

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

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

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

<b>Riesling QBA, trocken</b>	8,00	24,50
Markus Pfaffmann, Pfalz		
<b>Markgräfler Grauburgunder, trocken</b>	7,00	20,00
Bezirkshof Markgräflerland, Baden		
<b>Grüner Veltliner, trocken</b>	6,00	18,00
Weingut Höppler, Burgenland, Österreich		

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

<b>Mesta Tempranillo, trocken</b>	7,00	20,00
Bodegas Fontana, Uclés, Spanien		
<b>Fleur de D'Artagnan Rouge, trocken</b>	6,00	18,00
Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Frankreich		
<b>Pannonica Rotwein Cuvée, trocken</b>	7,00	20,00
Weingut Höppler, Burgenland, Österreich		

## OFFENE WEINE<sup>5</sup> ROSÉ

<b>Fleur de D'Artagnan Rosé, trocken</b>	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: Juli 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, Grün Matinee, Red Fruit Flash, 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> , 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**

# THE CUBE

CAFÉ/RESTAURANT



LUNCH + KUCHEN + CAFÉ

# THE CUBE

CAFÉ/RESTAURANT



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.*

# THE CUBE

CAFÉ/RESTAURANT



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

**Rinder-Carpaccio** 12,50

Salatbouquet / Pilze / Cashewkerne /  
Olivenöl / Parmesan

#### PASTA

**Pasta Bolognese** 10,50

**Pasta** 13,50

Trüffel-Sahnesauce / gehobelter Parmesan

#### FISCH & FLEISCH

**Gebeizter Lachs (kalt)** 14,00

Kartoffelpuffer / Salatbouquet /  
Honig-Senf-Sauce / Kerbelschmand

**Wiener Schnitzel** 16,00

260 g Kalbfleisch / Kartoffel-Gurkensalat

**Wild-Gulasch** 16,50

In der Pfanne serviert / Polenta-Törtchen /  
Rosenkohl mit Speckstippe

# THE CUBE

CAFÉ/RESTAURANT



#### DESSERT

**Kaiserschmarrn „CUBE-Style“** 7,50

In der Pfanne serviert / Zimtparfait

**Tagesdessert** 5,00

#### MITTAGSANGEBOT GETRÄNKE

Hauswein<sup>5</sup>, weiß 0,2 l 5,00

Hauswein<sup>5</sup>, rot 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

1 Becher Filterkaffee<sup>8</sup>  
und 1 Stück Kuchen nach Wahl 5,00

#### Kuchen

Apfel / Kirsch / Käse / Mohn / Schokolade 3,30

**Portion Sahne** 1,00

# THE CUBE

CAFÉ/RESTAURANT



05.10.2019–01.03.2020

## ART+CUBE

START UM 10.30 UHR IM CAFÉ DAS LIEBERMANN MIT EINEM KAFFEE ODER TEE UND EINEM KLEINEN GEBÄCK. UM 11 UHR BEGINN DER ERSTEN FÜHRUNG DURCH DIE SAMMLUNG ODER SONDERAUSSTELLUNG. GEGEN 12 UHR GENIEßEN SIE EIN 4-GÄNGE-MENÜ IM RESTAURANT THE CUBE; UM CA. 13.15 UHR BEGINN DER ZWEITEN FÜHRUNG.

#### Hummerterrine

Geschmorter Chicorée / Meerrettich-Creme

#### Getrüffelte Sellerie-Suppe

#### Pochiertes Kabeljaufilet

Kartoffel-Kürbis-Püree / Dill-Salbei-Sauce

#### Schokoladen-Brownie

Wintergrütze / Hippe

4 GÄNGE | 2 FÜHRUNGEN | 1 PREIS  
**40 € PRO PERSON**

**JEDEN SAMSTAG UND SONNTAG VON 10.30 BIS 14.00 UHR.**  
**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.*