

Hummel, Hummel *

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen im Restaurant Süßwasser und laden Sie ein, einige unbeschwerte Augenblicke bei uns zu genießen.

Unser Haus wurde 1858 erbaut und beherbergt seit 1889 eine Gastwirtschaft. Wir sind stolz darauf, Teil dieser langen Tradition sein zu dürfen.

Lassen Sie sich faszinieren von dem einmaligen Blick auf das Treiben am Strand und die vorbeiziehenden großen und kleinen Schiffe, die alle ihre eigene Geschichte erzählen. Nicht zuletzt beeindruckt der gegenüberliegende Containerhafen, der zu den bedeutendsten Häfen der Welt zählt.

Übrigens, der Elbtunnel verläuft direkt unter Ihnen. Sie sitzen sozusagen auf ihm.

Genug der Worte - wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns. Bitte wenden Sie sich mit Ihren Wünschen gern an unser Team. Wir werden bemüht sein, sie soweit wie möglich zu erfüllen.

Ihr Restaurant Süßwasser

„Hummel, Hummel“: Hamburger Gruß, benannt nach Hans Hummel

(* 21. Januar 1787 in Hamburg; † 15. März 1854)



Hans Hummel arbeitete als Wasserträger und galt als grimmiger Zeitgenosse, weshalb er von den Kindern geneckt wurde, indem sie ihn beim Spottnamen Hummel Hummel riefen. Da er zwei schwere Eimer Wasser zu tragen hatte, erwischte er die Racker selten, so dass ihm nichts blieb, als „Mors Mors“ zurückzurufen: Eine Abkürzung des plattdeutschen „Klei di an’n mors“.*

Speisen

Aperitifs

Aperol Sprizz (Aperol, Prosecco und ein Spritzer Soda)	0,2 ltr	7,20 €
Secco Blanc Pompette - Matthias Gaul Ein erfrischender Winzer-Secco mit feinen fruchtigen Anklängen. Aus Scheurebe, Rivaner und Weißburgunder.	0,1 ltr	5,20 €
Cremant Brut Blanc Cuvée - Bouvet Ladubay	0,1 ltr	6,50 €
Sherry (dry, medium, cream)	5 cl	4,50 €
Martini (extra dry, bianco, rosso, d'oro)	5 cl	4,00 €

Vorspeisen

Kleiner Mesclun-Salat mit Kirschtomaten, Gurken, gerösteten Kernen und Himbeer-Vinaigrette	6,90 €
Bouillabaisse „Süßwasser“ mit Fisch-Einlage und Brot	8,90 €
Tatar von Norweger Lachs mit frische Mango und Kräutern verfeinert, auf Kürbiskern-Rösti und Honig-Dill Relish Hamburger	10,50 €
Labskaus mit einem Spiegelei, Rote Bete und Gewürzgurken Labskaus ist eine Hamburger Spezialität, die aus reinem gepökeltem Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Bete, Gewürzgurke und verschiedenen Gewürzen hergestellt wird.	9,50 €



Speisen

Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf sautiertem Gemüse, Krustentierrahmsauce und Knusper-Kartoffel-Püree	18,90 €
Pannfisch „Süßwasser“ mit gebratenem Lachs-, Zander- und Rotbarschfilet auf Stampfkartoffel, Dijon-Senfsauce und Gurkensalat	18,90 €
Im Ganzen gebraten Nordseescholle mit Lyoner-Kartoffeln und Gurkensalat	
- „Müllerin Art“ mit brauner Butter,	20,90 €
- „Finkenwerder Art“ mit ausgelassenem Speck	20,90 €
- „Büsumer Art“ mit frischen Nordseekrabben	24,90 €
Hamburger Labskaus mit zwei Spiegeleiern, Rollmops, Rote Bete und Gewürzgurke <i>Labskaus ist eine Hamburger Spezialität, die aus reinem gepökeltem Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Bete, Gewürzgurke und verschiedenen Gewürzen hergestellt wird.</i>	16,90 €
Kalbsfilet-Medailon gegrillt auf mediterranem Gemüse dazu Estragonsauce und Duchesse-Kartoffeln	24,90 €
Nudeltaschen mit Feigen-Pecorino-Füllung, milder Ziegenkäsesauce, getrockneten Tomaten und Ruccolahaube	16,90 €
Großer Mesclunsalat mit Kirschtomaten, Gurken, geröstete Kernen, Hobelparmesan, Himbeervinaigrette	14,50 €
... mit gebratenem Lachsfilet und Pesto	18,50 €
... mit gebratenen Kalbsfiletstreifen	18,50 €



Speisen

für Kinder

(bis 12 Jahre)

Gebratenes Fischfilet oder Hähnchennuggets
mit Pommes Frites 7,90 €

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanille-Eis und Sahne 7,20 €

Apfelstrudel aus dem Ofen Vanille-Eis und Sahne 7,90 €

Warmes Schokoküchlein mit Fruchtsauce und Mangosorbet 8,90 €

Eiscreme (Schokolade, Erdbeere, Vanille, Walnuss, Mangosorbet) 1,80 € / Kugel



Getränke

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Latte Macchiato	4,20 €
Sirup (Karamell, Vanille, Haselnuss)	0,50 €
Becher Milchkaffee	3,80 €
Becher heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Becher Tee (Teehaus Ronnefeld)	3,50 €
(Ayurveda, Darjeeling, Classic Earl Grey, Chai, Classic Green Tea, Rooibos Orange, Morgentau® mit grünem Sencha und Mango-Zitrusgeschmack)	
Frischer Minz-Tee	3,90 €
Lumumba (Schokolade mit 2cl Rum und Sahne)	6,90 €
Pharisäer (Kaffee mit 2cl Rum und Sahne)	6,90 €
Irish Coffee (Kaffee mit 2cl Irish Whiskey und Sahne)	6,90 €

alle Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich

alkoholfreie Getränke

Bionade (Holunder, Ingwer-Orange)	0,33 ltr	2,90 €
Fritz Cola	0,33 ltr	2,90 €
Fritz Limo (Zitrone)	0,33 ltr	2,90 €
Mineralwasser St. Michaelis	0,25 ltr	2,50 €
Mineralwasser St. Michaelis still	0,25 ltr	2,50 €
Mineralwasser St. Michaelis	0,75 ltr	6,90 €
Mineralwasser St. Michaelis still	0,75 ltr	6,90 €
Schweppes (Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale)	0,20 ltr	2,90 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Cola-Light	0,20 ltr	2,60 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Cola-Light	0,40 ltr	3,90 €



Getränke

Säfte und Nektare

Apfel, Orange, Banane, Johannisbeere, Cranberry, Kirsche, KiBa	0,2 ltr	2,90 €
	0,4 ltr	4,90 €

Schorlen

Apfel, Johannisbeere, Cranberry, Kirsche, Rhabarber	0,2 ltr	2,80 €
	0,4 ltr	4,80 €

Bier vom Fass

Carlsberg Pils	0,25 ltr	3,20 €
	0,4 ltr	4,80 €

Duckstein Dunkel	0,3 ltr	3,60 €
	0,5 ltr	5,90 €

Alsterwasser	0,25 ltr	3,20 €
	0,4 ltr	4,80 €

Flaschenbier

Astra Urtyp	0,33 ltr	2,80 €
Erdinger Hefeweizen	0,5 ltr	4,90 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 ltr	4,90 €
Holsten alkoholfrei	0,33 ltr	3,30 €
Malzbier Vita-Malz	0,33 ltr	2,90 €

