



*Restaurant – Café – Bootssteg
seit 1883*

Inh. Marc-H. Sämann/A. Sämann-Reich

Fernsicht 2 • 22301 Hamburg
Tel. 040 / 48 78 24 • Fax 040 / 480 18 70
www.bobby-reich.de

Öffnungszeiten

– ganzjährig geöffnet • kein Ruhetag –

Täglich von 10.00 bis 24.00 Uhr

Warme Speisen von 12.00 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.00 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 125 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

Bobby Reich



*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

Regatta Frühstück

Kaffee oder Tee,
Roastbeef, Katenschinken, Burlander- und Frischkäse,
Brötchen, Butter, Honig und Marmelade

Bobby Reich Frühstück

Kaffee, Tee oder Schokolade, Orangensaft,
ger. Lachs, Büsumer Krabben, Roastbeef,
Holsteiner Papenschinken, Burlander- und Frischkäse,
Brötchen, Schwarzbrot, gek. Ei,
Butter, Honig und Marmelade

Skipper Frühstück

Milchkaffee, Tee oder Schokolade,
Croissant, Toast, Brötchen, kleines Rührei,
Butter, Marmelade, Honig,
sowie Naturjoghurt und gesüßte Kirschen

Marina Frühstück

Kaffee oder Tee, Pink Grapefruit Nektar,
mexikanisches Rührei mit Zwiebeln, Tomaten und Chili
auf gebuttertem Schwarzbrot mit Bacon,
Brötchen, Butter, Frischkäse und Burlander-Käse

„bacon and eggs“

3 Spiegeleier mit Speck auf Schwarzbrot

Schale Früchtemüsli

mit Milch



Apéritifs

Aperol „Spritz“

Aperol² auf Eis mit Soda und Piccolo 0,2l Prosecco
(2 Personen)

„Hugo“

Holunderblütensirup auf Eis, Limette, Minze
und Piccolo 0,2l Prosecco
(2 Personen)

Pfirsichcocktail

Piccolo 0,2l Prosecco mit Pfirsichlikör
(2 Personen)

Prosecco Verduzzo

trocken

„Bobby Reich“ Sekt Extra Cuvée

halbtrocken

Cattier Brut Champagner

trocken

Moët et Chandon Brut Imperial

trocken

Sherry Sandeman

trocken oder medium



Vorspeisen

3 in Knoblauchöl gebratene Scampi

auf Salatbett

Rinder-Carpaccio

mit Olivenöl-Balsamicodressing,
Rucola, Parmesan und Pinienkernen

Suppen

Gulaschsuppe

Tomatencrèmesuppe

mit Sahnehäubchen

Krabbencrèmesuppe

mit Cognac und Sahne

Kartoffelrahmsuppe

mit Räucherlachsstreifen

Kartoffelrahmsuppe

mit Büsumer Krabben



Frische Salate der Saison

mit Hausdressing und ...

Büsumer Krabben

Schafskäse und Oliven

gebratenen Putenbruststreifen

Blattsalate

mit Olivenöl-Balsamicodressing und ...

gebratenen Entenbruststreifen (*warm*)
auf Feldsalat

Rucola und Kirschtomaten
mit gehobeltem Parmesan

Tomaten-Mozzarella
mit frischem Basilikum

Bouquet von Blattsalaten
mit gebratenen Rinderfiletspitzen und Parmesan

„Caesar´s Salad“
Römersalat mit Caesar´s-Dressing
Knoblauchcroûtons, Parmesan
und gebratenen Putenbruststreifen



