Bobby Reich

An der Außenalster

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

Öffnungszeiten:
ganzjährig täglich geöffnet ab 10.00 Uhr
– kein Ruhetag –
Warme Speisen von 12.00 bis 15.00 Uhr und ab 18.00 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 140 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 Menüs, kalt-warme Buffets, Grillbuffets, Fingerfood, Canapés 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

Bobby Reich

Frühstück

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l 5,20 €
0,3l 7,00 €

Regatta Frühstück 11,00 €
Roastbeef, Katenschinken, Burlander- und Frischkäse,
2 Brötchen, Schwarzbrot, Butter, Honig und Marmelade

Bobby Reich Frühstück 16,00 €
geräucherter Lachs, Büsumer Krabben,
Roastbeef, Holsteiner Katenschinken,
Burlander- und Frischkäse,
Brötchen, Schwarzbrot, kleines Rührei
Butter, Honig, Marmelade und kleiner Orangensaft

Skipper Frühstück 10,50 €
1 Croissant, Toast, kleines Rührei,
Camembert mit Trauben
Butter, Marmelade, Honig

Marina Frühstück 14,00 €
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“ 9,50 €
3 Spiegeleier mit Speck auf Schwarzbrot

Avocado & Toast 7,50 €
2 Toast mit Frischkäse und ½ Avocado

2 getoastete Brötchenhälften mit Hummus 7,00 €
Gurken- und Tomatenscheiben

**Zum Frühstück empfehlen wir unsere Kaffeespezialitäten,
verschiedene Teesorten, heiße Schokolade
und frisch gepressten Orangensaft**

Bobby Reich

Apéritifs

Lillet Wild Berry 9,00 €
Lillet Blanc auf Eis mit Schweppes Wild Berry
und gefrorenen Himbeeren

Aperol „Spritz“ 9,00 €
Aperol[2] auf Eis mit Soda und Prosecco

„Hugo“ 9,00 €
Holunderblütensirup auf Eis, Limette, Minze
und Prosecco

Prosecco be secco

trocken	Fl. 0,2l	10,00 €

Prosecco Jossello

trocken	Fl. 0,75l	26,00 €

Cattier Brut Champagner

trocken	Fl. 0,75l	65,00 €

Moët et Chandon Brut Imperial

	Fl. 0,2l	35,00 €
trocken	Fl. 0,75l	105,00 €

Vorspeisen

3 in Knoblauchöl gebratene Gambas 11,50 €
auf kleinem Salatbett

Rinder-Carpaccio 15,50 €
mit Olivenöl-Balsamico-Dressing,
Parmesan und Pinienkernen

Hummus- und Guacamole-Dip 9,50 €
mit Gemüsevariation
und hausgemachten Knoblauch- & Kräutercrackern

Suppen

Alle unsere Suppen sind hausgemacht.

Gulaschsuppe 7,50 €

Tomatencrèmesuppe 7,00 €
mit Sahnehäubchen

Kartoffelrahmsuppe 9,30 €
mit Räucherlachsstreifen

Kartoffelrahmsuppe 10,50 €
mit Büsumer Krabben

Frische Salate der Saison

mit Hausdressing und ...

Schafskäse und Oliven 13,50 €

gebratenen Hähnchenbruststreifen 15,00 €

5 gebratenen Gambas 20,50 €

Knackige Blattsalate

mit ...

Apfelstückchen, Walnüssen, Ziegenkäse 14,00 €
und Honig-Senf-Dressing

„Caesar´s Salad“ 17,00 €
Römersalat mit Caesar´s-Dressing
Knoblauchcroûtons, Parmesan und gebratenen Hähnchenbruststreifen

Vegane Salate

Veganer Salat 15,00 €
Salat von marinierten Kichererbsen, Kidneybohnen, Mais,
frischer Paprika, Gurke und Tomate mit Hummus und Guacamole.
Dazu hausgemachte Cracker mit Knoblauch- und Kräuteröl

