

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 karamellierte 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. 20.05. – FR. 24.05.2019

MARINIERTER SPARGELSALAT

mit Tomaten auf buntem Blattsalat

als Vorspeise / als Hauptspeise

6.80 / 10.50

GEBRATENES SEELACHSFILET

13.50

mit Kartoffelstampf, Babyspinat und Weißweinschaum

FEINES KALBSGESCHNETZELTES

14.50

mit Old School Spätzle und Champignons

LAUWARMER ZITRONEN-BROWNIE

6.50

mit Erdbeereis

MITTAGSMENÜ

MO. - FR.: 12.00 - 14.00 UHR

ZWEI-GÄNGE MENÜ

17.90

wahlweise Vorspeise oder Dessert

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?

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

mit Rohrzucker-Zimt
mit Altländer Apfelspalten
mit Apfel-Kompott

Schoko Pfannkuchen vegan

mit Rohrzucker-Zimt 6.50
mit Schokocreme +1.00
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

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

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

KAKAO

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

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

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

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

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

KRÄUTER-LIMONADE	4.40
mit frischen Kräutern	
ROTE BEEREN-LIMONADE	4.40
mit gefrorenen Beeren	
ZITRONEN-LIMONADE	4.40
mit frischer Minze	

SÄFTE / SCHORLEN

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

BIER

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

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

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

SPREEWOOD DISTILLERS

Weissling Butterbird	7
Feuerfalter Butterbird	8.50

VODKA UND KORN 2 cl

MEYBORG Kornbrand	3
OSTHOLSTEINER Doppelkorn	3
OWLS Organic Vodka	3
FREIMUT Vodka aus Bio Roggen	4

KÜMMELE UND KRÄUTER 2 cl

HELBING Aquavit	4.50
BORGMANN Kräuterlikör	3.50
VON HAVE Hamburger Köm Kümmel	3.50

COCKTAILS DES NORDENS

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

GIN 4 cl

TONKA GIN süße Vanille	7
GIN SUL würzig, Rosmarin und Zimtnote	7
JOS. GARDEN DRY GIN 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:

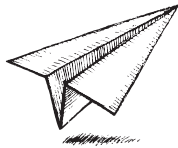
www.Mutterland.de

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



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.

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).

Interior Design und Grafik Design:
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
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.