

<b>WEINE (OFFEN)</b>	Glas 0,2 l	0,75 Fl.
<b>Prosecco</b> – Glas 0,1 l Valoro, Venetien	5,00	32,00
<b>Weinschorle</b>	4,70	
WEISS		
<b>Riesling „Fundament“ trocken</b> Weingut Wageck, Pfalz, Deutschland	8,00	24,50
<b>Grauburgunder „Vulkanfelsen“</b> Weingut Königschaffhausen, Baden-Kaiserstuhl, Deutschland	7,00	20,00
<b>Grüner Veltliner „Vom Stein“</b> Selektion Esterhazy, Weinviertel, Österreich	6,00	18,00
ROT		
<b>Tempranillo Radio Boca</b> Castilla y Leon, Valencia, Spanien	7,00	20,00
<b>Malbec Alamos</b> Bodega Catena, Mendoza, Argentinien	6,00	18,00
<b>Zweigelt Classic</b> Esterhazy Wein, Neusiedlersee- Hügelland, Österreich	7,00	20,00
ROSÉ		
<b>Rosado Gran Feudo</b> Bodega Chivite, Navarra, Spanien	6,00	18,00

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte.

## HEISSE GETRÄNKE

<b>Kaffee</b>	Tasse	2,30	Becher	2,90
<b>Milchkaffee</b>				3,50
<b>Latte Macchiato</b>	klein	3,20	groß	3,90
<b>Mit Flavour</b>				
Karamell-/ Schoko-/ Vanille-/ Haselnuss-Sirup				0,60
<b>Espresso</b>	solo	2,30	doppio	3,00
<b>Cappuccino</b>				2,90
<b>Tee</b>			Kännchen	4,50
Assam Meleng, Imperial Earl Grey, Grün Matinee, Red Fruit Flash, Bavarian Mint, Rooibush Cream Caramel				
<b>Heiße Schokolade</b>				3,50

## SOFTDRINKS

<b>Tafelwasser</b>	0,7 Fl.	6,00	0,25 l	2,80
Sprudel, still				
<b>Afri Cola, Afri Cola sugarfree</b>			0,2 l	2,90
<b>Bluna</b> Orange, Zitrone			0,2 l	2,90
<b>Saftschorle</b>	0,4 l	4,20	0,2 l	2,80
<b>Schweppes</b> Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale			0,2 l	2,70
<b>Bionade</b> Holunder			0,33 l	3,50
<b>Red Bull</b>			0,25 l	4,50

## SÄFTE

Orange, Apfel, Kirsch, Banane, Maracuja, Tomate, Rhabarber			0,2 l	2,90
---	--	--	-------	------

## BIERE (VOM FASS)

Radeberger Pils	0,3 l	3,20	0,5 l	4,60
Alsterwasser	0,3 l	3,20	0,5 l	4,60

## BIERE (FLASCHE)

Schöfferhofer Hefeweizen			0,5 l	4,60
Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei			0,5 l	4,60
Jever Fun, alkoholfrei			0,33 l	3,20

Die Speisen ab 18 Uhr finden Sie in der Abendkarte.

Alle Preise verstehen sich in € inkl. der gesetzlichen MwSt.

Zahlung per EC / Maestro-Karte ab 10 €

Keine Kreditkarten / we do not accept credit cards

**W-Lan: Cube-Gastzugang / Passwort: An-der-Alster**



# THE CUBE

## SAISONKARTE

**THE CUBE**  
CAFÉ/RESTAURANT

IN DER  
**HAMBURGER KUNSTHALLE**  
Glockengießerwall  
20095 Hamburg  
T +49 40 30 37 51 96  
info@the-cube-restaurant.de  
www.the-cube-restaurant.de

# THE CUBE

SAISONKARTE

## EISSORTEN CARTE D'OR

Haselnuss	
Frozen Yogurt	
Amarena	
Pistazie	
Straciatella	
Erdbeere	
Schokolade	
Vanille	
Walnuss	
<b>je Kugel Eis</b>	1,20
<b>Portion Sahne</b>	1,00

## EISSPEZIALITÄTEN

<b>Schokobecher</b>	
Vanille / Schokolade / Straciatella / Schokosauce / Sahne	
<b>Nussbecher</b>	
Walnuss / Schokolade / Haselnuss / Karamel-Krokantsauce / Mandelsplitter / Walnüsse / Haselnüsse / Sahne	
<b>Kirschbecher</b>	
Frozen Yogurt / Amarena / Straciatella / Kirschsauce / Sahne	
<b>je Becher</b>	6,00

## EISCAFÉ & CO

<b>Eiskaffee</b>	4,90
Zwei Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kaffee	
<b>Eisschokolade</b>	4,90
Zwei Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kakao	
<b>Orange Fresh</b>	4,90
Zwei Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft	

## FROZEN COCKTAILS (MIT ALKOHOL) 0,4 l

<b>Sex on the Beach</b>	5,50
Smirnoff / Peachtree / Grenadine / Zitrone / Orange / Ananas	
<b>Zitronen Margarita</b>	5,50
Zitrone / Tequila / Triple Sec	
<b>Erdbeer Margarita</b>	5,50
Zitrone / Tequila / Triple Sec / Erdbeerpüree	
<b>Maracuja Sling</b>	5,50
Smirnoff/ Blue Curaçao / Zitrone / Maracuja	

## FROZEN COCKTAILS (OHNE ALKOHOL) 0,4 l

<b>Tropical Punch</b>	4,00
Maracuja / Orange / Ananas / Zitrone / Grenadine	
<b>Slush</b>	
Erdbeere	4,00
Maracuja	4,00
Zitrone	4,00

## KAFFEE UND KUCHEN

1 Becher Filterkaffee und 1 Stück Kuchen nach Wahl (Apfel- / Kirsch- / Käse- / Mohn- / Schokoladenkuchen)	5,00
<b>Stück Kuchen</b>	3,30
<b>Portion Sahne</b>	1,00

## MITTAGSANGEBOT GETRÄNKE

Chardonnay Pays d'Oc IGP	0,2 l	5,00
Weinschorle	0,2 l	4,00
Tafelwasser (Sprudel, still)	0,25 l	2,50
Karaffe Tafelwasser (Sprudel, still)	0,7 l	5,80
Apfelschorle	0,25 l	2,50

## MITTAGSTISCH DI BIS SO 11.30 BIS 16 UHR

<b>Tagessuppe</b>	5,50
<b>Hummerschaumsuppe</b>	6,00
Cognacsahne	
<b>Salat</b>	
Gemischte Blattsalate / Karotte / Gurke / Paprika / Mango-Chutney	7,50
mit gratiniertem Ziegenkäse	10,50
mit Hähnchenbrustfilet im Tempurateig	12,50
<b>Rindercarpaccio</b>	12,00
Salatbouquet / gehobelter Parmesan / Pilze	
<b>Pasta</b>	
Tomaten-Mozzarella / Basilikum	11,50
Curry-Safran-Sauce / Garnelen / Chili / Limette	14,50
<b>Gebeizter Lachs (kalt)</b>	13,50
Kartoffelpuffer / Salatbouquet / Honig-Senf-Sauce / Kerbelschmand	
<b>Wiener Schnitzel</b>	15,00
180 g Kalbfleisch / Kartoffel-Gurken-Salat	
<b>Hausgemachte Fischstäbchen</b>	7,00
Kartoffelpüree / Ketchup (für Kinder bis 12 Jahre)	
<b>Tagesdessert</b>	5,50

DI BIS SO 16 BIS 18 UHR – **WECHSELNDE TAGESGERICHTE**. BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL.