

OFFENE WEINE⁵

Prosecco DOC trocken	Glas 0,1 l	5,00
Vignana Prosecco Frizzante Treviso, Azienda Vinicola Serena, Venetien, Italien	Fl. 0,75 l	32,00
Weinschorle	Glas 0,2 l	4,70

OFFENE WEINE⁵ WEISS

Riesling feinherb	Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l	8,00	24,50
Weingut Schier, Mosel				
Markgräfler Grauburgunder trocken	7,00	20,00		
Bezirkshaus Markgräflerland, Baden				
Grüner Veltliner trocken	6,00	18,00		
Weingut Höppler, Burgenland, Österreich				

OFFENE WEINE⁵ ROT

Mesta Tempranillo trocken	Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l	7,00	20,00
Bodegas Fontana, Uclés, Spanien				
Fleur de D'Artagnan Rouge trocken	6,00	18,00		
Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Frankreich				
Pannonica Rotwein Cuvée trocken	7,00	20,00		
Weingut Höppler, Burgenland, Österreich				

OFFENE WEINE⁵ ROSÉ

Fleur de D'Artagnan Rosé trocken	Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l	6,00	18,00
Vin de Pays des Côtes de Gascogne, 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

Kaffee⁸	Tasse	2,30	Becher	2,90
Milchkaffee⁸				3,50
Latte Macchiato⁸	klein	3,20	groß	3,90
Mit Flavour				
Karamell ¹ -/ Schoko ¹ -/ Vanille ² -/ Haselnuss ¹ -Sirup				0,60
Espresso⁸	solo	2,30	doppio	3,00
Cappuccino⁸				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	Fl. 0,7 l	6,00	0,25 l	2,80
Sprudel, still				
Afri Cola^{8,1,2}			0,2 l	2,90
Afri Cola^{8,10,1,2} sugarfree			0,2 l	2,90
Bluna^{1,3} Orange, Zitrone²			0,2 l	2,90
Saftschorle	0,4 l	4,20	0,2 l	2,80
Schweppes Tonic⁹, Bitter Lemon⁹, Ginger Ale⁹	0,2 l	2,70		
Bionade Holunder	0,33 l	3,50		
Red Bull	0,25 l	4,50		

SÄFTE

Orange, Apfel, Kirsch, Banane ³ , Maracuja ³ , 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



THE CUBE
MITTAGSANGEBOT



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

Chardonnay⁵ Pays d'Oc IGP 0,2 l 5,00

Weinschorle⁵ 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 Filterkaffee⁸ 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**