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“. *

Süßwasser
Restaurant & Café

Stand 06/2021

Aperitifs

Aperol Sprizz (Aperol, Prosecco und ein Spritzer Soda)	0,2 ltr	7,50 €
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco und ein Spritzer Soda)	0,2 ltr.	7,50 €
Winzer-Secco Blanc Pompette - Matthias Gaul	0,1 ltr	5,20 €
Ein erfrischender Winzer-Secco mit feinen fruchtigen Anklängen. Aus Scheurebe, Rivaner und Weißburgunder.	0,75 ltr.	31,00 €
Cremant Brut Blanc Cuvée - Bouvet Ladubay	0,1 ltr -Glas	6,50 €
Jugendlich und mit einer sehr fruchtigen Note duftet nach roten Früchten, Veilchen und sanft nach Brioche und Vanille, die crèmige Textur und die feine, anhaltende Perlage unterstreichen die schöne Fruchtigkeit.	0,75 ltr.	42,00 €
Sherry (dry, medium, cream)	5 cl	4,50 €
Martini (extra dry, bianco, rosso, d'oro)	5 cl	4,00 €

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurke gerösteten Kernen und Hausdressing	6,90 €
Bouillabaisse „Süßwasser" mit Fischfilet und Garnelen	9,90 €
Ziegenkäse im Knuspermantel, dazu Kirsch- Pfeffer- Chutney und Salatbukett	9,90 €
Hamburger Labskaus mit einem Spiegelei, Rote Bete und Gewürzgurke auf Kürbiskern-Rösti und Honig-Dill Relish Labskaus ist eine Hamburger Spezialität, die aus reinem gepökeltem Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Bete, Gewürzgurke und verschiedenen Gewürzen hergestellt wird.	9,90 €

Süßwasser
Restaurant & Café

Speisen

Hauptgerichte

Großer Babyleafsalat mit Kirschtomaten, Gurken, geröstete Kernen, Hobelparmesan, Balsamico Dressing	15,50 €
...mit gebratenem Lachsfilet und Pesto	20,90 €
... mit gebratenen Rinderfiletstreifen	22,90 €
...mit 5 gebratenen Garnelen	23,90 €
Nudeltaschen mit Feigen-Pecorino-Füllung, geschmolzenen Cherrytomaten und getrockneten Tomaten, in milder Ziegenkäsecreme und Hobelparmesan	17,90 €
Hamburger Labskaus mit zwei Spiegeleiern, Rollmops, Rote Bete und Gewürzgurke Labskaus ist eine Hamburger Spezialität, die aus reinem gepökeltem Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Bete, Gewürzgurke und verschiedenen Gewürzen hergestellt wird.	18,90 €
Im ganzen gebraten Nordseescholle mit Lyoner Kartoffeln und Gurkensalat	
-„Müllerin Art“ mit Nuss Butter,	21,90 €
-„Finkenwerder Art“ mit ausgelassenem Speck	21,90 €
-„Kapern“ mit brauner Kapern Butter	22,90 €
-„Süsswasser“ mit kleinen Garnelen	24,90 €
Pannfisch „Süßwasser“ mit gebratenem Steinbeißerfilet, Lachsfilet & Zanderfilet auf Stampfkartoffel, Dijon-Senfsauce	22,90 €
Garnelenpfanne Mit Paprika, Zucchini, Tomaten, Kräutern & Knoblauch, dazu Baguette	26,90 €
Argentinisches Rinderfilet an Rotweinjus mit Grillgemüse und Lyoner Kartoffeln	31,90 €

für Kinder

(bis 12 Jahre)

Gebratenes Fischfilet oder Hähnchennuggets mit Pommes Frites	8,90 €

Süßwasser
Restaurant & Café

Stand 06/2021

Dessert

Apfelstrudel aus dem Ofen mit Vanille-Eis und Sahne	7,90 €
Warmes Schokoladenküchlein mit Fruchtsspiegel und Mangosorbet	8,90 €
Eis (Schokolade, Erdbeere, Vanille, Walnuss, Mangosorbet)	1,80 € / Kugel

Dessertwein

2018 Nacht- Gold Auslese – Peter Mertes	5 cl. – Glas	3,50 €

Rheinhessen
Diese Auslese präsentiert sich mit intensiven Fruchtaromen nach Pfirsich und Aprikosen, besonders extraktreich und mit einem ausdrucksstarken, mineralischen Finale.

