	7,50	24,50

spritzig | frisch

Pulverjunge Gröhl Rheinhessen	6,80	23,50
Enk Riesling Nahe	5,80	

KÖRPERREICH:

mineralisch | würzig

Künstler Riesling Rheingau		25,00
Van Volxem Saar Riesling Mosel		30,00
Cantina de Gregorio Dragonera Grillo Sizilien		28,50

fruchtig | aromatisch

Knipser Chardonnay & Weissburgunder Pfalz		29,00
Ca dai Lupi Falanghina Kampanien		23,00
Ca dei Frati Lugana-Trebbiano Veneto		30,00
Janus Sauvignon blanc Pfalz	7,00	23,00
Mâcon Uchizy Chardonnay Burgund		23,00

KRÄFTIG:

aromatisch | schwer

Château Saint Estève Viognier Rhône		30,50
Albert Bichot Pouilly-Fuissé Burgund		49,00

Rosé

Gröhl Sinnes Rausch Rheinhessen	6,80	23,00
Luberon Rhone Frankreich	6,80	23,00
Rosa dei Frati Veneto		30,00
Studio by Miraval		27,00
Château d'Esclans Rock Angel Provence		56,50

ROTWEIN | PERLWEIN

Rotwein

0,2 L

0,75 L

EASY:

fruchtig | mild

Confini Chianti DOCG Sangiovese | Toskana 6,00 21,50

fruchtig | kräftig

Muriel Tempranillo | Rioja crianza 6,80 23,00

Gröhl Spätburgunder-Dahlheim | Rheinhessen 28,50

GEHALTVOLL:

aromatisch | würzig

Château Pierrail Cab. Sav. / Merlot | Bordeaux 33,50

Oliver Zeter Spätburgunder | Pfalz 48,00

Antinori Villa Antinori Chianti Classico DOCG | Toskana 49,00

Torre d'Orti Corvina-Rondinella | Veneto 29,50

Saint Cosme Syrah | Rhône 24,00

Cantina de Gregorio | Dragonera | Nero d'Avola & 28,50

Merlot | Sizilien

KÖRPERREICH:

wuchtig | saftig

Tenuta Biserno Insoglio | Toskana 55,50

Kaapzicht Shiraz | Stellenbosch 43,50

The Chocolate Block Südafrika 67,00

Terre di Campo Sasso Primitivo | Salento/Apulien 43,00

Cantina de Gregorio | Nero d'Avola | Sizilien 7,50 24,50

aromatisch | komplex

Il Poggione Brunello di Montalcino | Toskana 75,00

Schaumwein

Cantina de Gregorio

La Stranizze brut | Grillo | Sizilien 29,50

Gröhl Winzersekt-Riesling | Rheinhessen

Bouvet Ladubay Cremant rosé Tresor | Loire 27,50

Drappier Brut Réserve | Champagne 45,50

Ruinart blanc | Champagne 65,50

Ruinart rosé | Champagne 95,00

120,00

APERITIF

Unsere Empfehlungen: Hausgemachte Limonaden & Drips aus erlesenen Spirituosen, Kräutern und Obstsorten finden Sie auf unserer Tafel

Aperitif

0,2 L

Weinschorle 5,50

Eimer a. E. 6,00

Pulverjunge | Limette | Soda

Sekt 0,1 L 5,00 a. E. 7,00

Cremant Rosé 0,1 L 7,00 a. E. 9,00

Bouvet Ladubay | Cremant De Loire

Fino Sherry 5 cL 4,50

Don Zoilo

Hugo 5 cL 7,00

Prosecco | Soda | Holunder | Minze | Limette

Pampelle 5 cL 8,00

Prosecco | Ruby Aperol | Pampelmuse

Andalö Sprizz 5 cl 8,00

Andalö | Sekt | Soda | Orange

Aperol Spritz 5 cL 8,00

Prosecco | Aperol | Orange

Lillet Vive 5 cL 8,00

Lillet Blanc | Tonic | Orange

BIER | ALKOHOLFREI

Bier

vom Fass:

Holsten	0,3 L / 0,4 L	3,50 / 4,50
Alsterwasser	0,3 L / 0,4 L	3,30 / 4,30
Augustiner Edelstoff	0,3 L / 0,5 L	3,70 / 5,70
Budweiser	0,3 L / 0,4 L	3,50 / 4,50
Brooklyn Lager	0,25 L	4,30
Angelo Pale Ale	0,25 L	3,50

aus der Flasche:

Becks	0,33 L	3,80
Becks Alkoholfrei	0,33 L	3,80
Kehrwieder Brauerei IPA Alkoholfrei	0,33 L	4,50
Tegernseer Hell	0,5 L	4,80
König Ludwig Weissbier	0,5 L	4,80
Erdinger Alkoholfrei	0,5 L	4,80

Alkoholfrei

Hausgemachte Limonade	saisonal auf der Tafel	0,4 L	5,50
Viva Con Aqua	Laut Leise	0,33 L / 0,75 L	3,00 / 6,80
Tafelwasser	prickelnd still	1 L	4,80
Säfte	Bio Apfel trüb* Rhabarber* Orange* Cranberry Maracuja (* Lütauer Biosüßmosterei)	0,2 L	3,20
Bio Apfelschorle trüb		0,3 L / 0,5 L	3,00 / 4,50
andere Saftschorlen		0,3 L / 0,5 L	3,10 / 5,00
Spezi Ravilla		0,33 L	3,20
Mama	Bio Limo Zitrone Orange Mango Passion	0,33 L	3,50
Fentimans	Connoisseurs Tonic Pink Grapefruit Tonic Ginger Ale Lemon Cherry Coke Tropical Soda Ginger Beer	0,125 L 0,275 L	3,80 4,80
Coca Cola	Coca Cola Coca Cola Zero	0,20 L	2,90
Seitcha Matcha	Yuzu, Ingwer, Minze Bio	0,33 L	3,60
Schnick Schmack	Traubenschorle weiss oder Rose	0,33 L	3,60

LONGDRINKS | SPIRITUOSEN

Longdrinks

Port-O-Tonic	7,50
Vodka Lemon Tonic	8,00
Campari Orangensaft Maracujasaft Soda	8,00
Tanqueray Tonic	8,50
Cuba Libre Pampero Rum, Limette, Cola	9,00
Moscow Mule Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke	9,00
Gin Mare Pink Grapefruit Tonic	10,00
Tropical Soda Lamb's Navy Rum, Ananas	10,00

Alle weiteren Longdrinks bitte aus Spirituosen & Filler zusammenstellen

Spirituosen

GIN

Tanqueray	4 cL	5,50
Tanqueray No. Ten	4 cL	7,00
Dodd's	4 cL	8,00
Gin Sul	4 cL	8,50
Gin Mare	4 cL	8,00
Hendrick's	4 cL	8,50
Monckey 47	4 cL	8,50
Woodland NRV Navy Strength	4 cL	9,50
Brokers	4 cL	6,00
Studer Old Tom	4 cL	7,50

Viele weitere wechselnde Gin Sorten an der Bar

VODKA

Absolut	4 cL	4,50
Bazic	4 cL	4,50
Bazic Fassgelagert	4 cL	12,00

SPIRITUOSEN

WHISKEY

Bulleit 96 Rye	4 cL	6,10
Elijah Craig Bourbon	4 cL	6,10
Ballentines Blended Malt Whiskey	4 cL	5,50
Talisker Malt 10 Jahre Islay Single Malt Whiskey	4 cL	8,40
Lagavulin 16 Jahre Single Malt Scotch Whiskey	4 cL	12,50

TEQUILA

1800 Jose Cuervo Silver	4 cL	4,50
Agavita Anejo	4 cL	6,50

KLARER

Linie Aquavit	2 cL	3,50
Helbing Kümmel	2 cL	3,00

RUM

Pampero Especial 3 Jahre Venezuela	4 cL	4,40
Dos Madeiras Triple Aged Rum	4 cL	8,50
Ron Zacapa 23 Jahre Guatemala	4 cL	12,50

OBSTBRAND

Williams Christ Scheibel	2 cL	5,00
Himbeergeist	2 cL	8,00
Marillenbrand	2 cL	8,50
Obstler Schladerer	2 cL	4,50
Haselnuss Edles Fass Scheibel	2 cL	9,50

SPIRITUOSEN

COGNAC | BRANDY | ARMAGNAC

Cardinal Mendoza	4 cL	5,50
Hine VSOP	4 cL	6,50
Domaine D'aurenson Armagnac 15 Ans	4 cL	12,00

GRAPPA

Sibona La Grappa Piemontese Di Chardonnay	2 cL	4,50
Sibona Barolo Invecchiata 5 Anni	2 cL	6,00

WERMUT/PASTIS

Noilly Prat	5 cL	4,50
Lillet Blanc	5 cL	4,50
Pastis 51	5 cL	5,50
Antica Formula	5 cL	6,00

LIKÖR

Campari	4 cL	4,70
Aperol	4 cL	4,70
Averna	4 cL	4,50
Jägermeister	2 cL	3,50
Sambuca Molinari	2 cL	3,50
43er	4 cL	4,40
Pampelle Ruby l'Apéro Ruby Red Grapefruit-Botanicals	4 cL	5,00

FILLER

Fentimans	0,125L	3,80
THE ONLY FULL NATURAL AND BREWED LEMONADE	0,275L	4,80
Connoisseurs Tonic Pink Grapefruit Tonic Ginger Ale Bitter Lemon Cherry Coke Tropical Soda Ginger Beer		

HEISS +

Heissgetränke

KAFFEE NRV Hausröstung 45% Arabica, 55% Robusta

Espresso	2,40
Espresso Macchiato	2,80
Café Crème	3,20
Flat White	3,90
Cappuccino	3,40
Latte Macchiato	3,80
Alles kann auch mit doppeltem Espresso bestellt werden	zzgl . 1,00

CHARITEA Hamburg | Bio | Fair gehandelt

Masala Chai	3,50
African Earl Grey	3,50
African Summer Rooibus Vanille Orange	3,50
Mate Boost	3,50
Himalaya pure Green	3,50
Indischer Darjeeling	3,50
English Breakfast Assam Ceylon	3,50
Wildfruit Hagebutte Apfel Hibiskus	3,50
Good Night Kamille-Lavendel-Melisse	3,50
Oriental Nights Zimt Apfel Anis Nelke Feige Ingwer	3,50
Frische Minze	3,50

HEISS

Heisse Schokolade mit Sahne	3,80
Heisse Zitrone	3,50
Heisse Zitrone & Ingwer	4,00

Schokolade

Hausgemachte Schokolade	Zartb.dunkel	4,50
mit gerösteten Mandeln. 50 gramm	weiss	4,80
Gesalzene Mandeln	100 gr	3,80