******

***Restaurant – Café – Bootssteg***

***seit 1883***

Inh.: Marc-H. Sämann

Annelie Sämann-Reich

Fernsicht ö2 • 22301 Hamburg

Tel. 040 / 48 78 24 • Fax 040 / 480 18 70

E-Mail: bobby-reich@web.de

[**www.bobby-reich.de**](http://www.bobby-reich.de)

**Öffnungszeiten:**

ganzjährig täglich geöffnet ab 10.00 Uhr

– kein Ruhetag –

Warme Speisen von 12.00 bis 15.00 Uhr und 18.00 bis 22.00 Uhr

Eingeschränktes Speisenangebot zwischen 15.00-18.00 Uhr

***Liebe Gäste!***

**Wir freuen uns** über Ihren Besuch in unserem Restaurant und hoffen,

dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Sollte dies Ihr erster Besuch bei uns sein,  
möchten wir uns Ihnen gern kurz vorstellen.

**1883** als Bootsvermietung und Bootslagerung gegründet, befindet sich unser

Bootssteg seit über 135 Jahren und in der 5. Generation in Familienbesitz.

In dieser langen Zeit wandelte sich das Bild der Alster erheblich. Aus dem  
von Wiesen und Gärten umgebenen verträumten See, auf dem sich nur  
wenige Segler, Ruderer und die ersten Alsterdampfer beschaulich bewegten,  
wurde die Attraktion im Herzen einer pulsierenden Millionenstadt.

**Unsere Familie** war natürlich immer bestrebt, den sich ändernden

Wünschen unserer Gäste zu entsprechen. Musste zu Anfang des letzten  
Jahrhunderts die Lizenz für den Verkauf von Bier und Brause noch hart  
erkämpft werden, können wir Ihnen heute das ganze Jahr über eine große  
Auswahl an Speisen und Getränken anbieten. Den schönen Blick auf die

Alster, die Ruhe und Beschaulichkeit, die noch immer von ihr ausgeht,  
bekommen Sie weiterhin im Winter wie im Sommer dazu.

Sollten Sie privat oder geschäftlich **Anlässe zum Feiern** haben, wie z.B.  
Sommerfeste, Weihnachtsfeiern, Geburtstage, Polterabende, Hochzeiten

oder Ähnliches, stellen wir Ihnen gern unsere Räume (bis 150 Personen)

zur Verfügung. Hierzu bieten wir Ihnen auch Speisen außerhalb unseres

täglichen Angebots an wie z.B. mehrgängige Menues, kalt-warme Buffets,

Fingerfood, Canapées etc.

**Bitte wenden Sie sich mit Ihren Wünschen an uns, wir werden Sie**

**gern unverbindlich beraten und Ihnen Vorschläge unterbreiten.**

Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen.

***Familie Sämann-Reich und Mitarbeiter***

***Mittagstisch***

Täglich wechselnd – von Montag bis Freitag



***Feiern in unseren***

***Clubräumen***

***mit dem schönsten Alsterblick!***

(bis 150 Personen)

Lassen Sie sich bitte unverbindlich von uns informieren.

Wir freuen uns auf Sie.

***Familie Sämann-Reich und Mitarbeiter***

***Frühstück***



**Frisch gepresster Orangensaft** 0,2l 4,50 €

0,3l 5,80 €

**Regatta Frühstück** 8,50 €

Roastbeef, Katenschinken, Burlander- und Frischkäse,

2 Brötchen, Schwarzbrot, Butter, Honig und Marmelade

**Bobby Reich Frühstück** 13,00 €

geräucherter Lachs, Büsumer Krabben,

Roastbeef, Holsteiner Katenschinken,

Burlander- und Frischkäse,

Brötchen, Schwarzbrot, kleines Rührei

Butter, Honig, Marmelade und kleiner Orangensaft

**Skipper Frühstück** 8,50 €

1 Croissant, Toast, kleines Rührei,

Camembert mit Trauben

Butter, Marmelade, Honig

**Marina Frühstück** 11,00 €

mexikanisches Rührei mit Zwiebeln, Tomaten und Chili

auf gebuttertem Schwarzbrot mit Bacon,

1 Brötchen, Butter, Frischkäse, Burlander-Käse

und kleiner Pink Grapefruit Nektar

**„bacon and eggs“** 7,50 €

3 Spiegeleier mit Speck auf Schwarzbrot

**Zum Frühstück empfehlen wir unsere Kaffeespezialitäten,**

**verschiedene Teesorten, heiße Schokolade**

**und frisch gepressten Orangensaft**



***Apéritifs***

**Lillet Wild Berry** 7,80 €

Lillet Blanc auf Eis mit Schweppes Russian Wild Berry

und gefrorenen Himbeeren

**Aperol „Spritz“** 7,80 €

Aperol2 auf Eis mit Soda und Prosecco

**„Hugo“** 7,80 €

Holunderblütensirup auf Eis, Limette, Minze

und Prosecco

**Prosecco Jossello** Fl. 0,2 10,00 €

trocken Fl. 0,75l 25,00 €

**„Bobby Reich“ Sekt Extra Cuvée** Fl. 0,75l25,00 €

Original-Flaschengärung, trocken

**Moët et Chandon Brut Imperial** Fl. 0,2l 32,00 €

trocken Fl. 0,75l 98,00 €

**Cattier Brut Champagner** Fl. 0,75l55,00 €

trocken

***Vorspeisen***



**3 in Knoblauchöl gebratene Scampi** 10,50 €

auf kleinem Salatbett

**Rinder-Carpaccio** 13,50 €

mit Olivenöl-Balsamico-Dressing,

Rucola, Parmesan und Pinienkernen

***Suppen***

Alle unsere Suppen sind hausgemacht.

**Gulaschsuppe** 6,50 €

**Tomatencrèmesuppe** 6,20 €

mit Sahnehäubchen

**Kartoffelrahmsuppe** 8,80 €

mit Räucherlachsstreifen

**Kartoffelrahmsuppe** 9,80 €

mit Büsumer Krabben



***Frische Salate der Saison***

mit Hausdressing und ...

**Schafskäse und Oliven** 11,50 €

**gebratenen Hähnchenbruststreifen** 12,50 €

**5 gebratenen Scampi** 18,00 €

***Knackige Blattsalate***

mit ...

**Apfelstückchen, Walnüssen, Ziegenkäse** 11,50 €

und Honig-Senf-Dressing

**Rucola und Kirschtomaten,** 11,50 €

gehobeltem Parmesankäse und Olivenöl-Balsamico-Dressing

**Bouquet von Blattsalaten** 15,50 €

mit gebratenen Rumpsteakstreifen, Parmesan

und Olivenöl-Balsamico-Dressing

**„Caesar´s Salad“** 13,50 €

Römersalat mit Caesar´s-Dressing

Knoblauchcroûtons, Parmesan und gebratenen Putenbruststreifen

***Fischgerichte***



**„Kapitäns-Imbiss“** 11,00 €

Matjesfilet auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen

**Matjes „Schwedisch“** 16,00 €

Sauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

**2 Eingelegte Bratheringe** 14,50 €

mit Bratkartoffeln

**Krabbentoast** 18,50 €

mit Büsumer Krabben

**2 Kartoffelpuffer mit Räucherlachs** 16,00 €

und Dillschmand

**Hamburger Labskaus**  16,00 €

mit gebratenem Spiegelei, Matjesfilet und Rote Bete

**Goldbarschfilet gebraten** 16,00 €

mit Kartoffel- und buntem Salat

**Scholle „Müllerin“** *oder* **„Finkenwerder Art“** 18,50 €

mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln

**„Hamburger Pannfisch“** 2 Filets von Edelfischen 18,50 €

auf Bratkartoffeln mit Senfsauce und buntem Salat

**Zanderfilet gebraten** 18,50 €

auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln

**Schellfisch** 17,50 €

mit Senfsauce und Salzkartoffeln



***Fleischgerichte***

**Chicken Wings** 10,00 €

mit Kartoffelspalten, sweet Chilisauce und Krautsalat

**Schnitzel „Wiener Art“** 17,50 €

vom Schweinefilet mit Pommes Frites und buntem Salat

**„Seglerteller“** 19,00 €

Schweinelendchen mit frischen Champignons

und Zwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Salat

**Curryhuhn** 12,50 €

mit Bambus, Lauch, Ananas und Mandeln

dazu Basmatireis

**Rumpsteak (Argentinien)** 23,00 €

mit blonden Zwiebeln und Kräuterbutter,

Bratkartoffeln und buntem Salat

**Roastbeef** *(kalt)*18,50 €

mit Remoulade, Bratkartoffeln und buntem Salat

***Folienkartoffel***

mit Sour Cream und …

**gebratenen Hähnchenbrustreifen** 9,50 €

sowie Salatbeilage

**Räucherlachs** 10,00 €

sowie Salatbeilage

**Büsumer Krabben** 17,00 €

sowie Salatbeilage



***Vegetarisch***

**Gemüsewokpfanne** 11,50 €

mit Teriyakisauce und Basmatireis

**Ratatouille** 11,50 €

und Basmatireis

***Eier- und Nudel-Gerichte***

**Bauernfrühstück** 13,00 €

mit Holsteiner Katenschinken und Gewürzgurke

**Büsumer Krabben** 20,50 €

mit Rührei und Bratkartoffeln

**„Hanseatenfrühstück“** 19,50 €

Büsumer Krabben auf Schwarzbrot mit Spiegelei

**Spaghetti** 11,50 €

mit Basilikum-Pinienkernpesto

**Spaghetti mit Scampi** 14,00 €

in Knoblauchöl

***Für unsere kleinen Gäste***

**Nudeln** 7,00 €

mit Tomatensauce

**Kinderschnitzel** 10,50 €

vom Schweinefilet mit bunten Paprikawürfeln,

frischen Gurkenscheiben und Pommes Frites

**Paniertes Goldbarschfilet** 9,50 €

mit Remouladensauce und Kartoffelspalten



***Nachspeisen***

hausgemacht

