

# Cölln's

LAST ORDER 17.00 UHR

Herzlich willkommen im Cölln's. Schon **seit 1760** wurde hier mit Fisch und Meeresfrüchten gehandelt. Die **30.000 handbemalten Fliesen**, die Holzpaneele und Separees sind **denkmalgeschützt** und erzählen ein Stück Hamburger Geschichte. Bekannte Persönlichkeiten, Adelige und Kaufleute speisten hier diskret. Wir von Mutterland sind stolz, diese Hamburgensie fortführen zu dürfen. Unsere Küche verwendet **marktfrische Zutaten** aus der Region und lässt sich passend zur Jahreszeit jede Woche von den Klassikern der Deutschen Küche neu inspirieren.

## CÖLLN'S AUSTERN

3 Stück 6 Stück

Sylter Felsenaustern	10.50	19.50
Irische Donegal	11.50	22.50
Gillardeau Austern	12.50	24.50
Mix aus allen drei Sorten	12.00	23.50

Das Cölln's ist die älteste Austerntube Deutschlands.

## GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

4 cl

**NEU** RÜBBELBERG EIERLIKÖR 5.90  
pur oder auf Eis

## SALAT MIT HONIG-SENF- ODER CASSIS DRESSING

**BLAUES WUNDER** 6.90\* / 8.90  
Gemischter Salat, karamalisierte Birne, Blauschimmelkäse und geröstete Haselnüsse

**BLÖDE ZIEGE** 6.90\* / 8.90  
Blattsalat, gebackener Apfel, Ziegenfrischkäse und karamalisierte Walnüsse  
wahlweise mit luftgetrocknetem Schinken + 3.40

**KLEINER BEILAGENSALAT** 3.20

## GROSSE SUPPE MIT RÖSTBROT

**ROTE BETE SUPPE** 5.90\* / 7.90  
mit frischem Meerrettich und gerösteten Bauernbrotwürfeln

**STECKRÜBEN SUPPE** 7.90\* / 9.50  
mit Karotten-Chutney und Haselnüssen

**KARTOFFEL-KRABBen SUPPE** 8.90\* / 11.50  
mit frischen Kräutern und Nordseekrabben

## BROTZEIT MIT MARSCHLÄNDER-GEWÜRZGURKE

**STRAMMER MAX** mit Frischkäse, Spiegelei und Schinken 8.90

**STOLZER HAHN** mit Frischkäse, Rührei 8.90  
und zerlaufenem Hofkäse

## QUICHE MIT BEILAGENSALAT

**SPINAT QUICHE** mit Ziegenfrischkäse 8.90

**KARTOFFEL QUICHE** mit Hofkäse 8.90

\*Diese Speisen servieren wir in Kombination mit einem Hauptgang als Vorspeise.

## WOCHENKARTE

MO. 27.05. – FR. 31.05.2019

### ROTE BETE TARTAR

mit Ziegenkäse und Walnüssen auf buntem Blattsalat  
als Vorspeise / als Hauptspeise 6.80 / 10.50

### GEBRATENES LACHSFILET

mit weißem Stangenspargel, neuen Kartoffeln und zerlassener Butter 14.50

### GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST

mit Kartoffelpüree, glasierten Karotten und Jus 13.50

### FRISCHE MARINIERTER ERDBEEREN

mit Vanilleeis 6.50

## MITTAGSMENÜ

MO. - FR.: 12.00 - 14.00 UHR

### ZWEI-GÄNGE MENÜ

wahlweise Vorspeise oder Dessert 17.90

### DREI-GÄNGE MENÜ

21.90

## KLASSIKER

**FRIESISCHE FISCHFRIKADELLEN** 13.90  
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Kräuter-Creme

**HAMBURGER LABSKLAUS** 15.90  
mit Spiegelei, Rollmops, Rote Beete und Gewürzgurke

**SCHOLLE NACH JOHANN CÖLLN** 24.50  
mit bunten Kartoffeln, Nordseekrabben, Hummersauce und kleinem Salat

**KÖNIGSBERGER KLOPSE** 15.90  
mit Kartoffelstampf und Rote Beete Salat

**HOLSTEINER KALBSTEAK** 24.00  
mit Bratkartoffeln, Beilagen Salat und einer Tomaten Butter

**NEU** **PASTA MIT HAUSGEMACHTEM ZITRONEN-PESTO** 15.50  
aus norddeutschen Kräutern, mit Eismeerforelle

## SÜSSES

**DESSERT** siehe oben

### HAUSGEMACHTE KUCHEN

Unsere Mutterland Backstube fertigt täglich eine **wechselnde Auswahl** an Kuchen und Gebäck und verwendet dabei artgerechte und meist regionale Zutaten. Lust?

