



DAS
TREIBHAUS
Restaurant • Bar

SPEISEN & GETRÄNKE

REINBEKER REDDER 53 21031 HAMBURG

TEL. : 040 739 27 127 FAX: 040 739 27 256

www.das-treibhaus.de

info@das-treibhaus.de

Großer Schlemmerbrunch

Jeden Sonntag von 10:00 Uhr - 14:00 Uhr

Pro Person 29,90 €

Schlemmerbrunch & Sektempfang ~ Pro Person 31,90 €

Für Ihre Gesellschaften, Empfänge und Feiern stehen wir Ihnen auch gerne außerhalb unserer offiziellen Öffnungszeiten zur Verfügung!

Happy Hour

Mo – Do & So 18:00 bis 21:00 Uhr

Fr & Sa 21:30 bis 24:00 Uhr

Jeder Cocktail 8,00 €

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

1 = Glutenhaltiges Getreide;

a) Weizen, b) Roggen, c) Gerste, d) Hafer

2 = Krebstiere

3 = Eier

4 = Fisch

5 = Erdnüsse

6 = Sojabohnen

7 = Milch

8 = Schalenfrüchte;

a) Mandeln, b) Haselnüsse,

c) Walnüsse, d) Cashewnüsse,

e) Pecannüsse, f) Pistazien,

g) Macadamiannüsse, h) Queenslandnüsse

9 = Sellerie

10 = Senf

18 = gefärbt, geschwärzt

11 = Sesamsamen

19 = Konverstoffe, Natrium

12 = Lupine

20 = Geschmacksverstärker

13 = Weichtiere

21 = Phosphorsäure

14 = Schwefeldioxid und Sulphite

15 = Coffeinhaltig

16 = Farbstoffe

17 = Chininhaltig

Frisch aus dem Suppentopf €

Tomatencremesuppe

mit frischen Kräutern und Sahnehaube ^{1a,7,9} 7,00

Kartoffelcremesuppe

mit Räucherlachs und Sahnehaube ^{1a,4,7,9,16,20} 7,50

Vorspeisen

Bruschetta (2 Stück)

Tomate-Basilikum-Olivenöl, Zwiebeln Mischung
auf Knoblauch-Baguette ^{1a,7,} 8,50

Gemischter Antipasti-Teller

Paprika, Zucchini, Champignons, Auberginen, Mozzarella mit Tomate,
Karotte und warmes Knoblauch-Baguette ^{1a,7,9,18} 11,50

Mozzarella mit Tomaten -

mit frischem Basilikum und Balsamico-Dressing,
dazu warmes Knoblauch-Baguette ^{1a,7,18} 10,50

Gebratene Champignons -

mit Käse gratiniert, dazu warmes Knoblauch-Baguette ^{1a,7,9} 9,50

Blattspinat in Sahnesauce -

mit Käse gratiniert, dazu warmes Knoblauch-Baguette ^{1a,7,9} 9,50

Camembert (2 Stück) -

mit Preiselbeersauce, dazu warmes Knoblauch-Baguette ^{1a,7,9,} 11,50

Rosen vom Räucherlachs -

Räucherlachs angerichtet auf Kartoffelröstis,
Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Sauce ^{4,7} 13,50

Salate

€

Kleiner gemischter Salatteller 7,9 7,00

Salat "Nizza" -

Thunfisch, schwarze Oliven und Ei auf buntem Salat 1a,3,7,9,18 12,50

Salat "Fetakäse" -

mit milden Pepperoni, schwarzen Oliven und Fetakäse,
auf buntem Salat 1a,7,9,18 13,50

Salat "Americano" -

gegrillte Putenbruststreifen auf buntem Salat 1a,7,9 16,50

Salat "Ceaser" -

Parmesankäse und Croutons auf Römersalat,
dazu Ceaser Dressing 1a,3,7,9 12,50

+ Putenbruststreifen 16,50

Salat "Garnelen" -

gegrillte Garnelen auf buntem Salat 1a,2,7,9 18,50

Zu unseren großen Salaten reichen wir Ihnen warmes Knoblauch-Baguette

Für unsere Salate bieten wir Ihnen folgende Dressings zur Auswahl:

Joghurt-Dressing , Italian-Dressing, American-Dressing und Ceaser-Dressing

Kartoffel-Variationen

€

Ofenkartoffel mit Sür -Cream und gebratenen Gemüse 3,7,9 13,00

Ofenkartoffel mit Sür-Creme, Putenstreifen
und Salatgarnitur 3,7,9,19 13,50

Ofenkartoffel mit Sür-Creme, geräucherten Lachsstreifen
und Salatgarnitur 3,4,7,9,19 14,50

Ofenkartoffel "Champignon" gratiniert-
Ofenkartoffel mit Champignons gefllt,
in Sahnesauce, mit Käse überbacken 7,9, 12,50

Ofenkartoffel "Pute" gratiniert-
Ofenkartoffel mit Pute und Buttermais gefllt,
in Sahnesauce, mit Käse überbacken 7,9, 13,50

Mageres Sauerfleisch vom Nacken -
mit würziger Remouladensauce
und knusprigen Bratkartoffeln 7,10,19 19,50

Rosa gebratenes Roastbeef -
mit würziger Remouladensauce, Salatgarnitur, Gewürzgurke
und knusprigen Bratkartoffeln 7,9,19 20,50

Pasta und Penne

€

Tortiglioni „Gorgonzola“ -

Tortiglioni in raffiniertes Gorgonzola-Kräutersauce ^{1a,7,9} 13,50

Tortiglioni „Lachsstreifen“-

Tortiglioni mit geräucherten Lachsstreifen in Sahnesauce ^{1a,7,9} 14,50

Tortiglioni „Putenbruststreifen“-

Tortiglioni mit Putenstreifen in Sahnesauce, mit Käse gratiniert ^{1a,7,9} 14,50

Tortiglioni „ Treibhaus“-

Tortiglioni mit Putenstreifen in pikanter Tomaten-Sahnesauce
und Paprika-Zwiebelgemüse ^{1a,7,9} 14,50

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet -

serviert in Gorgonzola-Kräutersauce, mit gebratenen
Tortiglioni in knuspriger Panade ^{1a,3,7,9} 22,00

Gebratene Scampis -

auf Tortiglioni in Tomaten-Sahnesauce, mit Käse gratiniert ^{1,3,2,7,9,10} 22,00

Klassiker & Snacks

€

Warme Nachos –

überbacken mit Käse, dazu Sour-Creme 1a,3,7,9,19

8,50

“Quesadilla Pute“ -

gefüllt mit geräucherter Pute, frischem Paprika, milden
Pepperoni und geschmolzenem Käse, dazu Sour-Creme 1a,3,7,9,19

13,50

Classic Burger

mit Tomate, Käse, Hamburger-Sauce und Steak Fries 1a,3,7,9,10

14,50

BBQ Burger

mit Tomaten, Käse, Bacon, roten Zwiebeln, BBQ-Sauce
und Steak Fries 1a,3,7,10,19

15,50

American Style

Spare Ribs -

auf dem Lavastein gegrillt, eingelegt in Honig-Rotwein-Marinade,
mit BBQ-Sauce und Steak Fries 7,9,10

22,00

Grill-Spie “Barbeque“ -

mit Honig bestrichener Fleischspie, vom Rind, Schwein und Pute, BBQ-Sauce,
Knoblauch-Baguette und Bratkartoffel 1a,7,9,10

24,00

New York “Country Teller“ -

Spare-Ribs, gegrillter Bacon, Puten & Schweinemedailleurs mit BBQ-Sauce,
Knoblauch-Baguette und Steak Fries 1a,7,9,10,19

24,50

Rib-Eye-Steak (250 g) mit Offenkartoffel und Sour-Creme 1a,3,9,10

26,00

Vom Grill und aus der Pfanne

€

Lady Steak (180 gr.)

Rumpsteak, mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour-Creme,
dazu warmes Knoblauch-Baguette 1a,3,7,9,19

25,00

Herren Steak (220 gr.)

