

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

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte.

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

HEISSE GETRÄNKE

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

SOFTDRINKS

Tafelwasser	0,7 Fl.	6,00	0,25 l	2,80
Sprudel, still				
Afri Cola, Afri Cola sugarfree			0,2 l	2,90
Bluna Orange, Zitrone			0,2 l	2,90
Saftschorle	0,4 l	4,20	0,2 l	2,80
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale			0,2 l	2,70
Bionade Holunder			0,33 l	3,50
Red Bull			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 in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Zahlung per EC / Maestro-Karte ab 10 Euro

Kreditkarten werden nicht akzeptiert.

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





WEIHNACHTSMENÜ 2017

01.11.2017 – 26.12.2017

Amuse à la Chef

Hummerschaumsuppe

Cognacsahne

1/2 Ente

Apfelrotkohl / Serviettenknödel / Preiselbeersauce

ODER

Pochiertes Lachsfilet

Limettenbutter / Blattspinat / Wildreis

Lebkuchenmousse

Heiße Zwetschgen

29,50 PRO PERSON

Bitte geben Sie die Wahl des Hauptgangs bei Ihrer Reservierung mit an.

MITTAGS UND ABENDS BUCHBAR

VORBESTELLUNG ERFORDERLICH

TELEFON 040 30 37 51 96

KAFFEE UND KUCHEN

1 Becher Filterkaffee
und 1 Stück Kuchen nach Wahl

5,00

KUCHEN

Apfel / Kirsch / Käse / Mohn / Schokolade

3,30

Portion Sahne

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

Tagessuppe

5,50

Steinpilzcreme

6,00

Croûtons

Salat (gemischte Blattsalate)

Karotte / Gurke / Paprika, Walnüsse

7,50

mit gratiniertem Ziegenkäse

10,50

mit 100 g Rindfleischstreifen

12,50

Thunfisch-Pescaccio

13,00

Limetten-Vinaigrette / crunchy Glasnudeln /

Algen / gerösteter Sesam

Pasta

Gorgonzola / Spinat / Walnüsse

12,00

Curry-Safran-Sauce / Garnelen / Chili / Limette

14,50

Gebeizter Lachs (kalt)

13,50

Kartoffelpuffer / Salatbouquet /

Honig-Senf-Sauce / Kerbelschmand

Tafelspitz

15,00

Rahmwirsing / Bouillonkartoffeln / Meerrettichsauce

Hausgemachte Fischstäbchen

7,00

Kartoffelpüree / Ketchup (für Kinder bis 12 Jahre)

Tagessdessert

5,50

DI BIS SO 16 BIS 18 UHR

WECHSELNDE TAGESGERICHTE

BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL