

# Menü

## Menü Land

### Vorspeise

Bouillabaisse „Süßwasser“, mit Fisch-Einlage (8,90 €)

### Hauptgang

Steinbutt an gelber Bete, Salsa Verde und Stampfkartoffeln (23,50)

### Dessert

Warmer Apfel- Franzbrötchen- Crumble, Holunder- Vanillesauce  
und Mandarinsorbet (8,50 €)

3-Gang Menü 35,50 €



# Hummel, Hummel \*

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen im Restaurant Süßwasser und laden Sie ein, einige unbeschwerte Augenblicke bei uns zu genießen.

Unser Haus wurde 1858 erbaut und beherbergt seit 1889 eine Gastwirtschaft. Wir sind stolz darauf, Teil dieser langen Tradition sein zu dürfen.

Lassen Sie sich faszinieren von dem einmaligen Blick auf das Treiben am Strand und die vorbeiziehenden großen und kleinen Schiffe, die alle ihre eigene Geschichte erzählen. Nicht zuletzt beeindruckt der gegenüberliegende Containerhafen, der zu den bedeutendsten Häfen der Welt zählt.

Übrigens, der Elbtunnel verläuft direkt unter Ihnen. Sie sitzen sozusagen auf ihm.

Genug der Worte - wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns. Bitte wenden Sie sich mit Ihren Wünschen gern an unser Team. Wir werden bemüht sein, sie soweit wie möglich zu erfüllen.

Ihr Restaurant Süßwasser

„Hummel, Hummel“: Hamburger Gruß, benannt nach Hans Hummel

(\* 21. Januar 1787 in Hamburg; † 15. März 1854)



Hans Hummel arbeitete als Wasserträger und galt als grimmiger Zeitgenosse, weshalb er von den Kindern geneckt wurde, indem sie ihn beim Spottnamen Hummel Hummel riefen. Da er zwei schwere Eimer Wasser zu tragen hatte, erwischte er die Racker selten, so dass ihm nichts blieb, als „Mors Mors“ zurückzurufen: Eine Abkürzung des plattdeutschen „Klei di an’n mors“.\*

# Aperitifs

Aperol Sprizz (Aperol, Prosecco und ein Spritzer Soda)	0,2 ltr	7,20 €
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco und ein Spritzer Soda)	0,2 ltr	7,20 €
Winzer-Secco Blanc „Pompette“ – Matthias Gaul Ein erfrischender Winzer-Secco mit feinen fruchtigen Anklängen. Aus Scheurebe, Rivaner und Weißburgunder.	0,1 ltr -Glas 0,75 ltr –Flasche	5,20 € 31,00 €
Cremant Brut Blanc Cuvée - Bouvet Ladubay Jugendlich und mit einer sehr fruchtigen Note duftet nach roten Früchten, Veilchen und sanft nach Brioche und Vanille, die cremige Textur und die feine, anhaltende Perlage unterstreichen die schöne Fruchtigkeit.	0,1 ltr -Glas 0,75 ltr –Flasche	6,50 € 42,00 €
Sherry (dry, medium, cream)	5 cl	4,50 €
Martini (extra dry, bianco, rosso)	5 cl	4,00 €
Campari Orange (5cl. Campari und 0,2l. Orangensaft)		8,50 €
Campari Soda (5cl. Campari und 0,2l. Soda)		8,50 €

# Vorspeisen

Gelbes Linsensüppchen mit würzigem Lachstatar und Traubenkernöl	8,50 €
Hamburger Labskaus mit einem Spiegelei, Rote Bete und Gewürzgerken Labskaus ist eine Hamburger Spezialität, die aus reinem gepökeltem Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Bete, Gewürzgerke und verschiedenen Gewürzen hergestellt wird.	9,50 €
Salat von warmen Rote-Bete-Teigtaschen, Ruccola & Baby Mozzarella in Paprika-Lemon Pesto	9,50 €
Tatar vom Norweger Lachs mit frischen Kräutern verfeinert auf Kürbiskern-Rösti und Honig-Dill Relish	10,50 €



# Speisen

## Hauptgerichte

Tagliatelle in Rahmsauce mit Austernpilzen Frühlingslauch und Kirschtomaten	16,90 €
Hamburger Labskaus mit zwei Spiegeleiern, Rollmops, Rote Bete und Gewürzgurke <i>Labskaus ist eine Hamburger Spezialität, die aus reinem gepökeltem Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Bete, Gewürzgurke und verschiedenen Gewürzen hergestellt wird.</i>	16,90 €
Pannfisch „Süßwasser“ mit gebratenem Lachs-, Zander- und Rotbarschfilet auf Stampfkartoffel, Dijon-Senfsoße und Gurkensalat	18,90 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an getrüffeltem Linsengemüse Parmesanschaum und Kartoffel-Duchesse	19,90 €
Garnelen-Pfanne „leicht pikant“ Mit Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Oliven, dazu Kräuterbaguette	19,90 €
Im Ganzen gebraten Nordseescholle dazu Speck-Kartoffelsalat	
- „Finkenwerder Art“ mit ausgelassenem Speck	20,90 €
- „Büsumer Art“ mit frischen Nordseekrabben	24,90 €
Sanft geschmorte Ochsenbäckchen an Quitten-Rotkohlrollchen, Kürbis-Maronen-Duchesse und Portweinjus	24,50 €
Gegrilltes Rinderfilet & Rotgarnele, dazu Grillgemüse, Trüffel-Pommes und Cassis-Jus	26,90 €



# *Speisen*

## *für Kinder*

*(bis 12 Jahre)*

Gebratenes Fischfilet oder Hähnchennuggets  
mit Pommes Frites oder Kartoffelpüree 7,90 €

## *Dessert*

Apfelstrudel aus dem Ofen mit Vanille-Eis und Sahne 7,90 €

Warmes Schokoladenküchlein mit Fruchtsauce und Mangosorbet 8,90 €

Eis (Schokolade, Erdbeere, Vanille, Walnuss, Mangosorbet) 1,80 € / Kugel

## *Dessertwein*

2017 Nacht- Gold Auslese – Peter Mertes 5 cl. – Glas 5,20 €  
Rheinhessen - Diese Auslese präsentiert sich mit intensiven Fruchtaromen nach Pfirsich und Aprikosen,  
besonders extraktreich und mit einem ausdrucksstarken, mineralischen Finale.



# Getränke

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Latte Macchiato	4,20 €
Sirup (Karamell, Vanille, Haselnuss)	0,50 €
Becher Milchkaffee	3,80 €
Becher heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Doppelter Espresso Macchiato	4,00 €
Becher Tee (Trink Meer Tee)	3,50 €
Kräutertee mit Meersalz, Kräutertee mit Sanddorn, Grüner Tee, Schwarztee Assam, Darjeeling, Earl Grey	3,90 €
Becher Tee – Frischer Pfefferminztee	6,90 €
Lumumba (Schokolade mit 2cl Rum und Sahne)	6,90 €
Pharisäer (Kaffee mit 2cl Rum und Sahne)	6,90 €
Irish Coffee (Kaffee mit 2cl Irish Whiskey und Sahne)	6,90 €

*alle Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich*

## alkoholfreie Getränke

Bionade (Holunder, Ingwer-Orange)	0,33 ltr	2,90 €
Fritz Cola	0,33 ltr	2,90 €
Fritz Limo (Zitrone)	0,33 ltr	2,90 €
Mineralwasser St. Michaelis	0,25 ltr	2,50 €
Mineralwasser St. Michaelis still	0,25 ltr	2,50 €
Mineralwasser St. Michaelis	0,75 ltr	6,90 €
Mineralwasser St. Michaelis still	0,75 ltr	6,90 €
Schweppes (Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale)	0,20 ltr	2,90 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Cola-Light	0,20 ltr	2,60 €
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Cola-Light	0,40 ltr	3,90 €



# Getränke

## Säfte und Nektare **granini**

Apfel, Orange, Banane, Johannisbeere, Cranberry, Kirsche, KiBa	0,2 ltr	2,90 €
	0,4 ltr	4,90 €

## Schorlen **granini**

Apfel, Johannisbeere, Cranberry, Kirsche, Rhabarber	0,2 ltr	2,80 €
	0,4 ltr	4,80 €

## Bier vom Fass

Carlsberg Pils	0,25 ltr	3,20 €
	0,4 ltr	4,60 €

Duckstein Dunkel	0,25 ltr	3,30 €
	0,5 ltr	4,90 €

Alsterwasser	0,25 ltr	3,20 €
	0,4 ltr	4,60 €

Grimbergen Double	0,2 ltr	3,90 €
Dunkles, belgisches Arbeiterbier mit feiner Süße von Karamell und Röstmalzaromen gefolgt von einem Brandy ähnlichen, fast Fruchtigen Abgang.		

Grimbergen Blanche	0,2 ltr	3,90 €
Spritziges belgisches Witbier mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten, Bergamotte sowie Gewürznoten von Nelke und Koriander.		

## Flaschenbier

Astra Urtyp	0,33 ltr	2,80 €
Erdinger Hefeweizen	0,5 ltr	4,90 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 ltr	4,90 €
Holsten alkoholfrei	0,33 ltr	3,30 €
Malzbier Vita-Malz	0,33 ltr	2,90 €



# Offene Weine

## Weißwein

2018 Gaul's Eleven – Matthias Gaul	0,20 ltr - Glas	8,20 €
	0,75 ltr - Flasche	27,00 €

Pfalz

Cuveé, Ein Wein, in dem vor allem die Scheurebe ihr Talent zum Besten gibt und mit exotischen Noten verführt. Duftig und blumig. Prickelnd und lebendig. Die Aromen des Sommers erinnern an Früchte wie Litschi, Pfirsich und schwarze Johannisbeere.

2018 Grauburgunder – Matthias Gaul	0,20 ltr - Glas	8,50 €
	0,75 ltr - Flasche	27,50 €

Pfalz

jugendlich und unkompliziert, in der Nase kitzeln Kräuter und Zitrusaromen, am Gaumen ist er herrlich frisch mit einer angenehmen Würze

2016 Riesling „terrain calcaire“ – Matthias Gaul	0,20 ltr - Glas	8,50 €
	0,75 ltr - Flasche	27,50 €

Pfalz

trocken, Bouquet und Geschmack nach Pfirsich, mineralisch, dezentes Fruchtsäurespiel, vom Kalkboden verwöhnt

2016 Grillo Sicilia -Palazzo Malgara	0,20 ltr - Glas	8,20 €
	0,75 ltr - Flasche	27,00 €

Sizilien

sehr cremig und gehaltvoll verführt er mit dem Geschmack von grünen Früchten, zarte Note von frisch gemahlten Pfeffer

2018 Sauvignon Blanc – Joseph Castan	0,20 ltr - Glas	8,20 €
	0,75 ltr - Flasche	27,00 €

Frankreich

seine Aromatik überzeugt durch Zitrusfrüchte und exotischen Fruchtkorb, dezente grüne Chili- und Grasnoten ergänzen das Gesamtbild

## Dessert Wein

2017 Nacht- Gold Auslese – Peter Mertes	5 cl - Glas	5,20 €
	0,375 ltr - Flasche	37,00 €

Rheinessen

Diese Auslese präsentiert sich mit intensiven Fruchtaromen nach Pfirsich und Aprikosen, besonders extraktreich und mit einem ausdrucksstarken, mineralischen Finale.