**Mascarponecreme** 6,50 €

mit Himbeeren

**Rote Grütze** 6,50 €

mit Vanillesauce

**Schokoladenschaum** 6,50 €

zartbitter mit Sauerkirschen

**Rotkäppchen** 8,00 €

Rote Grütze mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

***Eisspezialitäten***



**Eis und Heiß** 8,50 €

3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren

**Nussknacker** 8,00 €

3 Kugeln Haselnuss- und Schokoladeneis

mit Karamellsauce, Sahne und Walnüssen

**Schwarzwaldbecher** 9,50 €

3 Kugeln Vanille- und Schokoladeneis mit Kirschen,

Kirschwasser und Sahne

**Kirschbecher** 8,50 €

3 Kugeln Vanille- und Schokoladeneis

mit Kirschen und Sahne

**Coupe Danmark** 7,50 €

3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne

**3 Kugeln gemischtes Eis** mit Sahne 7,00 €

**Eiskaffee** mit Sahne 6,30 €

**Eisschokolade** mit Sahne 6,30 €

**„Blonder Hans“** 5,80 €

Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis

**Kinderbecher** 4,50 €

Je 1 Kugel Vanille- und Schokoladeneis mit bunten Streuseln



***Biere***

**Staropramen Granat** 0,3l4,20 €

vom Fass 0,5l 6,50 €

**Beck’s UNFILTERED** 0,3l4,40 €

vom Fass 0,5l 6,80 €

**Haake Beck Pils** 0,3l4,10 €

vom Fass 0,5l 6,40 €

**Alsterwasser** 0,4l4,90 €

**Beck’s** Fl. 0,33l4,40 €

Pils

Alkoholfrei

Green Lemon2,4

**Berliner Weisse** Fl. 0,33l4,50 €

mit Schuss: Waldmeister oder Himbeer

**Erdinger Weißbier** Fl. 0,5l5,50 €

Hefe,

Alkoholfrei

Kristall,

***Prosecco, Sekt, Champagner***

**Prosecco Jossello** Fl. 0,2 10,00 €

trocken Fl. 0,75l 25,00 €

**„Bobby Reich“ Sekt Extra Cuvée** Fl. 0,75l25,00 €

Original-Flaschengärung, trocken

**Cattier Brut Champagner** Fl. 0,75l55,00 €

trocken

**Moët & Chandon Brut Imperial** Fl. 0,2l32,00 €

trocken Fl. 0,75l 98,00 €



***Schoppenweine***

***weiß***

**Riesling QbA\* – Weingut Schmitges** 0,2l 6,50 €

Mosel *halbtrocken* Fl. 1,0l 30,00 €

**Müller Thurgau QbA\* – Zur Schwane,** 0,2l 6,80 €

Franken *trocken* Fl. 1,0l 32,00 €

**Chardonnay – Essere, Cesari, IGT\*** 0,2l6,50 €

Venezie *trocken*Fl. 0,75l25,00 €

**Grauburgunder QbA\* – WG Oberrottweil** 0,2l 7,00 €

Baden *trocken* Fl. 1,0l 33,00 €

**Pinot Grigio IGP\*– Rocca Ventosa, Cantina Tollo,** 0,2l6,50 €

Abruzzen *trocken*Fl. 0,75l25,00 €

**Sauvignon Blanc – Du Toitskloof** 0,2l7,00 €

Western Cape - Fairtrade *trocken*Fl. 0,75l26,00 €

**Weißweinschorle** *trocken*0,3l6,80 €

***rosé***

**Chiaretto Classico DOC\*, Cesari** 0,2l6,50 €

Bardolino *trocken*Fl. 0,75l25,00 €

***rot***

**Merlot – Terre di Romeo** 0,2l6,50 €

Veneto *trocken* Fl. 0,75l25,00 €

**Shiraz, Du Toitskloof** 0,2l 7,00 €

Western Cape - Fairtrade *trocken* Fl. 0,75l 26,00 €

**Tempranillo – Barrique** 0,2l6,50 €

Navarra*trocken*Fl. 1,0l 30,00 €

*QbA\** “Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete” IGT\* „Indicazione Geografica Tipica“

IGP\* „Indicazione Geografica Protetta“ DOC\* „Denominazione di origine controllata“