AUF NACHFRAGE ERHALTEN SIE VON UNSEREM SERVICEPERSONAL EINE SPEISEKARTE, DIE MIT DEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN GEKENNZEICHNET IST.

# FRÜHSTÜCK

MO - FR: 9.00 BIS 12.00 UHR | SA - SO: 9.00 BIS 17.00

Man sagt, dass das Frühstück die wichtigste Mahlzeit des Tages ist. Der Duft von frischem Kaffee, knusprigen Brötchen und warmen Eierspeisen liegt in der Luft. Für uns der perfekte Start in den Tag. Auch Langschläfer sind herzlich willkommen, denn im Cölln's gibt es am Wochenende Frühstück den ganzen Tag. Eine besondere Empfehlung sind unsere hauseigenen Franzbrötchen, die wir täglich frisch in der Mutterland Backstube herstellen. Wir verwenden Zutaten, die möglichst regional und saisonal sind. Alle tierischen Produkte stammen aus artgerechter Tierhaltung von Höfen aus Norddeutschland.

## MUTTERLAND FRÜHSTÜCK

### MOIN FRANZ 4.00

ein Franzbrötchen nach Wahl und ein Espresso

### MOIN MOIN 3.60

frisches Buttercroissant und köstliche Marmelade

### SÜSSES FRÜHSTÜCK 6.90

frisches Buttercroissant, ein Brötchen, dazu zwei Sorten Marmelade und Landbutter

### MUNTERMACHER 8.90

zwei Brötchen, dazu eine kleine Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten, Marmelade, Landbutter oder Frischkäse

### FIT MIT MUTTI 9.80

Müsli mit hausgemachtem Obstsalat und Naturjoghurt aus Schleswig-Holstein dazu frisch gepresster Orangensaft

### GROSSES FRÜHSTÜCK 14.90

Brötchen und Vollkornbrot, eine Auswahl an Wurst, Käse und Putenschinken, gekochtes Ei, kleiner Obstsalat, Joghurt, Marmelade, Honig, Landbutter oder Frischkäse

### FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI 29.80

Zwei Orangensäfte, zwei Brötchen, zwei Buttercroissants und Vollkornbrot, Käse, Wurst und Schinken, zwei gekochte Eier, zwei kleine Obstsalate, zwei Schälchen Joghurt, Marmelade, Landbutter und wahlweise Honig oder Schokocreme

für jede weitere Person berechnen wir 14.80

### CÖLLN'S FRÜHSTÜCK 17.90

Rührei mit Nordseekrabben, Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dill Sauce, Käseauswahl von Backensholzer Hofkäserei, dazu servieren wir Vollkornbrot und Brötchen

wahlweise mit Sylter Felsenauster + 3.50

wahlweise mit einem Glas Sekt + 4.50

## EI, EI, EI... WAS SEH' ICH DA!

zu diesen Eiergerichten reichen wir Vollkornbrot und Landbutter

### ZWEI SPIEGELEIER 4.90

mit Frühstücksspeck +1.40

### RÜHREI AUS DREI EIERN 5.50

mit Kräutern +0.40

mit Kirschtomaten und Kräutern +1.40

mit Hofkäse +1.40

mit Frühstücksspeck +1.40

### MUTTIS RÜHREI 7.90

mit Putenkochschinken, Salami-Würfeln, Kirschtomaten, Hofkäse, Kräutern und Gurke

### MUTTIS OMELETTE 7.90

mit Kirschtomaten, Ziegenfrischkäse und Kräutern

### GEKOCHTES LANDEI pur / ohne Brot 1.90

## MÜSLI & CO.

### HAUSGEMACHTER OBSTALAT 5.90

mit Joghurt +1.00

### NATUR MÜSLI 4.50

mit frischer Milch oder Joghurt

### BIRCHER MÜSLI 5.90

mit Äpfeln, Cranberries, Joghurt und Honig

## PFANNKUCHEN

### Muttis Pfannkuchen Schoko Pfannkuchen vegan

mit Rohrzucker-Zimt mit Rohrzucker-Zimt 6.50

mit Altländer Apfelspalten mit Schokocreme +1.00

mit Apfel-Kompott mit Apfel-Kompott +1.00

## EXTRAS

### BROT & BRÖTCHEN

Franzbrötchen, alle Sorten 2.80 - Brötchen 1.10 - 2 Scheiben Vollkornbrot 1.40 - Croissant 2.20 - Müslistange 2.80

### AUF'S BROT

Marmelade 1.40 - Mutterland Honig 1.40 - Landbutter 1.20

Schokoladencreme 1.20 - Frischkäse 1.60 - Käse 2.60

Salami 2.40 - luftgetrockneter Schinken 3.40

AUF NACHFRAGE ERHALTEN SIE VON UNSEREM SERVICEPERSONAL EINE SPEISEKARTE, DIE MIT DEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN GEKENNZEICHNET IST.

# HEISSGETRÄNKE

ZUM WARMWERDEN

Ein heißer Kaffee oder Tee wärmt von Innen und belebt. Neben unserem hauseigenen Mutterland Kaffee findet man bei uns auch traditionell geröstete Bohnen von namhaften Hamburger Röstereien wie Elbgold, Quijote, Nord Coast, Carroux und Playground als „Kaffee der Woche“, für Zuhause und To Go. Die Milch für unseren Kaffee stammt vom Hamburger Milchhof Reitbrook. Allen Teeliebhabern bieten wir für jeden Geschmack und jede Alltagssituation eine vielfältige Auswahl an eigenen Mutterland Teekreationen.

## KAFFEE

<b>ESPRESSO</b> einfach   doppelt	2.00   3.40
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> einfach   doppelt	2.40   3.60
<b>CAPPUCCINO</b>	3.40
<b>FLAT WHITE</b>	3.60
<b>LATTE MACCHIATO</b>	3.60
<b>AMERICANO</b>	3.20
<b>GEEISTER FLAT WHITE</b> mit Milch	3.80
<b>FILTERKAFFEE</b>	2.80
<b>HAUSGEMACHTER SIRUP</b> Bourbon Vanille - Karamell	0.50

## KAKAO

<b>VATIS KAKAO</b> mit 100% reinem Kakao	
<b>MUTTIS KAKAO</b> mit feiner Vanille gesüßt	
<b>WEISSER KAKAO</b> mit Kokosnuss	
<b>KARAMELL-KAKAO</b> mit Rohrzucker	
<b>GEWÜRZ-KAKAO</b> mit Chai Gewürzen	
<b>ORANGENKAKAO</b> mit Marrokanischer Orange	
<b>MARZIPANKAKAO</b> mit Mandelnote	
<b>ZIMTKAKAO</b> mit einer Prise Kardamom	
<b>LAVENDELKAKAO</b> mit floraler Note	
<b>CHILIKAKAO</b> mit leichter Schärfe	
<b>SAHNE</b>	0.30
<b>KALTE MILCH</b> 0.2l	2.40
<b>HEISSE MILCH</b> mit Mutterland Honig	3.60

All unsere Kakaokreationen und Kaffeespezialitäten bereiten wir für Sie auf Wunsch auch laktosefrei oder mit Hafermilch zu.

## TEE

3.60

<b>HAFEN TEE</b> Darjeeling   Erste Pflückung
<b>HAMBURG AHOI</b> Schwarztee
<b>8 UHR TEE</b> Milder Schwarztee
<b>ASSAM ASSAM</b> Schwarztee   Indien
<b>TEE DES GENERALS</b> Earl Grey
<b>MÄNNER TEE</b> Geräucherter Schwarztee
<b>HEIMWEH</b> Kräftiger Ostfriesentee
<b>WANDERLUST</b> Chai Tee, Assam mit Gewürzen
<b>GRÜNTEE NO.1</b> Grüntee China   Wujuan
<b>TEE DER ENTSPANNUNG</b> Grüntee mit Minze
<b>PERLEN DER WEISHEIT</b> Grünteeperlen mit Jasmin
<b>TEE DER TRADITION</b> Grüntee
<b>SCHLECHT WETTER</b> Weißer Tee   Fujian
<b>TEE DER INSPIRATION</b> Kräutertee mit Fenchel
<b>ZWERG MINZE</b> Kleinblatt Krause Minze
<b>ENERGIE TEE</b> Kräutertee mit Ingwer
<b>KLEINE AUSZEIT</b> Rotbuschtee mit Zimt
<b>TUTTI FRUTTI</b> Früchtete
<b>FREIGEIST</b> Früchtete mit Minznote
<b>WINTER WIND</b> Winterliche Früchteteemischung

## FRISCHER TEE

3.90

## MINZE

## INGWER-ORANGE

## HEISSE ZITRONE

# GETRÄNKE

FÜR 'NEN FRISCHEN KOPP

Bei uns gibt es hausgemachte Limonaden und frische Saftschorlen. Das Sirup für unsere Limonade stellen wir eigens aus Beeren, Kräutern und Früchten her. Serviert wird die Erfrischung wahlweise mit frischen Kräutern und geeisten Beeren. Für unsere Säfte wird ausschließlich Obst aus regionalem Anbau verwendet. Als Bier gibt es bei uns Zwickel und Pale Ale der Brauerei Ratsherrn aus den Hamburger Schanzenhöfen sowie bayerisches Weizenbier von Hopf.

