

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	Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l
Riesling QBA, trocken	8,00	24,50
Markus Pfaffmann, Pfalz		
Markgräfler Grauburgunder, trocken	7,00	20,00
Bezirkshof Markgräflerland, Baden		
Grüner Veltliner, trocken	6,00	18,00
Weingut Höppler, Burgenland, Österreich		

OFFENE WEINE⁵ ROT	Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l
Mesta Tempranillo, trocken	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	Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l
Fleur de D'Artagnan Rosé, trocken	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: Juni 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

CAFÉ/RESTAURANT



LUNCH + KUCHEN + EIS

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.

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

Tatar vom Rind 10,50

Fruchtig pikant / frittierte Kapernäpfel

PASTA

Pasta Bolognese 10,50

Pasta 13,50

Trüffel-Sahnesauce / gehobelter Parmesan

FISCH & FLEISCH

Gebeizter Lachs (kalt) 13,50

Kartoffelpuffer / Salatbouquet /

Honig-Senf-Sauce / Kerbelschmand

Wiener Schnitzel 16,50

260 g Kalbfleisch / Kartoffel-Gurkensalat

Hühnerfrikassee 12,50

Basmatireis / eingemachte Sommertrüffel

DESSERT

Crème brûlée 6,00

Tagesdessert 5,00

MITTAGSANGEBOT GETRÄNKE

Hauswein⁵, weiß 0,2 l 5,00

Hauswein⁵, rot 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

1 Becher Filterkaffee⁸ und 1 Stück Kuchen nach Wahl 5,00

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

Portion Sahne 1,00

THE CUBE

CAFÉ/RESTAURANT



04.05.2019 – 29.09.2019

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.

Crespelle mit zweierlei Pesto

Tomate / Basilikum / Frischkäse / Salatbouquet

Erbsencreme-Suppe

Flusskrebse

Wolfsbarschfilet

Pilz-Weißweinrisotto

Erdbeermousse mit Minzpesto

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.

THE CUBE

KUCHEN + EIS



EISBECHER

Schokobecher 6,20

3 Kugeln Vanille-Eis / weiße und dunkle Schokoladensauce / Schokosplitter

Nussbecher 6,20

3 Kugeln Vanille-Eis / Haselnuss- und Karamellsauce / Walnusskrokant / Mandel-splitter / Haselnüsse

Kirschbecher 6,20

3 Kugeln Vanille-Eis / Kirschsauce / Amarenakirschen / Schokoraspiel

Erdbeerbecher 6,20

3 Kugeln Vanille-Eis / Erdbeersauce / Erdbeer-Concassée / weiße Schokoraspiel

Kinder-Eisbecher 2,20

1 Kugel Vanille-Eis / bunte Schokolinsen

EISKAFFEE & CO

Eiskaffee 4,90

2 Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kaffee

Eisschokolade 4,90

2 Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kakao

Orange Fresh 4,90

2 Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft

DAS ANGEBOT FÜR EIS UND KUCHEN GILT GANZTAGS

SPEISEN AB 18 UHR FINDEN SIE IN DER ABENDKARTE.