

## OFFENE WEINE<sup>5</sup>

|   |            |       |
|---|------------|-------|
| <b>Prosecco DOC trocken</b>   | Glas 0,1 l | 5,00  |
| Vignana Prosecco Frizzante Treviso,<br>Azienda Vinicola Serena, Venetien, Italien | Fl. 0,75 l | 32,00 |
| <b>Weinschorle</b>  | Glas 0,2 l | 4,70  |

|  |            |            |
|--|------------|------------|
| <b>OFFENE WEINE<sup>5</sup> WEISS</b>      | Glas 0,2 l | Fl. 0,75 l |
| <b>Riesling feinherb</b>                   | 8,00       | 24,50      |
| Weingut Schier, Mosel                      |            |            |
| <b>Markgräfler Grauburgunder trocken</b>   | 7,00       | 20,00      |
| Bezirkshaus Markgräflerland, Baden         |            |            |
| <b>Grüner Veltliner trocken</b>            | 6,00       | 18,00      |
| Weingut Höppler, Burgenland,<br>Österreich |            |            |

|  |            |            |
|--|------------|------------|
| <b>OFFENE WEINE<sup>5</sup> ROT</b>              | Glas 0,2 l | Fl. 0,75 l |
| <b>Mesta Tempranillo trocken</b>                 | 7,00       | 20,00      |
| Bodegas Fontana, Uclés,<br>Spanien               |            |            |
| <b>Fleur de D'Artagnan Rouge trocken</b>         | 6,00       | 18,00      |
| Vin de Pays des Côtes de Gascogne,<br>Frankreich |            |            |
| <b>Pannonica Rotwein Cuvée trocken</b>           | 7,00       | 20,00      |
| Weingut Höppler, Burgenland,<br>Österreich       |            |            |

|  |            |            |
|--|------------|------------|
| <b>OFFENE WEINE<sup>5</sup> ROSÉ</b>             | Glas 0,2 l | Fl. 0,75 l |
| <b>Fleur de D'Artagnan Rosé trocken</b>          | 6,00       | 18,00      |
| Vin de Pays des Côtes de Gascogne,<br>Frankreich |            |            |

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte.

Die Speisen ab 18 Uhr finden Sie in der Abendkarte.

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| 1 Farbstoff                  | 7 Phosphat       |
| 2 Konservierungsstoff        | 8 Koffeinhaltig  |
| 3 Antioxidationsmittel       | 9 Chininhaltig   |
| 4 Geschmacksverstärker       | 10 Süßungsmittel |
| 5 Schwefeldioxid und Sulfite | 11 Taurinhaltig  |
| 6 Geschwärzt                 |                  |

Stand: Januar 2019

## HEISSE GETRÄNKE

|  |       |      |          |      |
|--|-------|------|----------|------|
| <b>Kaffee<sup>8</sup></b>  | Tasse | 2,30 | Becher   | 2,90 |
| <b>Milchkaffee<sup>8</sup></b>   |       |      |          | 3,50 |
| <b>Latte Macchiato<sup>8</sup></b>   | klein | 3,20 | groß     | 3,90 |
| <b>Mit Flavour</b>   |       |      |          |      |
| Karamell <sup>1</sup> -/ Schoko <sup>1</sup> -/ Vanille <sup>2</sup> -/ Haselnuss <sup>1</sup> -Sirup        |       |      |          | 0,60 |
| <b>Espresso<sup>8</sup></b>  | solo  | 2,30 | doppio   | 3,00 |
| <b>Cappuccino<sup>8</sup></b>  |       |      |          | 2,90 |
| <b>Tee</b>   |       |      | Kännchen | 4,50 |
| Assam Meleng, Imperial Earl Grey,<br>Grün Matinee, Red Fruit Flash,<br>Bavarian Mint, Rooibush Cream Caramel |       |      |          |      |
| <b>Heiße Schokolade</b>  |       |      |          | 3,50 |

## SOFTDRINKS

|  |           |      |        |      |
|--|-----------|------|--------|------|
| <b>Tafelwasser</b>   | Fl. 0,7 l | 6,00 | 0,25 l | 2,80 |
| Sprudel, still   |           |      |        |      |
| <b>Afri Cola<sup>8,1,2</sup></b>   |           |      | 0,2 l  | 2,90 |
| <b>Afri Cola<sup>8,10,1,2</sup> sugarfree</b>  |           |      | 0,2 l  | 2,90 |
| <b>Bluna<sup>1,3</sup> Orange, Zitrone<sup>2</sup></b>                               |           |      | 0,2 l  | 2,90 |
| <b>Saftschorle</b>   | 0,4 l     | 4,20 | 0,2 l  | 2,80 |
| <b>Schweppes Tonic<sup>9</sup>, Bitter Lemon<sup>9</sup>, Ginger Ale<sup>9</sup></b> |           |      | 0,2 l  | 2,70 |
| <b>Bionade Holunder</b>  |           |      | 0,33 l | 3,50 |
| <b>Red Bull</b>  |           |      | 0,25 l | 4,50 |