## KALTGETRÄNKE

<b>WASSER</b> 0.25l / 1l	2.20 / 4.40
gefiltertes Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure	
<b>VIVA CON AGUA WASSER</b> 0.3l / 0.75l	2.80 / 4.80
mit oder ohne Kohlensäure	
<b>AQUA MONACO</b> 0.2l	3.40
Cola, Hot Ginger, Green / Normal Tonic	
<b>SCHNICK SCHMACK</b> 0.33l	3.40
Traubensaftschorle; Weiss / Rot / Rosé	
<b>LEMONAID</b> 0.33l	3.40
Blutorange, Maracuja	

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

<b>KRÄUTER-LIMONADE</b>	4.40
mit frischen Kräutern	
<b>ROTE BEEREN-LIMONADE</b>	4.40
mit gefrorenen Beeren	
<b>ZITRONEN-LIMONADE</b>	4.40
mit frischer Minze	

## SÄFTE / SCHORLEN

<b>APFEL NATURTRÜB</b>	2.90	4.60
pur oder als Schorle		
<b>RHABARBER</b>	2.90	4.60
pur oder als Schorle		
<b>JOHANNISBEERE</b>	2.90	4.60
pur oder als Schorle		
<b>ORANGENSAFT</b>	3.40	5.60
wirklich frisch gepresst		

## BIER

	0.3l	0.5l
<b>RATSHERRN</b> Zwickel vom Fass	3.40	5.90
<i>naturtrüb - leicht würzig - feiner Malzkörper - grasige Hopfenaromen - Vol. 5,2%</i>		
<b>RATSHERRN</b> Pale Ale vom Fass	3.40	5.90
<i>goldfarben - Aromen von Zitrus und firschen Kräutern - fruchtige Hopfenaromen - blumig - Vol. 5,6%</i>		
<b>RATSHERRN</b> Pilsener aus der Flasche, 0.33l		3.90
<i>frisch - hopfig - schlank im Abgang - Vol. 4,9%</i>		
<b>HOPF</b> Weizenbier aus der Flasche, 0.5l		5.90
<i>erfrischend - spritzig - mit einer feinen Hefetrübung und dezent fruchtigen Noten</i>		
<b>HOPF</b> Weizenbier alkoholfrei, aus der Flasche, 0.5l		4.90
<i>erfrischende Fruchtnote - dezentes Malzaroma</i>		



## APERITIFE UND OFFENE WEINE

Die Spirituosen für unsere Aperitife stammen von kleineren Destillieren. In aufwendiger Handarbeit entstehen im traditionellen Brennverfahren hochwertige Liköre, Geiste und Brände, die unsere Speisen gekonnt umrahmen. Unsere Longdrinks und Cocktails sind beliebte Klassiker mit nordischer Interpretation. Wir bieten eine feine Auswahl an offenen Weinen, die unsere frische Küche geschmackvoll ergänzen. Fragen Sie uns gerne nach einer Empfehlung passend zu Ihren Speisen.

<b>KIR</b>	0.1l
<b>KIR SEKT</b>	6.90
<b>KIR SAUVIGNON</b> <i>mit hausgemachter Creme de Cassis</i>	5.20
<b>VERMOUTH</b>	5cl
<b>BELSAZAR</b> Weiß, Rot oder Trocken	5
<b>MONDINO</b> ROTER BITTER	5cl
<b>MONDINO</b> auf Eis	8
<b>MONDINO</b> Soda	10
<b>MONDINO</b> Orange	12
<b>AMERICANO</b>	
Mondino, Belsazar Rot, Soda und Orangenzeste	11
<b>NEGRONI</b>	
Mondino, Belsazar Rot, Gin Sul, Soda und Orangenzeste	12
<b>COCKTAILS DES NORDENS</b>	
<b>GREEN SUL</b> Gin Sul und Green Monaco Tonic, 0.2 l	7.90
<b>GIN SUL UND BELSAZAR</b> Trocken, 5 cl	12
<b>DR. JAGLA</b> Artischockenelixier auf Eis, 4 cl	7
<b>ABSINTH</b> 2cl	5
<b>LEMON OWL</b> Owls Organic Wodka, Kräuterelixier und Lemon Monaco, 0.2 l	7.90
<b>THE OSTHOLSTEINER MULE</b> 0.2 l	7.90
Korn The Ostholsteiner, Limetten, Gurken und Hot Monaco Ginger Beer	
<b>PORTWEIN ALTERNATIV "X-PERIMENT"</b> 5 cl	10.50
Gespriteter Pinot Noir, Ökonomierat Rebholz, Pfalz	
<b>GIN</b>	4cl
<b>TONKA GIN</b> süße Vanille	7
<b>GIN SUL</b> würzig, Rosmarin und Zimtnote	7
<b>JOS. GARDEN DRY GIN</b> klassisch, frisch	8.20
<b>WHISKEY</b>	4cl
<b>STORK CLUB</b>	
Single Malt Whiskey – fruchtig, weich mit Honig	10.50
Straight Rye Whiskey – süß, würzig mit Vanille	10.50