Süßwasser
Restaurant & Café

Getränke

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,80 €
Latte Macchiato	4,20 €
Sirup (Karamell, Vanille, Haselnuss)	0,50 €
Becher Milchkaffee	3,90 €
Becher heiße Schokolade mit Sahne	3,90 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Becher Tee (Trink Meer Tee)	3,50 €
Kräutertee mit Hauch von Meersalz, Kräutertee mit Sanddorn Orange und Vanille, Grüner Tee, Schwarz Tee Assam, Darjeeling und Earl Grey	
Becher frischer Ingwertee	3,90 €
Becher frischer Pfefferminz-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

** Mit Hafermilch*	*0,30 €*

alkoholfreie Getränke

Bionade (Holunder, Ingwer-Orange)	0,33 ltr	3,50 €
Fritz Cola	0,33 ltr	3,50 €
Fritz Limo (Zitrone)	0,33 ltr	3,50 €
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	3,00 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Cola-Zero	0,20 ltr	2,60 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Cola-Zero	0,40 ltr	3,90 €

Süßwasser
Restaurant & Café

Stand 06/2021

Getränke

Hausgemachte Limonaden

Limette – Ingwer – Minze	0,4 ltr	5,60 €
Holunder – Minze	0,4 ltr	4,90 €

Säfte und Nektare granini

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

Schorlen granini

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

Bier vom Fass

Carlsberg Pils	0,25 ltr	3,30 €
Das hell gold-gelbe, internationale Premium Lagerbier nach Pilsener Brauart Vol.4,9%	0,4 ltr	4,90 €
Duckstein Dunkel	0,25 ltr	3,90 €
Rotblonde, obergärige Spezialität mit feinen Karamell- und Röstnoten Vol. 4,9%		
Alsterwasser	0,25 ltr	3,30 €
	0,4 ltr	4,90 €

Flaschenbier

Astra Urtyp	0,33 ltr	3,00 €
Erdinger Hefeweizen	0,5 ltr	5,00 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 ltr	5,00 €
Holsten alkoholfrei	0,33 ltr	3,50 €
Malzbier Vita-Malz	0,33 ltr	3,30 €

Süßwasser
Restaurant & Café

Stand 06/2021

Offene Weine

Weißwein

2015 Gaul´s Eleven – Matthias Gaul	0,20 ltr	- Glas	7,20 €
	0,75 ltr	- Flasche	25,00 €

Pfalz
Cuveé, Ein Wein, in dem vor allem die Scheurebe ihr Talent zum Besten gibt und mit exotischen Noten verführt. Duftig und blumig. Prickelnd und lebendig. Die Aromen des Summertimes erinnern an Früchte wie Litschi, Pfirsich und schwarze Johannisbeere.

2015 Grauburgunder – Matthias Gaul	0,20 ltr	- Glas	7,50 €
	0,75 ltr	- Flasche	25,50 €

Pfalz
jugendlich und unkompliziert, in der Nase kitzeln Kräuter und Zitrusaromen, am Gaumen ist er herrlich frisch mit einer angenehmen Würze

2015 Riesling „terrain calcaire“ – Matthias Gaul	0,20 ltr	- Glas	7,50 €
	0,75 ltr	- Flasche	25,50 €

Pfalz
trocken, Bouquet und Geschmack nach Pfirsich, mineralisch, dezentes Fruchtsäurespiel, vom Kalkboden verwöhnt

2015 Grillo Sicilia -Palazzo Malgara	0,20 ltr	- Glas	7,20 €
	0,75 ltr	- Flasche	25,00 €

Sizilien
sehr crèmig und gehaltvoll verführt er mit dem Geschmack von grünen Früchten, zarte Note von frisch gemahlenen Pfeffer

2015 Sauvignon Blanc – Joseph Castan	0,20 ltr	- Glas	7,20 €
	0,75 ltr	- Flasche	25,00 €

Frankreich
seine Aromatik überzeugt durch Zitrusfrüchte und exotischen Fruchtkorb, dezente grüne Chili- und Grasnoten ergänzen das Gesamtbild

Rosé

2014 Rosé – Matthias Gaul	0,20 ltr	- Glas	7,20 €
	0,75 ltr	- Flasche	25,00 €

Pfalz
verspielte Fruchtigkeit, Duftig, aromatisch und sehr köstlich

Süßwasser
Restaurant & Café

Flaschen Weine

Weißwein

2012 Gavi – Ricossa	0,75 ltr	- Flasche	28,50 €

Italien /Piemont
sehr erfrischender leichter Gavi mit Nuancen von Zitrusfrüchten und frischer Ananas, leicht und verspielt

2015 Elbling " – Willem Willem	0,75 ltr	- Flasche	31,50 €

Saar
Leichter erfrischender Sommerwein mit Nuancen von rosa Grapefruit und grünem Apfel,
zarte eigene Gärungskohlensäure

2016 Sauvignon blanc Gutswein " – Winzerhof Thörle	0,75 ltr	- Flasche	37,50 €

Rheinhessen
In der Nase intensive Aromen von Stachelbeeren, Cassis und frisch geschnittenen Brennnesseln. Dazu kommen rauchige und an Feuerstein erinnernde Noten vom Kalksteinboden. Am Gaumen sehr saftig und prickelnd mit leichtem salzmineralischem Abgang

2013 Sancerre – Domaine de la Jolieve	0,75 ltr	- Flasche	41,50 €

Frankreich
im Duft klar und mineralisch, feine Nuancen von Ananas und Stachelbeere, 100% Sauvignon Blanc

2013 Chablis – Domaine de la Cornasse	0,75 ltr	- Flasche	43,50 €

Frankreich
100% Chardonnay - mit Frische und Crèmigkeit, Aromen von reifen Äpfeln

Weinschorlen

Weiß oder Rosé	0,2 ltr	- Glas	6,50 €

Süßwasser
Restaurant & Café

Rotwein

2016 Pinot Noir – Matthias Gaul	0,75 ltr	- Flasche	32,00 €

Pfalz
ein besonders harmonischer Spätburgunder, der mit eleganter Finesse den Gaumen verwöhnt, erinnert an saftige, rote Beerenfrüchte

2011 Barbera d'Asti - Cosetti	0,75 ltr	- Flasche	34,00 €

Italien
Nuancen von Brombeere und saftiger, reifer Kirsche, kraftvoll und elegant mit einer feinen Säurestruktur

Offene Rotweine

2013 Chatau La Roca – Cotes du Roussillion	0,20 ltr	- Glas	7,50 €
	0,75 ltr	- Flasche	25,50 €

Frankreich
Ausdrucksvolle Cuvée aus Syrah, Carignan und Grenache, 12 Monate in französischen Barriques gereift, Geschmack nach dunklen Waldbeeren mit zarten Nuancen von Vanille

2017 Melbec – Uco Valley, Pagos de Piedra	0,20 ltr	- Glas	7,50 €
	0,75 ltr	- Flasche	25,50 €

Argentinien
Gerd Stepp hat diese Trauben auf drei Hügeln im Valle de Uco geerntet, im Edelstahltank vergoren und im Barriquefass gereift, im Duft nach dunklen Waldbeeren, im Geschmack zarte grüne Paprika, dunkle Beeren, ein wenig Tee und Cafe, zarte Schokolade, elegant und mineralisch

2015 Primitivo – I Monili	0,20 ltr	- Glas	7,50 €
	0,75 ltr	- Flasche	25,50 €

Sizilien
Duft nach dunklen Beeren. Im Glas rubinrot. Voller uns samtiger Rotwein mit gutem Körper

2015 Carbernet Sauvignon-Shiraz – Cape Bridge	0,20 ltr	- Glas	7,50 €
	0,75 ltr	- Flasche	25,50 €

Südafrika
Kräftig und würzig zugleich überzeugt dieser Wein mit feinen Nuancen von dunklen Kirschen und Waldbeeren

Prickelndes Secco

Winzer-Secco Blanc „Pompette“ – Matthias Gaul	0,10 ltr	- Glas	5,20 €
	0,75 ltr	- Flasche	31,00 €

Jugendlich und mit einer sehr fruchtigen Note - Cuvee aus Schreurebe, Rivaner und Weisburgunder

Cremant Brut Blanc Cuvée – Bouvet Ladubay	0,75 ltr	- Flasche	42,00 €

Jugendlich und mit einer sehr fruchtigen Note duftet nach roten Früchten, Veilchen und sanft nach Brioche und Vanille, die crèmige Textur und die feine, anhaltende Perlage unterstreichen die schöne Fruchtigkeit.

Spirituosen

Grappa (Moscato, Prosecco)	2 cl	4,00 €
Grappa Straveccia (im Barrique gelagert)	2 cl	5,00 €
Obstbrände	2 cl	4,50 €
(Williams Birne, Himbeergeist, Kirschwasser, Mirabelle, Pflaume)		
Calvados Papidoux	2 cl	4,00 €
Remy Martin VSOP	2 cl	5,50 €
Gran Duque d'Alba	2 cl	6,00 €
Averna, Ramazzotti, Fernet Branca	2 cl	4,50 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,00 €
Amaretto	2 cl	3,50 €
Baileys	2 cl	5,00 €
Helbing Kümmel	2 cl	2,50 €
Aquavit (Linie, Jubi, Malteser)	2 cl	3,00 €

Eine weitere Auswahl feinster Digestifs finden Sie auf unserem Kamin – schauen Sie sich gerne um oder sprechen Sie uns an