Fischgerichte

„Kapitäns-Imbiss“

Matjesfilet auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen

Matjes „Schwedisch“

Sauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

Eingelegte Bratheringe

mit Bratkartoffeln

Krabbentoaast

mit Büsumer Krabben

2 Kartoffelpuffer mit Räucherlachs

und Dillschmand

Folienkartoffel mit Räucherlachs

und Sourcream

Hamburger Labskaus

mit gebratenem Spiegelei, Matjesfilet und Rote Bete

Goldbarschfilet gebraten

mit bunter Salatplatte

Scholle „Müllerin“ oder „Finkenwerder Art“

mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln

„Hamburger Pannfisch“ 2 Filets von Edelfischen

auf Bratkartoffeln mit Senfsauce und buntem Salat

Zanderfilet gebraten

auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln

Schellfisch

mit Senfsauce und Salzkartoffeln



Fleischgerichte

Chicken Wings

mit Kartoffelspalten, sweet Chilisauce und Krautsalat

Schnitzel „Wiener Art“

vom Schweinefilet mit Pommes Frites und buntem Salat

„Seglerteller“

Schweineleberchen mit frischen Champignons
und Zwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Salat

Curryhuhn

mit Bambus, Lauch, Ananas und Mandeln
dazu Basmatireis

Barbarie-Flugentenbrust

mit Cassissauce, Pommes Macaire und Feldsalat

Rumpsteak

mit blonden Zwiebeln und Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und buntem Salat

Filetsteak

mit Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und kleinem Salat

Roastbeef (kalt)

mit Remoulade, Bratkartoffeln und buntem Salat



Eier- und Nudel-Gerichte

Bauernfrühstück

mit Holsteiner Katenschinken und Gewürzgurke

Büsumer Krabben

mit Rührei und Bratkartoffeln

„Hanseatenfrühstück“

Büsumer Krabben auf Schwarzbrot mit Spiegelei

Spaghetti

mit Basilikum-Pinienkeimpesto

Spaghetti mit Scampi

in Knoblauchöl

Für unsere kleinen Gäste

Nudeln

mit Tomatensauce

Schweineschnitzel

mit Gemüse und Pommes Frites

Paniertes Goldbarschfilet

mit Remouladensauce und Kartoffelspalten



Nachspeisen

hausgemacht

Rote Grütze

mit Vanillesauce

Schokoladenschaum

zartbitter mit Sauerkirschen

Quarkspeise

mit Kirschen

Rotkäppchen

Rote Grütze mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne



Eisspezialitäten

Eis und Heiß

3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren

Nussknacker

3 Kugeln Haselnuss- und Schokoladeneis
mit Caramelsauce, Sahne und Walnüssen

Schwarzwaldbecher

3 Kugeln Vanille- und Schokoladeneis mit Kirschen,
Kirschwasser und Sahne

Pfirsich Melba

3 Kugeln Vanilleeis, Pfirsichhälfte,
Sahne und Himbeersauce

Kirschbecher

3 Kugeln Vanille- und Schokoladeneis
mit Kirschen und Sahne

Coupe Danmark

3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne

Eiskaffee mit Sahne

Eisschokolade mit Sahne

„Blonder Hans“

Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis

Kinderbecher

Je 1 Kugel Vanille- und Schokoladeneis



Biere

Staropramen Granat 0,31
vom Fass

Beck's Pils 0,31
vom Fass

Haake Beck Pils 0,31
vom Fass

Alsterwasser 0,41

Beck's FL 0,331
Pils
Alkoholfrei
Gold
Green Lemon^{2,4}

Berliner Weisse FL 0,331
mit Schuss

Erdinger Weißbier FL 0,51
Hefe,
Kristall,
Alkoholfrei

Prosecco, Sekt, Champagner

Prosecco Verduzzo FL 0,21
trocken FL 0,751

„Bobby Reich“ Sekt Extra Cuvée FL 0,21
Original-Flaschengärung, Naturkork *halbtrocken* FL 0,751