<b>SEKT</b>	0.1l	0.2l	0.75l
<b>RIESLING SEKT BRUT</b>	4.90	–	35
Kloster Eberbach - Rheingau <i>Trocken - Erfrischend - Aromen von Quitte und Weinbergpfirsich</i>			
<b>PINO SEKT BRUT GOLD</b>	–	–	84
Weingut Rebholz - Pfalz <i>Flaschengärung - Prämiert - Fruchtbetont</i>			
○ <b>WEISSWEIN</b> OFFEN	0.1l	0.2l	0.75l
<b>RALF KIRCHNER</b> „Stadtmauer“	3.20	5.80	18
2016 Riesling - Pfalz - <i>QbA trocken</i> <i>Frische Apfelnote - Mineralisch</i>			
<b>DR. KOEHLER</b> Pfandturm	3.20	5.80	18
Grauburgunder - Rheinhessen <i>QbA trocken - Frisch - Feine Mineralität</i>			
<b>MARKUS PFAFFMANN</b>	4.20	7.20	23
Sauvignon Blanc - Pfalz - <i>QbA trocken</i> <i>Intensive Aromen von Stachelbeere - Zitrusnote - Elegante Mineralität</i>			
● <b>ROSÉWEIN</b> OFFEN	0.1l	0.2l	0.75l
<b>LANDERER</b>			
Rosé Saignée - Baden	4.40	7.60	24
<i>QbA trocken - Blumig - fruchtig - spritzig</i>			
● <b>ROTWEIN</b> OFFEN	0.1l	0.2l	0.75l
<b>RALF KIRCHNER</b> 1&1 Cuvée	3.80	6.90	22
Portugieser & Spätburgunder - Pfalz <i>QbA trocken - Leichte Würze - Aromen von Granatapfel und Johannisbeere</i>			
<b>PFANNEBECKER</b> Fass 23	4.40	7.60	24
Cabernet & Merlot - Rheinhessen <i>Etwas Barrique - Schokoladig - Dunkle Kirsche - Saftige Beeren</i>			

# WEINKARTE

Unsere Weine stammen von traditionsreichen deutschen Winzern. Die Trauben dafür wachsen in besonders sonnenreichen Regionen. Dadurch entstehen feinperlige Aromen, die den facettenreichen Geschmack unserer modernen Traditionsküche optimal ergänzen. Fragen Sie uns gerne nach einer Empfehlung passend zu den Speisen. Neben unseren Flaschenweinen bieten wir ausgewählte Sorten auch als offene Weine an.

---

## AHR

---

### JEAN STODDEN

- 2016 „Blanc de Noir“ - *Qualitätswein trocken* 41  
*Frisch - Fruchtig - Langlebig*
- 2016 Spätburgunder - *Qualitätswein trocken* 39  
*Sehr Saftig, dennoch trocken - Schokoladig*

---

## BADEN

---

### WEINGUT KLUMPP, BRUCHSAL

- 2016 Auxerrois - *QbA trocken* 35  
*Blumig - Mineralisch - Langlebig*
- 2016 Grauburgunder - *QbA trocken* 32  
*Spritzig - Leicht - Frisch*
- 2015 Cuvée No.1 - *QbA trocken* 34  
(Blaufränkisch, Spätburgunder, St. Laurent, Cabernet)  
*Schöne Cuvée mit feinem Tannin*

### WEINGUT LANDERER, OBERROTWEIL

- 2016 Weissburgunder & Chardonnay - *QbA trocken* 34  
*Kräftige Steinobstnote - Lang im Abgang*
- 2016 „CUVÉE INSIDER“ - *QbA trocken* 35  
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder)  
*Waldbeernote - Lang im Abgang*

### MARTIN WASSMER

- 2015 Markgräflerland Chardonnay „SW“ - *Qualitätswein trocken* 55  
*Buttrig - Cremig - Kräftig*
- Sauvignon Blanc - *QbA trocken* 33  
*Frisch - Geradlinig, mit zarter Frucht*

---

## FRANKEN

---

### WEINGUT BICKEL-STUMPF

- 2016 Silvaner - *Qualitätswein trocken* 22  
*Typischer Silvaner - Feine Säure*

---

## MOSEL

---

### KARTHÄUSERHOF

- 2016 Riesling - *Qualitätswein trocken* 33  
*Harmonische Säure - Fruchtig*
- 2011 Karthäuserhofberg Riesling - *trocken* 83  
*VDP - Grosses Gewächs*  
*Klassisch - Feine Säure - Reife Fruchtnote*

### CLEMENS BUSCH

- 2015 „vom roten Schiefer“ Riesling 45  
*Qualitätswein trocken VDP. Ortswein*  
*Schön Mineralisch - Feine Säure*
- 2015 Pünderich Marienburg Riesling - *trocken* 73  
*VDP - Grosses Gewächs*  
*Rassig - Kernig - Vollmundig*

### VON OTHEGRAVEN

- 2014 Kanzemer Altenberg Riesling - *trocken* 81  
*VDP. Grosses Gewächs*  
*Leicht Nussig - Mineralisch - von Günther Jauch*
- 2016 „VO“ Riesling - *Qualitätswein feinherb* 28  
*Fruchtig - Leichte Süße*

### MAXIMIN GRÜNHAUS, RUWE

- 2016 „Monopol“ Riesling - *QbA trocken* 34  
*Feine Zitrusnote - Sehr Elegant*

### WEINGUT ROSCH, MOSEL

- 2016 Leiwener Riesling - *QbA feinherb* 25  
*Frisch - Reife Steinobst Nuancen*

---

## NAHE

---

### BICKING & BICKING

- 2016 Grauburgunder - *Qualitätswein trocken* 27  
*Frisch - Mittelschwer*

● Rotwein   ● Roséwein   ○ Weißwein

---

## PFALZ

---

### RINGS

- 2016 Freinsheimer Sauvignon Blanc 38  
*Qualitätswein trocken - VDP Ortswein  
Schöne Säure mit langem Abgang*
  
- 2015 Ungstein Nussriegel Riesling 55  
*Qualitätswein trocken - VDP Erste Lage  
Frisch - Feine Mirabelle- Pfirsichnote*
  
- 2015 Spätburgunder 37  
*Qualitätswein trocken - VDP Gutswein  
Leicht - Feine Kirschnote*
  
- 2015 „Das kleine Kreuz“- QbA trocken 61  
(Merlot, Cab. Franc, St. Laurent, Cab. Sauvignon)  
*Vollmundig - Würzig mit Schmelz*

---

## RHEINGAU

---

### WEINGUT SPREITZER, OESTRICH-WINKEL

- 2016 Blanc de Noirs - QbA trocken 29  
*Mineralisch, mit feiner - Süße im Schmelz*
  
- 2016 Riesling „Oetricher Lenchen Rosengarten“- QbA trocken 78  
*Würzig - Opulent - Lang im Abgang*

### WEINGUT HAMM, OESTRICH-WINKEL

- 2015 Winkeler Riesling „Alte Reben“- QbA trocken 45  
*Mineralisch - Kräftig - Mit Apfelnote im Abgang*

---

## RHEINHESSEN

---

### WEINGUT WERTHER WINDISCH, MOMMENHEIM

- 2016 Silvaner - QbA trocken 25  
*Buttrig mit feinem Abgang - Schmelz*

### WEINGUT PFANNEBECKER, PFEDDERSHEIM

- 2015 Pfeddersheim Weissburgunder - QbA trocken 35  
*Fruchtig - mit leichter Holznote*
  
- 2012 „Maximus“ St. Georgenberg 45  
(Cabernet & Merlot)- QbA trocken  
*Vollmundig - Kräftig, aber weich*

### WEINGUT DREISSIGACKER, BECHTHEIM

- 2016 Pino\_ & Co Rosé - QbA trocken 29  
*Leicht - Würzig - Feine Mineralität*
  
- 2016 Westhofener Chardonnay - QbA trocken 49  
*Buttrig mit feinem Tannin*
  
- 2012 Bechtheimer St. Laurent - QbA trocken 53  
(Blaufränkisch, Spätburgunder, St. Laurent, Cabernet)  
*Würzig - Lang im Abgang - Leichte Röstnoten*

---

## ROTWEINE VON UNSEREN NACHBARN

---

Deutsche Rebsorten sind vielfältig und vollmundig. Um unser Angebot zu ergänzen, bieten wir zusätzlich noch ausgewählte Sorten unserer Nachbarn an.