## SÄFTE

|   |  |  |       |      |
|---|--|--|-------|------|
| Orange, Apfel, Kirsch, Banane <sup>3</sup> ,<br>Maracuja <sup>3</sup> , 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 |

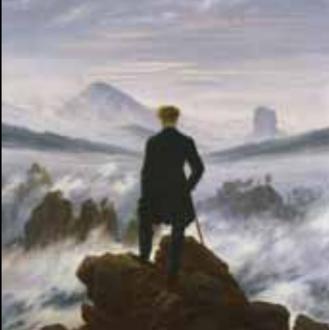
## BIERE (FLASCHE)

|                                      |  |  |        |      |
|--------------------------------------|--|--|--------|------|
| Schöffelhofer Hefeweizen             |  |  | 0,5 l  | 4,60 |
| Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei |  |  | 0,5 l  | 4,60 |
| Jever Fun, alkoholfrei               |  |  | 0,33 l | 3,20 |

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.  
Zahlung per EC / Maestro-Karte ab 10 Euro / **keine Kreditkarten**

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





28.02.2019– 26.12.2019

## SAMMLUNG+DINNER

NACH EINER FÜHRUNG DURCH DIE SAMMLUNG DER HAMBURGER KUNSTHALLE GENIEßEN SIE EIN HANSEATISCHES DINNER IM RESTAURANT THE CUBE MIT BLICK ÜBER DIE ALSTER.



### HAMBURGER MENÜ

#### Labskaus

#### Hummersüppchen

#### Pannfisch

Sauerrahm / Kartoffelstampf / Dijon-Senfsauce

#### Variation von zweierlei Beeren

1 STUNDE FÜHRUNG, IM ANSCHLUSS 4-GÄNGE-DINNER  
**45 € PRO PERSON**

**DONNERSTAGS 19 UHR FÜHRUNG, 20 UHR MENÜ**  
**SAMSTAGS 16.30 UHR FÜHRUNG, 18 UHR MENÜ**  
**TREFFPUNKT FOYER, KARTEN AN DEN MUSEUMSKASSEN**  
**RESERVIERUNG ÜBER THE CUBE ERFORDERLICH**

Änderungen im Menü sind nach vorheriger Absprache möglich.

Bei einer Reservierung ab 20 Personen auch individueller Termin möglich.

### MITTAGSTISCH DI BIS SO 11.30 BIS 16 UHR

**Tagessuppe** 5,50

**Hummerschaumsuppe** 6,00

#### SALAT (gemischte Blattsalate)

Karotte / Gurke / Paprika / Cashewnüsse 7,50  
oder mit gratiniertem Ziegenkäse 11,00

**Rindercarpaccio** 12,00

Salatbouquet / gehobelter Parmesan / Pilze / Cashewnüsse / Pesto

**Tatar vom Rind** 10,50

Fruchtig pikant / frittierte Kapernäpfel

#### PASTA

**Pasta** 13,00  
Sauce Bolognese

**Gnocchi** 14,50

Ziegenkäse-Trüffelüllung / Blattspinat / gehobelter Parmesan / glasierte Kirschtomate / Rotweinreduktion

**Pasta** 14,50

Krustentier-Sahnesauce / gebratene Lachsstückchen

### FISCH & FLEISCH

**Gebeizter Lachs (kalt)** 13,50

Kartoffelpuffer / Salatbouquet / Honig-Senf-Sauce / Kerbelschmand

**Zanderfilet** 15,00

Getrüffeltes Kartoffelpüree / Zucchini-gemüse / Parmesanschaum

**Hamburger Labskaus** 15,00

**Wiener Schnitzel** 15,00

180 g Kalbfleisch / Kartoffel-Gurken-Salat

**Bio-Currywurst, 200 g** 13,00

Dijon-Kartoffelpüree / Curry-Tomatensauce

**Tafelspitz** 15,50

Wirsingrahm / Bouillonkartoffeln / Meerrettichsauce

#### FÜR KINDER bis 12 Jahre

**Hausgemachte Fischstäbchen** 7,00

Kartoffelpüree / Ketchup

#### DESSERT

**Orangen-Crème-Brûlée** 6,00

Tahiti-Vanille

**Orangen-Zitronengras-Panna-Cotta** 5,00

### MITTAGSANGEBOT GETRÄNKE

Chardonnay<sup>5</sup> Pays d'Oc IGP 0,2 l 5,00

Weinschorle<sup>5</sup> 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

**KAFFEE UND KUCHEN** 5,00

1 Becher Filterkaffee<sup>8</sup> und 1 Stück Kuchen nach Wahl

**KUCHEN** 3,30

Apfel / Kirsch / Käse / Mohn / Schokolade  
Portion Sahne 1,00

SIE KOMMEN ZWISCHEN 16 UND 18 UHR?  
BITTE FRAGEN SIE UNSEREN SERVICE,  
WAS IHNEN DIE KÜCHE BIETEN KANN.

#### DIE SPEISEN AB 18 UHR

FINDEN SIE IN DER ABENDKARTE.

Preise in Euro inkl. der gesetzl. MwSt. / Zahlung per EC/Maestro-Karte ab 10 Euro / **Kreditkarten werden nicht akzeptiert**