***Alkoholfreie Getränke***



**Lahnsteiner Mineralwasser** Fl. 0,25l3,30 €

Classic oder MediumFl. 0,75l7,50 €

**San Pellegrino** Fl. 0,25l3,50 €

MineralwasserFl. 0,75l8,00 €

**Acqua Panna - San Pellegrino** Fl. 0,25l3,50 €

stilles Wasser Fl. 0,75l 8,00 €

**Pepsi-Cola**2,10**, Mirinda**2,4**, 7 up, Spezi**2,4,100,2l3,30 €

0,4l 6,00 €

**Coca-Cola**2,10**, Coca-Cola light**2,5,9,10**,** Fl. 0 ,2l3,60 €

**Frisch gepresster Orangensaft** 0,2l4,50 €

0,3l 5,80 €

**Granini Säfte & Nektare\***

Apfelsaft 0,2l 3,30 €

Orangensaft 0,2l 3,60 €

Rhabarber\*, Pink Grapefruit\*, Maracuja\* 0,2l 3,60 €

Kirsch\*, Schwarze Johannisbeere\*, “Ki-Ba” Kirsch\*-Banane\* 0,2l 3,60 €

**Fruchtschorlen**

Apfel 0,3l 4,50 €

Rhabarber, Pink Grapefruit, Maracuja 0,3l 4,80 €

Kirsch, Schwarze Johannisbeere, 0,3l 4,80 €

**Schweppes**

Tonic-Water11, Bitter Lemon4,11, Ginger Ale2 Fl. 0,2l 3,80 €

**Bionade** Fl. 0,3l 3,80 €

Ingwer-Orange, Holunder, naturtrübe Zitrone



**Red Bull Energy Drink**1,2,5,10,12 Dose 0,25l 4,00 €

***Warme Getränke***

**Kännchen Kaffee**10 4,60 €

**Espresso**10 2,70 €

**Doppelter Espresso**10 4,50 €

**Große Tasse Cappuccino**100,3l 4,40 €

**Schale Milchkaffee**10 4,20 €

**Latte Macchiato**10 4,00 €

**Caffè crema**10 4,00 €

**Kännchen Tee – Keo Tea Champ**  4,60 €

Assam, Earl Grey, Darjeeling

grün, Pfefferminz, Waldbeere, Kräuter, Rooibos Vanille

**Kännchen Schokolade**  4,80 €

mit Sahne

**Irish Coffee**104cl 7,20 €

***Kuchen***

**Saisonal verschiedene Torten** mit Sahne4,30 €

***Grog***

**Rumgrog** 5,50 €

**Glühwein,** hausgemacht4,00 €

***Longdrinks***



**Lillet Wild Berry**  7,80 €

Lillet Blanc auf Eis mit Schweppes Russian Wild Berry

und gefrorenen Himbeeren

**Aperol „Spritz“** 7,80 €

Aperol2 auf Eis mit Soda und Prosecco

**„Hugo“** 7,80 €

Holunderblütensirup auf Eis, Limette, Minze

und Prosecco

**Campari**24cl 6,50 €

mit Soda

**Campari**24cl 7,50 €

mit Orangensaft

**Havana Club 3 años Rum** 4cl 7,50 €

mit Cola2,10

**Bacardi Superior** 4cl 7,50 €

mit Cola2,10

**Bombay Sapphire Dry Gin** 4cl 8,00 €

mit Schweppes Tonic Water11

**Absolut Vodka** 4cl 8,00 €

mit Schweppes Bitter Lemon4,11

**Absolut Vodka** 4cl 8,50 €

mit Red Bull1,2,5,10,12



***Spirituosen und Liköre***

**Fürst Bismarck Korn** 2cl 2,80 €

**Helbing Kümmel** 2cl 3,10 €

**Malteserkreuz** 2cl 3,10 €

**Linie Aquavit** 2cl 3,80 €

**Jubiläums Aquavit** 2cl 3,80 €

**Absolut Vodka** 2cl 3,80 €

**Grappa Cellini CRU** 2cl 3,80 €

**Havana Club Añejo 3 Años - Rum** 2cl 3,80 €

**Fernet-Branca / Branca Menta** 2cl 3,60 €

**Asbach Uralt** 2cl 3,60 €

**Rémy Martin VSOP** 2cl 5,30 €

**Chivas Regal Scotch Whisky** auf Eis2cl 6,30 €

**Ballantine's Scotch Whisky** auf Eis2cl 4,30 €

**Sambuca Molinari** 2cl 3,60 €

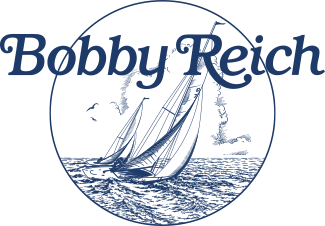
**Averna, Ramazzotti** 2cl 3,60 €

**Amaretto Disaronno** 2cl 3,60 €

**Baileys** 2cl 3,60 €

**Martini** Bianco, Rosso4cl 4,00 €



****

**Stand: Januar 2022**

Unsere Preise sind Endpreise. Sie enthalten Bedienungsgeld, Sektsteuer und gesetzliche Mehrwertsteuer.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 = Konservierungsstoff 2 = Farbstoff 4 = Antioxidationsmittel

5 = Süßungsmittel 9 = Phenylalaninquelle 10 = koffeinhaltig 11 = chininhaltig 12 = Taurin

Bei Fragen zu Alergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll

an unsere Mitarbeiter und fragen nach der Karte mit Alergenen und Zusatzstoffen.