Rumpsteak mit Champignon-Zwiebelgemuse gratiniert, Kräuterbutter,
Ofenkartoffel mit Sour-Creme dazu warmes Knoblauch-Baguette 1a,3,7,9,19

27,00

Pfeffersteak (220 gr.)

Rumpsteak in raffinierter Pfefferrahmsauce,
dazu Blattspinat und Kartoffelkroketten 1a,3,7,9

27,00

Grill Teller -

saftig gegrilltes vom Rind, Schwein und Pute, Bratkartoffeln,
dazu warmes Knoblauch-Baguette 1a,7,9

23,00

Medaillons vom Schweinefilet -

dazu Ofenkartoffel mit Sour-Creme und
warmes Knoblauch-Baguette 1a,3,7,9,19

22,00

Filetpfanne vom Schwein -

in Pfefferrahmsauce mit Kartoffelkroketten 1a,3,7,9

22,50

Putensteak -

dazu Ofenkartoffel mit Sour-Creme und
warmes Knoblauch-Baguette 1a,3,7,9,19

20,50

Putensteak "Hawaii" -

mit Ananas und Käse gratiniert, dazu Ofenkartoffel mit
Sour-Crème und warmes Knoblauch-Baguette 1,7,9,10

21,50

Paniertes Putenschnitzel -

mit Steak Fries 1a,3,7,9

21,50

Unsere Platten für Zwei

€

“Treibhaus Feinschmeckerplatte“

Spare-Ribs, saftiges vom Rind, Schwein und Pute,
hausgemachte BBQ-Sauce und Pfefferrahmsauce,
warmes Knoblauch-Baguette, zwei gemischte Salatteller,
gebratene Champignons und zwei Kartoffelbeilagen nach Wahl 1a,7,9,10 **52,00**

“Treibhaus Gourmetplatte“

Medaillons vom Rind, Schwein, Pute und Putenschnitzel
gegrillter Bacon, gratinierte Champignons, hausgemachte
BBQ-Sauce und Pfefferrahmsauce, zwei gemischte
Salatteller und zwei Kartoffelbeilagen nach Wahl 1,7,9,10,19 **57,00**

„Treibhaus Fischplatte“

gebratenes Zander- und Lachsfilet, dazu panierte
Tintenfischringe und in Knoblauchbutter gebratene
Garnelen, Tagesgemüse, Knoblauch-Dipp
und Dijon-Senfsauce, zwei gemischte Salatteller und
Petersilienkartoffeln 1,24,7,9,10,13 **59,00**

Fisch

€

Tintenfischringe -

paniert und knusprig gebacken, serviert mit

Knoblauchsauce und einem Knoblauch-Baguette 1a,7,9,13

15,50

Gebratenes Lachsfilet -

auf Blattspinat, mit Petersilienkartoffeln und gemischten Salatteller 4,7,9

25,50

Zanderfilet -

goldbraun gebraten, serviert in Dijon-Senfsauce, dazu

Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salatteller 4,7,9

24,50

Brandungsteller -

Zanderfilet und Lachssteak in Zitronenbutter gebraten,

serviert in einer Crevetten-Dijon-Senfsauce, dazu

Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salatteller 4,7,9

25,50

Garnelenpfanne -

Garnelen gebraten in Knoblauch-Kräuterbutter,

mit Paprikastreifen, Cherry-Tomaten und Zwiebeln,

dazu warmes Knoblauch-Baguette 1a,2,7,9

25,50

Für unsere “etwas kleineren Gäste“ €

Kinder-Nudeln in Tomaten -, oder Sahnesauce 1,3,7,9	8,50
Kinder-Putensteak mit Steak Fries 1a,3,7	10,50
Kinder-Putenschnitzel (paniert) mit Steak Fries 1a,3,7	10,90

Beilagen

Ofenkartoffel mit hausgemachter Sour-Creme 3,7,9,19	4,50
Portion Bratkartoffeln (mit Speck) 9,19	4,50
Portion Steak Fries 3,7	4,50
Portion Tagesgemüse 9	5,00
Warmes Knoblauch-Baguette (2 Stück) 1a,7,9	4,50
Portion Petersilienkartoffeln 7	4,50
Portion Kartoffelkroketten 1a,3,7	4,50
Portion Fetakäse 7	4,50
Extra Sauce 7,9,10	2,50
Extra Dipp 7,9,10	2,50
Extra Dressing 7,9,10	2,50

Unsere Desserts

€

Cap Dänmark -

drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensauce 7 7,50

Eis und Heiss -

Vanilleeis mit heissen Kirschen und Sahne 7 7,50

Warmer Apfelstrudel -

mit Vanilleeis und Sahne 1a,7 7,50

Schokoladen- Souffle

mit flüssiger Füllung, dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne 1a,7 7,50

Oma's Pannkooken -

Eierpfannkuchen mit Vanilleeis und heissen

-Zimtkirschen und Sahne 1a,7,16 8,50

-Rumkirschen und Sahne 1a,7,16 9,00

Eine Kugel Eis:

Vanille 7 2,50

Erdbeer 7 2,50

Schokolade 7 2,50

Extra Schoko- oder Karamellsauce 7 2,00

Portion Sahne 7 1,50

Fassbiere

€

Carlsberg + Carlsberg Unfiltered 1	0,3 l	4,20
	0,5 l	6,20
Duckstein + Duckstein Weizen 1	0,3 l	4,40
	0,5 l	6,60
Holsten Pilsener 1	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
Astra Urtyp 1	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
Grimbergen Double 1	0,25 l	4,30
1664 Blanc 1	0,33 l	4,40
Alsterwasser 1	0,3 l	3,90
	0,5 l	6,20

Flaschenbiere

Erdinger dunkel 1	0,5 l	5,50
Erdinger Kristall 1	0,5 l	5,50
Erdinger Hefe 1	0,5 l	5,50
Bananen Weizen 1	0,5 l	6,00
Desperados 1	0,33 l	3,90

Alkoholfreie Flaschenbiere

Malzbier 1	0,33 l	3,90
Holsten Pilsener 1	0,33 l	3,90
Erdinger 1	0,5 l	5,50

Softgetränke

€

BonaQa, Coca Cola ^{15,16,21} Coca Cola Zero ^{15,16,21}

Fanta ¹⁶, Sprite, Apfelschorle, Spezi ^{15,16,21} 0,2 l 3,90

0,4 l 4,80

Schweppes

Ginger Ale, Bitter Lemon ¹⁷, Tonic Water ¹⁷ 0,2 l 3,90

St. Michaelis (Classic & Still) 0,25 l 3,50

St. Michaelis (Classic & Still) 0,75 l 7,50

Fruchtsäfte & Nektar

Apfelsaft, Ananassaft, Orangensaft, Tomatensaft,

Maracuja, Cranberry, Pfirsich, Kirsch, Banane 0,2 l 3,90

Fruchtsaftschorle 0,2 l 3,90

0,4 l 4,80

Heisse Getränke

Tasse Kaffee ¹⁵ 3,50

Becher Kaffee ¹⁵ 4,00

Espresso ¹⁵ 3,00

Doppelter Espresso ¹⁵ 4,50

Cappucino ^{7,15} 4,50

Milchkaffee / Latte Machiatto ^{7,15} 5,00

Shot (Karamell, Vanille, Haselnuss) ⁵ 1,00

Heisse Schokolade / Sahne ⁷ 3,50

Eilles Tee (Diverse Sorten) 3,50

Spirituosen

€

Malteser Kreuz Aquavit, Hardenberger Korn, Roter Genever, Ouzo, Helbing Kümmel	2cl	3,50
Jubiläums Aquavit, Jägermeister, Wodka Absolut Tequila Weiss, Tequila Braun, Sambuca	2cl	4,00
Wodka Absolut, Gordon Gin, Pernod, Havanna Club 3 Jahre	4cl	6,00