---

## ITALIEN

---

### MASI AGRICOLA, VENETIEN

- 2015 Campofiorin 41  
*Rosso del veronese, IGT  
Corvina, Rondinella, Molinara  
Aromen von reifen schwarzen Beeren, dunkler Konfitüre,  
Dörrfrüchten, Rosinen*

### ARGIANO, TOSKANA

- 2013 Rosso di Montalcino, DOCG 45  
*Rosso del veronese, IGT, Venetien  
Sangiovese  
ein Bouquet von Waldfrüchten und grünem Pfeffer*

### PRUNOTTO, PIEMONTE

- 2013 Barolo 89  
*Nebbiolo  
Pfeffrig, nach Cassis und Mokka, lang im Abgang*

---

## SPANIEN

---

### BARÓN DE LEY, RIOJA

- 2014 Barón de Ley Reserva 41  
*Tempranillo  
Amarenakirsche, reife Pflaumen, Tabak und Schokolade*

---

## FRANKREICH

---

### VIGNOBLE MARIA MARIA, MADIRAN

- 2012 Novel rouge, Madiran AOP 33  
*Tannat, Cabernet Sauvignon  
Weiche Tannine, fruchtig kräftig*

### GÉRARD BERTRAND, CÔTEAUX DU LANGUEDOC

- 2014 Grand terroir, La Clape AOP 36  
*Carignan, Syrah, Mourvèdre  
Am Gaumen samtig, konzentrierte Frucht, würzig*

● Rotwein   ● Roséwein   ○ Weißwein

## DIGESTIFE

Ein Digestif ist der gelungene Abschluss eines kulinarischen Abends in geselliger Runde. Mit unseren Spirituosen finden genussvolle Speisen den passenden Ausklang. Die traditionelle Herstellung per Hand ist dabei kennzeichnend für alle Destillieren, die wir führen. Fragen Sie uns gerne nach einer persönlichen Empfehlung.

---

### RUM 4 cl

---

#### SPREWOOD DISTILLERS

Weissling Butterbird	7
Feuerfalter Butterbird	8.50

---

### VODKA UND KORN 2 cl

---

<b>MEYBORG</b> Kornbrand	3
<b>OSTHOLSTEINER</b> Doppelkorn	3
<b>OWLS</b> Organic Vodka	3
<b>FREIMUT</b> Vodka aus Bio Roggen	4

---

### KÜMMELE UND KRÄUTER 2 cl

---

<b>HELBING</b> Aquavit	4.50
<b>BORGSMANN</b> Kräuterlikör	3.50
<b>VON HAVE</b> Hamburger Köm Kümmel	3.50

---

### COCKTAILS DES NORDENS

---

<b>GREEN SUL</b> Gin Sul und Green Monaco Tonic, 0.2 l	7.90
<b>GIN SUL UND BELSAZAR</b> Trocken, 5 cl	12
<b>DR. JAGLA</b> Artischockenelixier auf Eis, 4 cl	7
<b>ABSINTH</b> 2cl	5
<b>LEMON OWL</b> Owls Organic Wodka, Kräuterelixier und Lemon Monaco, 0.2 l	7.90
<b>THE OSTHOLSTEINER MULE</b> 0.2 l	7.90
Korn The Ostholsteiner, Limetten, Gurken und Hot Monaco Ginger Beer	
<b>PORTWEIN ALTERNATIV "X-PERIMENT"</b> 5 cl	10.50
Gespriteter Pinot Noir, Ökonomierat Rebholz, Pfalz	

---

### GIN 4 cl

---

<b>TONKA GIN</b> süße Vanille	7
<b>GIN SUL</b> würzig, Rosmarin und Zimtnote	7
<b>JOS. GARDEN DRY GIN</b> klassisch, frisch	8.20

---

### WHISKEY 4 cl

---

#### STORK CLUB

Single Malt Whiskey – <i>fruchtig, weich mit Honig</i>	10.50
Straight Rye Whiskey – <i>süß, würzig mit Vanille</i>	10.50

---

### OBSTLER, BRÄNDE & GEISTE 2 cl

---

#### SEVERIN SIMON'S

Brandy	5
Apfelbrand	5
Quittenbrand	5
Zwetschgenbrand	4
Williams Christ	5
Wildkirsch Premium	7.50

#### FRÄULEIN BRÖSEL

Marillengeist	5
Haselnussgeist	5
Vogelbeergeist	5
Mandelgeist	5
Johannisbeergeist	5

#### STÄHLEMÜHLE

Schattenmorelle Spittelberg	9
Wachauer Marille Maulbeer	15
Böhmischer Waldhimbeergeist	10
Hagauer Karamellmalzbrand	12
Mirabelle de Nancy	11
Geist vom gelben Enzian	11



# MUTTERLAND

LETZTE SEITE

## MUTTERLAND Stammhaus

Ernst-Merck-Straße 9-11, Ecke Kirchenallee, 20099 Hamburg  
T + 49 (0) 40 477 35010 | stammhaus@mutterland.de  
**Geöffnet:** Mo - Sa 8.00 - 21.00 Uhr, So 9.00 - 19.00 Uhr (nur Café)  
**Keine Reservierungen!**

## MUTTERLAND Eppendorf

Lenhartzstraße 1, Ecke Eppendorfer Baum, 20249 Hamburg  
T + 49 (0) 40 4711 35015 | eppendorf@mutterland.de  
**Geöffnet:** Mo - Fr 8.00 - 19.00 Uhr, Sa 8.00 - 18.00 Uhr,  
So 9.00 - 18.00 Uhr (nur Café)

## MUTTERLAND City

Poststraße 14-16, Streit's Hof, 20354 Hamburg  
T + 49 (0) 40 4711 35020 | city@mutterland.de  
**Geöffnet:** Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr  
(UG ab 10.00 Uhr) Sa 9.00 - 20.00 Uhr

## MUTTERLAND Cölln's am Rathaus

Brodstrangen 1-5, Am Rathaus, 20457 Hamburg  
T + 49 (0) 40 4711 35030 | coellns@mutterland.de  
**Geöffnet:** Di - Sa 9.00 bis 23.00 Uhr,  
Mo und So 9.00 - 18.00 Uhr, To Go werktags ab 8.00 Uhr

## MUTTERLAND Showroom

Poststraße 14-16, Streit's Hof, 20354 Hamburg  
T + 49 (0) 40 4711 35022  
**Geöffnet:** nach Terminvereinbarung

## MUTTERLAND Online - Shop

Zusätzlich zu unseren drei Hamburger Geschäften finden  
Sie unser Angebot auch in unserem Internetshop:

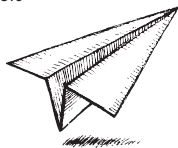
[www.Mutterland.de](http://www.Mutterland.de)

Traditionell hergestellte Delikatessen aus allen Regionen Deutschlands schätzen wir bei Mutterland und tragen deshalb hochwertige Feinkost kleiner und mittelgroßer Manufakturen für Sie zusammen. Unseren leidenschaftlichen Herstellern begegnen wir dabei als inhabergeführter, Hamburger Delikatessenhandel partnerschaftlich und fair. Wir verstehen uns als Hommage an liebevolle Mütter und die heimische Küche, denn bei uns finden Sie herzhaft und süße Lebensmittel sowie frische Hausmannskost, die uns schon in der Kindheit satt und glücklich machte.

## KONTAKT FÜR FEEDBACK

Wir freuen uns über Anregungen, Lob,  
Kritik und Feedback und füttern Sie  
unsere Brieftaube.

Schreiben Sie uns an:  
[feedback@mutterland.de](mailto:feedback@mutterland.de)



## RESERVIEREN

Sie möchten reservieren? Bei kleineren Gruppen können Sie entweder spontan vorbei schauen oder Sie reservieren bei uns. Das geht per Telefon oder Online auf [www.mutterland.de](http://www.mutterland.de).

## FEIERN IM CÖLLN'S

Sie möchten im größeren Stil feiern? Für Firmenfeiern, Geburtstage und andere Anlässe sprechen Sie uns gerne persönlich an oder schreiben Sie uns eine Email ([coellns@mutterland.de](mailto:coellns@mutterland.de)).

Interior Design und Grafik Design:  
[welovedesign.net](http://welovedesign.net)

## FIRMENGESCHENKE

Bereiten Sie ihren Geschäftspartnern, Kunden und Mitarbeitern eine Freude. Mutterland bietet Ihnen Hamburgs größte Auswahl heimischer Delikatessen. Nutzen Sie den perfekten Rundum-Service für besondere Geschenke.

- Individuelle Zusammenstellung nach Wunsch
- Einzigartige Mutterland Geschenkverpackung
- Einbindung Ihrer Marke oder Ihres Logos
- Mutterland Geschenkgutscheine
- Termingerechter Versand  
(auch Jahresplanung wie z.B. Geburtstage)

## KONTAKT FÜR FIRMENKUNDEN:

E-mail: [firmenkunden@mutterland.de](mailto:firmenkunden@mutterland.de)  
Telefon: +49 (0)40 4711 35061

## BLEIBEN SIE IMMER AUF DEM NEUESTEN STAND

MUTTERLAND MUTTERLAND.DE

FREE WIFI: Coellns-guest | PASSWORT: Coellns2017  
OFF: Von 12.00 - 15.00h bieten wir kein W-Lan an.