Cattier Brut Champagner FL 0,21
trocken FL 0,751

Moët et Chandon Brut Imperial FL 0,21
trocken FL 0,751

Bobby Reich



Schoppenweine

weiß

Riesling – Peters, QbA 0,2l
Mosel halbtrocken Fl. 1,01

Müller Thurgau – Zur Schwane, QbA 0,2l
Franken trocken Fl. 1,01

Chardonnay – Essere, Cesari, IGT 0,2l
Venezie trocken Fl. 0,75l

Pinot Grigio – Rocca Ventosa, Cantina Tollo, IGP 0,2l
Abruzzen trocken Fl. 0,75l

Sauvignon Blanc – Du Toitskloof 0,2l
Western Cape trocken Fl. 0,75l

Weißweinschorle *trocken* 0,3l

rosé

Chiaretto, Classico, Cesari, DOC 0,2l
Bardolino trocken Fl. 0,75l

rot

Château Seigneurie de Murviel 0,2l
Languedoc trocken Fl. 1,01

Merlot – Terre di Romeo 0,2l
Veneto trocken Fl. 0,75l

Tempranillo – Barrique 0,2l
Navarra trocken Fl. 1,01



Alkoholfreie Getränke

Lahnsteiner Mineralwasser 0,25l
Sprudel FL 0,75l
Medium

San Pellegrino 0,25l
Mineralwasser FL 0,75l

Acqua Panna (San Pellegrino) 0,25l
stilles Wasser FL 0,75l

Coca-Cola^{2,10}, Coca-Cola light^{2,5,9,10}, 0,2l
Fanta^{2,4}, Sprite, Spezi^{2,4,10} 0,4l

Granini Säfte & Nektare

Apfel 0,2l
Orange 0,2l
Kirsch 0,2l
Pink Grapefruit 0,2l
Rhabarber 0,2l
Schwarze Johannisbeere 0,2l
"Ki-Ba" Kirsch-Banane 0,2l

Fruchtschorlen

Apfel 0,3l
Rhabarber 0,3l
Johannisbeere 0,3l
Kirsch 0,3l
Pink Grapefruit 0,3l

Schweppes FL 0,2l

Tonic-Water¹¹,
Bitter Lemon^{4,11},
Ginger Ale²

Bionade FL 0,2l

Ingwer-Orange,
Holunder

Red Bull Energy Drink^{1,2,5,10,12}

Dose 0,25l

Bobby Reich



Warme Getränke

Kännchen Kaffee¹⁰

Kännchen Kaffee

koffeinfrei

Espresso¹⁰

Doppelter Espresso¹⁰

Große Tasse Cappuccino¹⁰

0,3l

Schale Milchkaffee¹⁰

Latte Macchiato¹⁰

Kännchen Tee

Schwarz,
grün,
Früchte

Kännchen Schokolade

mit Sahne

Irish Coffee¹⁰

4cl

Kuchen

Verschiedene Torten mit Sahne

Grog

Rumgrog oder Eisbrecher

Glühwein

Longdrinks

Aperol „Spritz“

Aperol² auf Eis mit Soda und Piccolo 0,2l Prosecco
(2 Personen)

„Hugo“

Holunderblütensirup auf Eis, Limette, Minze
und Piccolo 0,2l Prosecco
(2 Personen)

Pfirsichcocktail

Piccolo 0,2l Prosecco mit Pfirsichlikör
(2 Personen)

Campari²

mit Soda

4cl

Campari²

mit Orangensaft

4cl

Bacardi Superior

mit Cola^{2,10}

4cl

Gordon's Gin

mit Schweppes Tonic Water¹¹

4cl

Absolut Vodka

mit Schweppes Bitter Lemon^{4,11}

4cl

Absolut Vodka

mit Red Bull^{1,2,5,10,12}

4cl



Spirituosen und Liköre

Fürst Bismarck Korn	2cl
Helbing Kümmel	2cl
Malteserkreuz	2cl
Linie Aquavit	2cl
Jubiläums Aquavit	2cl
Absolut Vodka	2cl
Grappa	2cl
Balle Rum	2cl
Fernet-Branca	2cl
Branca Menta	2cl
Asbach Uralt	2cl
Rémy Martin VSOP	2cl
Ballantine's auf Eis	2cl
Sambuca	2cl
Averna	2cl
Amaretto	2cl
Baileys	2cl
Martini Bianco, Rosso	4cl
Portwein	5cl





Stand: Mai 2012

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

Gestaltung und ,Umsetzung: www.ahoi.net

Bobby Reich