Liköre & Kräuter

Amarula, Amaretto, Grand Manier, Bailey's, Liquer 43	2 cl 4 cl	4,00 6,00
Underberg, Fernet (Branca & Menta) Ramazzotti, Averna (auf Eis)	2 cl 4 cl	4,00 6,00

Shooters

B 52 (Kahlua, Bailey's, Rum 73 %) <small>7,15,16</small>	4 cl	6,00
Orgasmus (Sambuca und Bailey's) <small>7,15,16</small>	2 cl	3,50
Pralinchen <small>7</small>	2 cl	3,50
Saurer	2 cl	3,50

Obstbrände

Himbeergeist, Williams Birne, Kirschwasser	2 cl	4,00
--	------	------

Grappa

Frattina di Chardonnay	2 cl	4,00
Grappa Marzadro	2 cl	5,50

Weinbrand und Cognac

€

Veterano Osborne, Metaxa, Asbach Uralt, Chantré	2 cl	4,50
Remy Martin, Hennessy	2 cl	6,00

Whisky

Jim Beam, Johnny Walker, Ballantines, Paddy	4 cl	6,50
Canadian Club, Jack Daniel's	4 cl	7,50
Glenfiddich, Jack Daniel's Single Barrel	4 cl	7,90
Dimple, Chivas Regal	4 cl	7,90
Glenmorangie	4 cl	8,90

Aperitifs

Sandemann Sherry (dry & medium)	4 cl	5,00
Martini (Bianco, Dry, Rosso & D'oro)	4 cl	6,00

Longdrinks

Whisky / Cola ^{15,16,21} Bacardi / Cola ^{15,16,21}	4 cl	10,90
Gin / Tonic ¹⁷	4 cl	10,90
Havanna 3 Jahre / Cola ^{15,16,21}	4 cl	10,90
Havanna 7 Jahre / Cola ^{15,16,21}	4cl	12,90
Wodka Absolut / Lemon ¹⁷	4 cl	10,90
Wodka Absolut / Energy ^{15,16}	4cl	12,90

Flaschen 0,7L & Coa Cola 1L

Ballantines, Jim Beam, Johnnie Walker & Havanna Club 3 Jahre ^{15,16,21}	89,00
Jack Daniel's & Havanna Club 7 Jahre ^{15,16,21}	95,00
Wodka Absolut & Saft 1L	85,00

Offene Weissweine

€

Pinot Grigio ¹⁴	- t -	0,2 l	6,20
		0,5 l	11,00
Chardonnay ¹⁴	- t -	0,2 l	6,20
		0,5 l	11,00
Riesling ¹⁴	- t -	0,2 l	6,50
		0,5 l	11,50
Weissweinschorle ¹⁴	- t -	0,2 l	6,00
		0,5 l	11,00
Roséwein ¹⁴	- t -	0,2 l	6,50
		0,5 l	11,50

Offene Rotweine

Merlot ¹⁴	- t -	0,2 l	6,50
		0,5 l	11,50
Cabernet Sauvignon ¹⁴	- t -	0,2 l	6,50
		0,5 l	11,50
Primitivo ¹⁴	- t -	0,2 l	7,00
		0,5 l	12,00
Dornfelder ¹⁴	- ht -	0,2 l	6,50
		0,5 l	11,50

Sekt & Prosecco

Sekt & Prosecco ¹⁴		0,1 l	4,10
Aperol Spritz ¹⁴		0,25 l	8,00
Hugo ¹⁴		0,25 l	8,00

Flaschenweine

€

Weissweine

Pinot Grigio Del Venezi ¹⁴	- t -	0,75 l	23,50
Chardonnay Gallo ¹⁴	- t -	0,75 l	24,50
Lugana ¹⁴	- t -	0,75 l	33,50
Riesling. ¹⁴	- t -	1,0 l	23,90

Roséwein

Rosé ¹⁴	- t -	0,75 l	19,60
--------------------	-------	--------	-------

Rotweine

Merlot Del Veneto ¹⁴	- t -	0,75 l	23,50
Primitivo Puglia ¹⁴	- t -	0,75 l	28,50
Woodbridge - Cabernet Sauvignon ¹⁴	- t -	0,75 l	35,00