Süßwasser  
Restaurant & Café



# Offene Weine

## Rosé

2017 Rosé – Matthias Gaul	0,20 ltr - Glas	8,20 €
	0,75 ltr - Flasche	27,00 €
Pfalz verspielte Fruchtigkeit, Duftig, aromatisch und sehr köstlich		

## Rotwein

2016 Chateau La Roca – Cotes du Roussillon	0,20 ltr - Glas	8,50 €
	0,75 ltr - Flasche	27,50 €
Frankreich ausdrucksvolle Cuvée aus Syrah, Carignan und Grenache, 12 Monate in französischen Barriques gereift, Geschmack nach dunklen Waldbeeren mit zarten Nuancen von Vanille		
2017 Malbec - Uco Valley ,Pagos de Piedra	0,20 ltr - Glas	8,50 €
	0,75 ltr - Flasche	27,50 €
Argentinien Gerd Stepp hat diese Trauben auf drei Hügeln im Valle de Uco geerntet, im Edeltank vergoren und im Barriquefass gereift, im Duft nach dunklen Waldbeeren , im Geschmack zarte grüne Paprika, dunkle Beeren, ein wenig Tee und Café, zarte Schokolade, elegant und mineralisch		
2017 Primitivo – I Monili	0,20 ltr - Glas	8,50 €
	0,75 ltr - Flasche	27,50 €
Sizilien Duft nach dunklen Beeren. Im Glas rubinrot. Voller uns samtiger Rotwein mit gutem Körper		
2017 Cabernet Sauvignon-Shiraz – Cape Bridge	0,20 ltr - Glas	8,50 €
	0,75 ltr - Flasche	27,50 €
Südafrika kräftig und würzig zugleich überzeugt dieser Wein mit feinen Nuancen von dunklen Kirschen und Waldbeeren		



# Flaschen Weine

## Weißwein

2012 Gavi – Cossetti 0,75 ltr - Flasche 31,50 €

Italien /Piemont  
sehr erfrischender leichter Gavi mit Nuancen von Zitrusfrüchten und frischer Ananas, leicht und verspielt

2017 Elbling “ – Willem Willem 0,75 ltr - Flasche 31,50 €

Saar  
Leichter erfrischender Sommerwein mit Nuancen von rosa Grapefruit und grünem Apfel,  
zarte eigene Gärungskohlensäure

2018 Sauvignon blanc Gutswein “ – Winzerhof Thörle 0,75 ltr - Flasche 37,50 €

Rheinhessen  
In der Nase intensive Aromen von Stachelbeeren, Cassis und frisch geschnittenen Brennnesseln. Dazu kommen rauchige und an Feuerstein erinnernde Noten vom Kalksteinboden. Am Gaumen sehr saftig und prickelnd mit leichtem salzmineralischem Abgang

2016 Sancerre – Domaine de la Jolieve 0,75 ltr - Flasche 42,50 €

Frankreich  
im Duft klar und mineralisch, feine Nuancen von Ananas und Stachelbeere, 100% Sauvignon Blanc

2016 Chablis – Albert Bichot 0,75 ltr - Flasche 43,50 €

Frankreich  
100% Chardonnay - mit Frische und Crémigkeit, Aromen von reifen Äpfeln

## Rotwein

2017 Pinot Noir – Matthias Gaul 0,75 ltr - Flasche 32,00 €

Pfalz  
ein besonders harmonischer Spätburgunder, der mit eleganter Finesse den Gaumen verwöhnt, erinnert an saftige, rote Beerenfrüchte

2010 Barbera d’Asti - Cosetti 0,75 ltr - Flasche 34,00 €

Italien  
Nuancen von Brombeere und saftiger, reifer Kirsche, kraftvoll und elegant mit einer feinen Säurestruktur



# Digestive

Grappa (Moscato, Prosecco Stravecchia im Barrique gelagert)	2 cl	5,00 €
Obstbrände (Williams Birne, Obstler, Himbeergeist, Kirschwasser, Mirabelle, Pflaume)	2 cl	4,50 €
Calvados Papidoux	2 cl	4,00 €
Remy Martin VSOP	2 cl	5,50 €
Gran Duque d'Alba	2 cl	6,00 €
Averna, Ramazzotti, Fernet Branca	2 cl	4,50 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,00 €
Amaretto	2 cl	3,50 €
Baileys	2 cl	5,00 €
Helbing Kümmel	2 cl	2,50 €
Aquavit (Linie, Jubi, Malteser)	2 cl	3,00 €
Vodka	2 cl	3,50 €
Oldesloer Korn	2 cl	3,00 €