Avocadosalat mit Pinienkernen 16,00 €
und Olivenöl-Balsamico-Dressing

Fischgerichte

„Kapitäns-Imbiss“ 13,00 €
Matjesfilet auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen

Matjes „Schwedisch“ 19,00 €
Sauce mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

2 Eingelegte Bratheringe 18,00 €
mit Bratkartoffeln

Krabbentoast 22,00 €
mit Büsumer Krabben

2 Kartoffelpuffer mit Räucherlachs 17,50 €
und Dillschmand

Hamburger Labskaus 19,00 €
mit gebratenem Spiegelei, Matjesfilet und Rote Bete

Goldbarschfilet gebraten 19,00 €
mit Kartoffel- und buntem Salat

Scholle „Müllerin“ oder „Finkenwerder Art“ 22,00 €
mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln

„Hamburger Pannfisch“ 2 Filets von Edelfischen 22,00 €
auf Bratkartoffeln mit Senfsauce und buntem Salat

Zanderfilet gebraten 22,00 €
auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln

Fleischgerichte

Chicken Wings 12,50 €
mit Kartoffelspalten, sweet Chilisauce und Krautsalat

Schnitzel „Wiener Art“ 20,50 €
vom Schweinefilet mit Pommes Frites und buntem Salat

Schweinemedaillons 22,00 €
mit Champignons in Rahmsauce,
Bratkartoffeln und kleinem Salat

Curryhuhn 15,50 €
mit Bambus, Lauch, Ananas und Mandeln
dazu Basmatireis

Rumpsteak (Argentinien) 26,50 €
mit blonden Zwiebeln und Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und buntem Salat

Roastbeef (kalt) 21,50 €
mit Remoulade, Bratkartoffeln und buntem Salat

Folienkartoffel

mit Sour Cream und …

frischen Kräutern 9,50 €
sowie Salatbeilage

gebratenen Hähnchenbrustreifen 11,50 €
sowie Salatbeilage

Räucherlachs 12,50 €
sowie Salatbeilage

Büsumer Krabben 19,50 €
sowie Salatbeilage

Vegetarisch / Vegan

Gemüsewokpfanne 14,00 €
mit Teriyakisauce und Basmatireis

Ratatouille 14,00 €
mit Basmatireis

Spaghetti 13,00 €
mit Blumenkohlbolognese

Spaghetti 14,00 €
mit Basilikum-Pinienkernpesto

Eier- und Nudel-Gerichte

Bauernfrühstück 15,50 €
mit Holsteiner Katenschinken und Gewürzgurke

Büsumer Krabben 25,00 €
mit Rührei und Bratkartoffeln

„Hanseatenfrühstück“ 24,00 €
Büsumer Krabben auf Schwarzbrot mit Spiegelei

Spaghetti mit Gambas 18,50 €
in Knoblauchöl

Für unsere kleinen Gäste

Nudeln 8,50 €
mit Tomatensauce

Kinderschnitzel 12,50 €
vom Schweinefilet mit bunten Paprikawürfeln,
frischen Gurkenscheiben und Pommes Frites

Paniertes Goldbarschfilet 12,50 €
mit Remouladensauce und Kartoffelspalten

Nachspeisen

hausgemacht

Mascarponecreme 8,50 €
mit Himbeeren

Rote Grütze 8,50 €
mit Vanillesauce

Schokoladenschaum 8,50 €
zartbitter mit Sauerkirschen

Rotkäppchen 10,00 €
Rote Grütze mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

Eisspezialitäten

Eis und Heiß 11,00 €
3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren

Nussknacker 9,50 €
3 Kugeln Haselnuss- und Schokoladeneis
mit Karamellsauce, Sahne und Walnüssen

Coupe Baileys 11,00 €
3 Kugeln Vanilleeis mit Baileys,
Sahne und Schokostreuseln

Kirschbecher 10,00 €
3 Kugeln Vanille- und Schokoladeneis
mit Kirschen und Sahne

Coupe Danmark 9,00 €
3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne 8,50 €

Eiskaffee mit Sahne 8,00 €

Eisschokolade mit Sahne 8,00 €

Kinderbecher 6,00 €
Je 1 Kugel Vanille- und Schokoladeneis mit bunten Streuseln

Kinderbecher mit Sahne 7,00 €
Je 1 Kugel Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne

Biere

Spaten Münchner Hell	0,3l	4,80 €
vom Fass	0,5l	7,30 €
Beck's UNFILTERED	0,3l	4,80 €
vom Fass	0,5l	7,30 €
Haake Beck Pils	0,3l	4,50 €
vom Fass	0,5l	7,10 €
Alsterwasser	0,4l	5,50 €
Beck's	Fl. 0,33l	5,00 €
Pils		
Alkoholfrei		
Green Lemon[2,4]		
Berliner Weisse	Fl. 0,33l	5,20 €
mit Schuss: Waldmeister oder Himbeer		
Erdinger Weißbier	Fl. 0,5l	6,20 €
Hefe		
Alkoholfrei		
Kristall		

Prosecco, Sekt, Champagner

Prosecco be secco		
trocken	Fl. 0,2l	10,00 €
Prosecco Jossello		
trocken	Fl. 0,75l	26,00 €
Cattier Brut Champagner		
trocken	Fl. 0,75l	65,00 €
Moët et Chandon Brut Imperial	Fl. 0,2l	35,00 €
trocken	Fl. 0,75l	105,00 €

Schoppenweine

weiß

Riesling QbA* – Weingut Schmitges		0,2l	7,20 €
Mosel *halbtrocken*	Fl.	1,0l	35,00 €
Müller Thurgau QbA* – Zur Schwane,		0,2l	7,50 €
Franken *trocken*	Fl.	1,0l	36,00 €
Chardonnay – Essere, Cesari, IGT*		0,2l	7,20 €
Venezie *trocken*	Fl.	1,0l	35,00 €
Grauburgunder QbA* – WG Oberrottweil		0,2l	8,50 €
Baden *trocken*	Fl.	1,0l	39,00 €
Pinot Grigio IGP*– Rocca Ventosa, Cantina Tollo,		0,2l	7,20 €
Abruzzen *trocken*	Fl.	0,75l	28,00 €
Sauvignon Blanc – Du Toitskloof		0,2l	8,00 €
Western Cape - Fairtrade *trocken*	Fl.	0,75l	29,00 €
Weißweinschorle *trocken*		0,3l	7,80 €

rosé

Chiaretto Classico DOC*, Cesari		0,2l	7,50 €
Bardolino *trocken*	Fl.	0,75l	28,00 €

rot

Merlot – La Scala		0,2l	7,50 €
Veneto *trocken*	Fl.	0,75l	28,00 €
Shiraz, Du Toitskloof		0,2l	7,80 €
Western Cape - Fairtrade *trocken*	Fl.	0,75l	29,00 €
Tempranillo – Aspa		0,2l	7,50 €
Navarra *trocken*	Fl.	1,0l	35,00 €

*QbA** „Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete"
IGP* „Indicazione Geografica Protetta"
IGT* „Indicazione Geografica Tipica"
DOC* „Denominazione di origine controllata"