Sekt & Prosecco

Sekt "Mionetto Vivo" ¹⁴		0,75 l	23,00
Prosecco "Frizzante". ¹⁴		0,75 l	21,50

Champagner

Moët & Chandon ¹⁴		0,75 l	120,00
Moët & Chandon Ice Impérial ¹⁴		0,75 l	149,00

Cocktail`s alkoholfrei

€

Jamaika Fruit

Maracujasaft, O-Saft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

10,50

Cherry Moon

Kirschsft, O-Saft, Vanilleeis 7

10,90

Ipanema

Frische Limetten, Lime Juice, Rohrzucker, Ginger Ale

10,50

Starlight

Kokosmilch, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft, Sahne 7,8

10,50

Virgin Colada

Kokosmilch, Ananassaft, Lime Juice, Sahne 7,8

10,50

Wake Up

Mandelsirup, Zitrone, Lime Juice, O-Saft, Maracujasaft 8

10,50

Milchshakes

Milchshake Schokolade

Schokoladeneis und Milch 7

8,60

Milchshake Vanille

Vanilleeis und Milch 7

8,60

Milchshake Erdbeere

Erdbeereis und Milch 7

8,60

Milchshake Treibhaus

Vanille & Erdbeereis, Milch 7

8,60

Cocktails €

Treibhaus Cream

Bailey's, Wodka, Brandy, Grenadine, Vanilleeis, Sahne 7 13,50

Flying Kangaroo

Wodka, Bacardi, Galliano, Kokos, Ananassaft, O-Saft, Sahne 7,8 12,50

Mojito

Bacardi, Lime Juice, Rohrzucker, Limetten, Minze 12,00

Sex on the Beach

Gin, Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Zitrone, Maracuja, O-Saft 12,50

Fasten Seat belts

Bacardi weiss & braun, Captain Morgan 73 %, Apricot Brandy
Grenadine, Triple Seco, Zitrone, Lime Juice, Maracujasaft 13,50

Mai Thai

Rum weiss & braun, Mandellikör, Triple Seco, Lime Juice
Old Pascas 73 %, Zitronensaft, O-Saft 5 13,50

Caipirinha

Frische Limetten, brauner Zucker, Pitú, Lime Juice 12,50

Caipiroska

Frische Limetten, Brauner Zucker, Wodka, Lime Juice 12,50

Pina Colada

Bacardi, Kokosmilch, Ananassaft, Sahne 7,8 12,50

Erdbeer Colada

Bacardi, Kokosmilch, Erdbeersirup, Zitrone, Ananassaft, Sahne 7,8 12,50

Purple Heart

Batida de Coco, Kokosmilch, Pitu, Zitrone, Kirschsafft, Sahne 7 12,00

Cocktails	€
Bahama Mama Bacardi, Cointreau, Mandellikör, Ananassaft, Lime Juice 8a	13,00
Tequila Sunrise Tequila, O-Saft, Zitronensaft, Grenadine	12,00
Swimming Pool Wodka, Batida de Coco, Curacao Blue, Ananassaft, Sahne 7	12,50
Planter's Punch Meyer's Rum, Triple Seco, Zitrone, Angostura, Muskatnuss, O-Saft 5	12,50
Margarita Tequila, Triple seco, Saurer Mix	11,00
Long Island Ice Tea Wodka, Bacardi, Gin, Triple Seco, Tequila, Saurer Mix, Cola 15,16,21	13,50
Zombie Havana Club, Bacardi, Meyer's Rum, Captain Morgan, Apricot Brandy, Triple Seco, Zitrone, Ananas - und O-Saft	13,50
Martini Cocktail Gin oder Wodka, Martini Dry	11,00
Brandy Alexander Brandy, Bailey's 7,15,16, Kahlua, Malibu, Vanilleeis, Milch 7	13,90
White Russian Wodka, Kahlua, Milch oder Sahne 7	12,50
Cuba Libre Havana Club 3 Jahre, frische Limetten, Lime Juice, Cola 15,16,21	12,50