Alkoholfreie Getränke

Auburg Quelle Mineralwasser feinperlig-mild	Fl. 0,25l Fl. 0,75l	3,80 € 8,00 €
San Pellegrino Mineralwasser	Fl. 0,25l Fl. 0,75l	4,10 € 8,60 €
Acqua Panna - San Pellegrino stilles Wasser	Fl. 0,25l Fl. 0,75l	4,10 € 8,60 €
Pepsi-Cola[2,10], Mirinda[2,4], 7 up, Spezi[2,4,10]	0,2l 0,4l	3,80 € 6,90 €
Coca-Cola[2,10], Coca-Cola zero[2,5,9,10]	Fl. 0 ,2l	4,10 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l 0,3l	5,20 € 7,00 €
Granini Säfte & Nektare*		
Apfelsaft	0,2l	4,00 €
Orangensaft	0,2l	4,20 €
Rhabarber*, Pink Grapefruit*, Maracuja*	0,2l	4,20 €
Kirsch*, Schwarze Johannisbeere*, “Ki-Ba” Kirsch*-Banane*	0,2l	4,20 €
Fruchtschorlen		
Apfel	0,3l	5,00 €
Rhabarber, Pink Grapefruit, Maracuja	0,3l	5,20 €
Kirsch, Schwarze Johannisbeere,	0,3l	5,20 €
Schweppes Tonic-Water[11], Bitter Lemon[4,11], Ginger Ale[2]	Fl. 0,2l	4,20 €
Bionade Holunder, naturtrübe Zitrone, Ingwer-Orange	Fl. 0,3l	4,20 €
Red Bull Energy Drink[1,2,5,10,12]	Dose 0,25l	4,80 €

Warme Getränke

Kännchen Kaffee[10]		5,00 €
Espresso[10]		3,20 €
Espresso[10] **Macchiato**[10]		3,50 €
Doppelter Espresso[10]		5,20 €
Cappuccino[10]		5,00 €
Schale Milchkaffee[10]		5,00 €
Latte Macchiato[10]		4,80 €
Caffè crema[10]		4,60 €
Kännchen Tee – Keo Tea Champ Assam, Earl Grey, Darjeeling Grüner Tee, Pfefferminz, Waldbeere, Kräuter, Rooibos Vanille		5,00 €
Kännchen Schokolade mit Sahne		5,50 €
Irish Coffee[10]	4cl	7,80 €

Kuchen

Saisonal verschiedene Torten mit Sahne	5,00 €

Grog

Glühwein, hausgemacht	5,50 €
Rumgrog	6,20 €

Longdrinks

Lillet Wild Berry Lillet Blanc auf Eis mit Schweppes Wild Berry und gefrorenen Himbeeren		9,00 €
Aperol „Spritz“ Aperol[2] auf Eis mit Soda und Prosecco		9,00 €
„Hugo“ Holunderblütensirup auf Eis, Limette, Minze und Prosecco		9,00 €
Campari[2] mit Soda	4cl	7,00 €
Campari[2] mit Orangensaft	4cl	8,50 €
Havana Club 3 años - Rum mit Cola[2,10]	4cl	8,50 €
Bacardi Superior mit Cola[2,10]	4cl	8,50 €
Bombay Sapphire Dry Gin mit Schweppes Tonic Water[11]	4cl	9,00 €
Absolut Vodka mit Schweppes Bitter Lemon[4,11]	4cl	9,00 €
Absolut Vodka mit Red Bull[1,2,5,10,12]	4cl	9,50 €

Spirituosen und Liköre

Fürst Bismarck Korn	2cl	3,20 €
Helbing Kümmel	2cl	3,50 €
Malteserkreuz	2cl	3,50 €
Linie Aquavit	2cl	4,20 €
Jubiläums Aquavit	2cl	4,20 €
Absolut Vodka	2cl	4,20 €
Grappa Cellini CRU	2cl	4,20 €
Havana Club Añejo 3 años - Rum	2cl	4,20 €
Fernet-Branca / Branca Menta	2cl	4,20 €
Rémy Martin VSOP	2cl	5,80 €
Chivas Regal Scotch Whisky auf Eis	2cl	7,00 €
Ballantine's Scotch Whisky auf Eis	2cl	4,80 €
Sambuca Molinari	2cl	4,30 €
Averna, Ramazzotti	2cl	4,30 €
Amaretto Disaronno	2cl	4,30 €
Baileys	2cl	4,30 €
Martini Bianco, Rosso	4cl	4,80 €

Bobby Reich

Stand: März 2024

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 Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll
an unsere Mitarbeiter und fragen nach der Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen.