

So genießt Hamburg:

DAS RESTAURANT PARLAMENT UNTER DEM HAMBURGER RATHAUS — EIN MODERNES STÜCK HAMBURGER TRADITION MITTEN IN DER CITY

WER DAS RESTAURANT PARLAMENT ZUM ERSTEN MAL BETRITT, BLEIBT ZUNÄCHST ERSTAUNT STEHEN: WER HÄTTE GEDACHT, DASS SICH IM KELLER DES HAMBURGER RATHAUSES EIN SOLCH HELLER UND GROSSZÜGIGER PRACHTSAAL BEFINDET.

DAS RESTAURANT PARLAMENT WURDE 2006/2007 KOMPLETT RENOVIERT. BEIM UMBAU WURDE GRÖSSTEN WERT DARAUF GELEGT, MODERNE UND TRADITION ZU VEREINBAREN. SO WURDEN DIE HISTORISCHEN KUNSTWERKE WIE DECKENMALEREIEN, FRESKEN, WANDGEMÄLDE UND NATÜRLICH DER ORIGINALE GRUNDSTEIN DES RATHAUSES ERHALTEN.

EINE ALTE TRADITION WIRD FORTGESETZT....

IM JAHR 2013 WECHSELTE DER BESITZER.

CONSTANTIN URMERSBACH ÜBERNAHM DAS RESTAURANT PARLAMENT UND FÜHRT SOMIT EINE ALTE TRADITION FORT.

SEIN VATER HOLGER URMERSBACH, BETRIEB FRÜHER SCHON DIESES RESTAURANT (DAMALS RATSWEINKELLER) ERFOLGREICH 16 JAHRE LANG.

DAS PARLAMENT GEHÖRTE SCHON IMMER ZU DEN TOP-ADRESSEN HAMBURGS. HIER TRIFFT SICH DIE WELT: WÄHREND SICH TOURISTEN VOM BUMMEL DURCH DIE SCHÖNE HANSESTADT ERHOLEN, DISKUTIEREN AM NEBENTISCH BEKANNTE GRÖSSEN AUS WIRTSCHAFT UND POLITIK DIE NEUESTEN TAGESEREIGNISSE.

DURCH SEINE FÜNF RÄUMLICHKEITEN, IST DAS RESTAURANT PARLAMENT FÜR EVENTS UNTERSCHIEDLICHSTER ART BESTENS GEEIGNET. JEDER RAUM HAT SEINEN GANZ EIGENEN CHARME UND SEINE EIGENE GESCHICHTE. SO WURDEN IN DER „ROSE“ MIT IHREM IMPOSANTEN KRONLEUCHTER UND WANDGEMÄLDE BEREITS KÖNIGE UND MINISTER EMPFANGEN UND DIE TÖCHTER HAMBURGER REEDER VERMÄHLT. DAS „PARLAMENT“ IST MIT 338 SITZPLÄTZEN MUSEUM UND VERANSTALTUNGSRAUM ZUGLEICH. HIER FEIERN NAMHAFTE UNTERNEHMEN STILGERECHT IHRE FIRMENFESTE, GENAUSO WERDEN HIER REGELMÄSSIG HOCHRANGIGE POLITIKER AUS ALLER WELT EMPFANGEN. EGAL OB SIE IHREN GEBURTSTAG, HOCHZEIT ODER ABIBALL FEIERN MÖCHTEN, BEI UNS SIND SIE IMMER GUT AUFGEHOBEN.

UNSERE VERANSTALTUNGSABTEILUNG STEHT IHNEN FÜR ANFRAGEN, WÜNSCHE UND DETAILABSPRACHEN GERNE ZUR VERFÜGUNG.

UNSER TIPP FÜR DIE WARMEN SOMMERTAGE:

BESUCHEN SIE UNSERE WUNDERSCHÖNE AUSSENTERRASSE IM INNENHOF DES RATHAUSES.

Die Chefs am Herd:



ES IST NICHT NUR DAS EINZIGE RATHAUS DER WELT, IN DEM „ZWEI“ PARLAMENTE ZU HAUSE SIND, SONDERN AUCH ZWEI TOP KÖCHE IHR „ZUHAUSE“ GEFUNDEN HABEN.

NEBEN UNSEREM 20 KÖPFIGEN KÜCHENTEAM, STEHEN AUCH ZWEI HOCHKARÄTIGE KÜCHENCHEFS BEI UNS IM PARLAMENT AM HERD.

UNSER KÜCHENDIREKTOR THOMAS PATORRA, GEBOREN 1966 IN LÜBECK:
THOMAS PATORRA IST BEI UNS ALS KÜCHENDIREKTOR SEIT 2013 TÄTIG.

SEINE VITA:

1988 BEENDIGUNG SEINER LEHRE ALS KOCH UND FLEISCHER IN LÜBECK/
RATZEBURG. JUNGKOCH IM „DAS KLEINE RESTAURANT“ IN LÜBECK,
CHEF DE PARTIE IM „RESTAURANT IM SCHIFFCHEN“ IN DÜSSELDORF,
HOTELFACHSCHULE IN HAMBURG, 4 JAHRE AUSLANDSAUFENTHALT ALS
SOUSCHEF IN THAILAND / SINGAPUR,
KÜCHENCHEF UND STELLV. GESCHÄFTSFÜHRER IM „HOTEL GORCH FOCK“ AM
TIMMENDORFER STRAND, KÜCHENCHEF UND STELLV. GESCHÄFTSFÜHRER IM
„RESTAURANT HEINRICHS“ IN LÜBECK.
KÜCHENCHEF IM „RATSWEINKELLER IN HAMBURG“ UND
KÜCHENCHEF IM „CÖLLN ´S RESTAURANT“ (GLEICH UM DIE ECKE).

UNSER KÜCHENCHEF JAN KNITTER, GEBOREN 1978 IN SALZWEDEL:
JAN KNITTER IST BEI UNS ALS KÜCHENCHEF SEIT 2012 TÄTIG.

SEINE VITA:

1996 BEENDIGUNG SEINER LEHRE IM SEEHOTEL IN TANKUMSEE.
SOUSCHEF DER LUFTHANSA-LOUNGE AUF DER EXPO 2000 IN HANNOVER,
DEMICHEF DE CUISINE IM HOTEL STEIGENBERGER IN HAMBURG UND
CHEF-SAUCIER IM PARKHOTEL STEIMKER BERG IN WOLFSBURG.
ZULETZT WAR JAN KNITTER VIELE JAHRE FÜHREND IM RESTAURANT MAYBACH IN
KÖLN TÄTIG, BEVOR ES IHN 2012 ZUM GLÜCK WIEDER IN DEN NORDEN ZU UNS INS
PARLAMENT ZOG.

UNSERE KÜCHENCHEFS SCHÄTZEN GUTES ESSEN UND QUALITATIV
HOCHWERTIGE PRODUKTE.

**„FRISCHE IST EIN MUSS“ LAUTET UNSERE KULINARISCHE DEVISE!
„IN DIESEM SINNE WÜNSCHEN WIR IHNEN GUTEN APPETIT
IM PARLAMENT!“**

Vorspeisen

ZIEGEN-ROHMILCHKÄSE IM BRICKTEIG	10,90 €
MIT BABY LEAF SALAD, KRÄUTER-KRESSE SALAT, KIRSCHTOMATEN, OLIVEN, GETROCKNETEN TOMATEN UND VINAIGRETTE A) B) C) D) G) F) H) I) M)	
COCKTAIL VON GRÖNLAND GARNELEN	11,90 €
MIT COCKTAILSAUCE, GRÜNEM SPARGEL, ANANAS, OFENFRISCHEM BAGUETTE UND BUTTER A) B) C) D) E) F) J) K)	
RINDERCARPACCIO	13,90 €
MIT TASMANISCHEM BERGPFEFFER UND LIMONENÖL MARINIERT, DAZU EIN KRESSE SALAT IM GEBACKENEN BROTRING UND GEHOBELTER PARMESAN A) B) C) D) E) F) G) I)	
VARIATION VON RÄUCHERAAL UND NORDSEEKRABBen	16,90 €
MIT KRÄUTER-RÜHREI AUF GEBUTTERTEM SCHWARZBROT UND JUNGEN BLATTSALATEN A) B) C) D) E) F) G) I) J) K) L)	

Suppen

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE	9,90 €
MIT TRÜFFELSCHEIBEN UND KARTOFFELSTROH B) C) D) E) F) I)	
HAMBURGER - KREBSSUPPE „NACH ALTEM REZEPT“	9,90 €
MIT GRÖNLAND-GARNELEN, GRÜNEM SPARGEL UND ALTEM COGNAC VERFEINERT B) C) D) E) F) H) I) J) K) L)	

Salate

BUNTE SALATVARIATION

BLATTSALATHERZEN, KIRSCHTOMATEN, PAPRIKA, GURKEN
UND RADIESCHEN, DAZU HAUSGEMACHTES JOGHURT-DRESSING

KLEIN

5,90 €

GROSS

9,90 €

A) B) C) D) E) F) G)

ZIEGEN – ROHMILCHKÄSE IM BRICKTEIG

16,90 €

MIT BABY LEAF SALAD, KRÄUTER-KRESSE SALAT,
KIRSCHTOMATEN, OLIVEN, GETROCKNETEN TOMATEN
UND VINAIGRETTE

A) B) C) D) F) G) H) I) M)

GROSSER SALAT MIT GEBRATENEN

HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

17,90 €

DAZU CHAMPIGNONS, VERSCHIEDENE SORTEN KRESSE,
TOMATEN, SPROSSEN, RADIESCHEN,
HAUSGEMACHTES JOGHURT-DRESSING
UND GEHOBELTER PARMESAN

A) B) C) D) E) F) G) J) I)

GROSSER SALAT MIT GEBRATENEN FISCHFILETS

18,90 €

AUS FRISCHEM TAGESFANG

MIT TOMATEN, VERSCHIEDENEN SORTEN KRESSE, SPROSSEN
UND RADIESCHEN, DAZU HAUSGEMACHTES JOGHURT-DRESSING
UND GEHOBELTER PARMESAN

A) B) C) D) E) F) G) H) L)

Vegetarisch

VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN

11,50 €

MIT GEBRATENEM ANTIPASTI GEMÜSE VON PAPRIKA, AUBERGINE,
ZUCCHINI, GETROCKNETEN TOMATEN, AUF TOMATENSAUCE MIT
MOZZARELLA UND GRISSINI

A) B) C) D) E) F) G) H) I) M)

„SOFFI DI VENTO“

14,90 €

GROSSE SPIRALNUDELN MIT GEBRATENER ZUCCHINI,
TOMATEN, GELBER PEPERONATA-SAUCE, FRITTIERTEM RUCOLA
UND GEHOBELTEM PARMESAN

A) B) C) D) E) F) G) I) N)

GNOCCHI MIT FRISCHKÄSE GEFÜLLT,

16,90 €

DAZU TOMATENSUGO, FRITTIERTER RUCOLA UND
GEHOBELTER PARMESAN

A) B) C) D) E) F) N)

„VEGI BURGER“

16,90 €

VEGANER PATTY AUS SÜSSKARTOFFELN, KIDNEYBOHNEN,
HAFERFLOCKEN UND KRÄUTERN, MIT HONIG-SENF SAUCE,
SALAT UND SÜSSKARTOFFELFRITTEN

B) C) D) E) F) G) I) J) M) N)

Fleisch

PARLAMENT-RIESEN-KULT-CURRYWURST MIT „LAMB & WESTON STEAKHOUSE-FRIES“ UND HAUSGEMACHTER CURRYSAUCE B) C) D) E) F) G) H) I) K) M)	11,90 €
SAUERBRATEN AUS DER RINDER -SEMERROLLE MIT APFELROTKOHL UND KARTOFFELKLÖSSEN, DAZU EINE MIT HONIGKUCHEN GEBUNDENE JUS MIT ROSINEN UND MANDELN A) B) C) D) E) F) H) I) M) N)	19,90 €
GESCHMORTE LAMMHAXE MIT THYMIANJUS, AUBERGINEN-RISOTTO UND KIRSCHTOMATEN B) C) D) E) F) G) I) M) N)	22,90 €
KALBSSCHNITZEL AUS DER OBERSCHALE MIT ÖSTERREICHISCHEN SEMMELN PANIERT MIT EINEM LAUWARMEN KARTOFFEL-GURKEN SALAT, GARNIERT MIT ZITRONE A) B) C) D) E) F) G) H) I)	24,90 €
TARTAR VOM RIND MIT KAPERN, SARDELLENFILETS UND SCHALOTTEN ANGEMACHT, DAZU „LAMB & WESTON STEAKHOUSE-FRIES“ UND KRÄUTERSALAT B) C) D) E) F) G) H) I)	26,90 €
GERNE SERVIEREN WIR IHNEN AUCH EINE KLEINE PORTION ALS VORSPEISE	18,90 €
RUMPSTEAK VOM DEUTSCHEN RIND (250G ROHGEWICHT) MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER, OFENKARTOFFEL, KRÄUTERQUARK UND SALAT B) C) D) E) F) G) I)	28,90 €

Fisch

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET 20,90 €

SERVIERT AUF EINEM MEDITERRANEN GEMÜSERAGOUT,
MIT PASTA „SOFFI DI VENTO“ UND GEHOBELTEM PARMESAN
A) B) C) D) E) F) H) I) L) N)

GEBRATENE SCHOLLENFILETS 23,90 €

MIT DILL-SAUCE, GRÖNLAND-GARNELEN,
BLATTSPINAT UND KARTOFFELPÜREE
A) B) C) D) E) F) G) H) I) J) L) M)

AUF DER HAUT GEBRATENES KABELJAUFILET 24,90 €

MIT DILL-RAHMSAUCE, FRISCHEM GEMÜSE VOM MARKT
UND KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN
B) C) D) E) F) I) J) L) M)

PANNFISCH NACH PARLAMENT-ART 24,90 €

DREIERLEI GEBRATENE FISCHFILETS
(AUS FRISCHEM TAGESFANG) AUF BRATKARTOFFELN,
MIT BLATTSPINAT UND DIJON-SENSAUCE
B) C) D) E) F) G) H) I) L) M)

FILET VOM LACHS 25,90 €

AUF RATATOUILLE-GEMÜSE MIT PARMESAN-KRÄUTER RISOTTO,
WEISSWEIN-BUTTERSOUCE UND GEHOBELTEM PARMESAN
A) B) C) D) E) F) H) I) L) M)

GROSSE NORDSEE - SCHOLLE 25,90 €

MIT KNUSPRIGEN SPECKSTREIFEN, BUTTERKARTOFFELN
UND EINEM BUNTEN SALAT
B) C) D) E) F) H) I) L)

WAHLWEISE SERVIEREN WIR IHNEN DIE SCHOLLE
MIT NORDSEKRABBen 29,90 €

N) J) K) M) N)

Typisch Norddeutsch

HAMBURGER - KREBSSUPPE „NACH ALTEM REZEPT“	9,90 €
MIT GRÖNLAND-GARNELEN, GRÜNEM SPARGEL UND ALTEM COGNAC VERFEINERT B) C) D) F) H) I) J) K) L)	
HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH	16,90 €
VOM SCHWEINENACKEN MIT SALATBEILAGE, BRATKARTOFFELN UND REMOULADENSAUCE A) B) D) E) F) G) H) I)	
ORIGINAL GLÜCKSTÄDTER MATJESFILETS	17,90 €
MIT BRATKARTOFFELN, HAUSFRAUENSAUCE UND EINEM SALAT B) D) F) G) I) L)	
LABSKAUS	18,90 €
(TRADITIONELLES GERICHT DER SEEFAHRER) ZUBEREITET MIT GEPÖKELTEM RINDFLEISCH, ROTER BETE, ZWIEBELN UND KARTOFFELN, DAZU REICHEN WIR BISMARCKHERING, GEWÜRZGURKE UND SPIEGELEI A) F) G) L)	
GERNE SERVIEREN WIR IHNEN UNSER LABSKAUS AUCH ALS PROBIERPORTION OHNE SPIEGELEI	12,90 €
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF „KALT“	18,90 €
AN EINEM SALATBUKETT MIT JOGHURT-DRESSING, DAZU BRATKARTOFFELN UND REMOULADENSAUCE A) B) D) F) G) I) L)	
PANNFISCH NACH PARLAMENT-ART	24,90 €
DREIERLEI GEBRATENE FISCHFILETS (AUS FRISCHEM TAGESFANG) AUF BRATKARTOFFELN, MIT BLATTSPINAT UND DIJON-SENFSAUCE B) C) D) E) F) G) H) I) L) M)	

Flammkuchen aus dem Elsass

DER KLASSIKER

MIT GERÄUCHERTEM BAUCHSPECK, SCHMAND, KRÄUTERN,
MOZZARELLA UND FRÜHLINGSLAUCH
B) C) D) E) F) I)

11,50 €

DER VEGETARIER

MIT GEBRATENEM ANTIPASTI-GEMÜSE VON PAPRIKA,
AUBERGINE, ZUCCHINI UND GETROCKNETEN TOMATEN,
AUF TOMATENSAUCE MIT MOZZARELLA UND GRISSINI
A) B) C) D) E) F) G) H) I) M)

11,50 €

DER GEFLÜGELTE

MIT MARINIERTEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN,
CURRY-SENF-HONIG, ANANAS, KRÄUTERN, RUCOLA
UND MOZZARELLA AUF KRÄUTERSCHMAND
B) C) D) E) F) I)

12,50 €

DER ITALIENER

MIT LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN, RUCOLA, PARMESAN,
TOMATENSAUCE UND MOZZARELLA
B) C) D) E) F) I)

12,50 €

DER DAGOBERT

MIT ENTENBRUST-SCHEIBEN,
MANGOCHUTNEY, SCHMAND, PREISELBEEREN,
PARMESAN UND RUCOLA
B) C) D) E) F) G) I) M)

14,50 €

ALLE FLAMMKUCHEN SERVIEREN WIR AUCH ALS VORSPEISE ZUM TEILEN.

„Unsere mobile Restaurant-Website“

Wir haben unsere Homepage für Smart- & Iphone - User optimiert. Besuchen Sie uns einfach über www.parlament-hamburg.de und Sie werden automatisch auf die neue Seite weitergeleitet. Ab jetzt sind alle wichtigen Informationen auf einen Blick für Sie verfügbar.

Anleitung für Smartphone-User:

1. Seite aufrufen
2. Optionen aufrufen
3. Zum Schnellstart hinzufügen

Anleitung für Iphone-User:

1. Seite aufrufen
2. Rechteck-Symbol mit dem Pfeil benutzen
3. Zum Home-Bildschirm
4. Hinzufügen



Und schon haben Sie unser Restaurant im „Look einer App“ auf Ihrem Bildschirm!

Für unsere kleinen Gäste

bis 12 Jahre

PASTA MIT TOMATENSAUCE ODER OLIVENÖL A) B) C) F) N)	4,50 €
KLEINES SCHNITZEL VOM KALB MIT POMMES FRITES A) B) C) D) E) H) I) M) N)	6,50 €
PANIERTES SCHOLLENFILET MIT REMOULADENSAUCE UND POMMES FRITES A) B) C) D) E) F) G) H) I) M) N)	6,50 €
SCHNORRER-TELLER DER LEERE TELLER ZUM STIBITZEN BEI DEN ELTERN ODER BEIM NACHBARTISCH.	0,00 €

VEREHRTE GÄSTE,
BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS DAFÜR, DASS WIR EINEN AUFPREIS
BEI ERWACHSENEN VON 3,50 € PRO GERICHT BERECHNEN.
(MIT AUSNAHME DES SCHNORRER-TELLERS)

Desserts

HAMBURGER ROTE GRÜTZE GEMISCHTES BEERENKOMPOTT MIT VANILLEEIS A) B) I)	6,90 €
CRÈME BRÛLÉE KARAMELLISIERT MIT FRÜCHTEN DER SAISON UND MANGORAGOUT A) B) C) E) I) M)	8,90 €
ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE MIT MARINIERTEN FRÜCHTEN UND FRUCHTSAUCE A) B) D) E) H) I) M) N)	10,90 €

FÜHREN SIE SCHON IHR EIGENES SITZUNGSPROTOKOLL?

**DAS PARLAMENT
BELOHNT FLEISSIGE »SITZUNGS-TEILNEHMER«.**

FÜR JEDES MITTAGSGERICHT GIBT ES
EINEN STEMPEL IN IHR PERSÖNLICHES
SITZUNGS-PROTOKOLL.

FÜR EIN VOLLES BONUS-HEFT
SERVIEREN WIR
IHNEN EIN MITTAGSTISCH-GERICHT
GRATIS.



GILT VON MONTAG BIS FREITAG VON 11.30 BIS 17.00 UHR.

JEDEN SAMSTAG VON 12 BIS 17 UHR:

GROSSE „SCHNITZEL - JAGD“ AM RATHAUSMARKT!

EIN PANIERTES SCHNITZEL GEKRÖNT MIT EINEM FEINEN
SÖSSCHEN AUS DER KÜCHE DES PARLAMENTS – DA
SCHLAGEN DIE HERZEN VON ERWACHSENEN WIE
KINDERN GLEICHERMASSEN HÖHER. NICHT UMSONST
GEHÖREN SCHNITZEL ZU DEN BELIEBTESTEN
FLEISCH - GERICHTEN ÜBERHAUPT.

SCHNITZEL MIT UNTERSCHIEDLICHEN SAUCEN - VARIATIONEN:

- JÄGERSAUCE • ZIGEUNERSAUCE

DAZU SERVIEREN WIR WAHLWEISE:
KARTOFFELSALAT ODER BRATKARTOFFELN
ODER KNUSPRIGE POMMES FRITES.

**PREIS PRO PERSON: 11,90 €
KINDER BIS 12 JAHRE: 6,90 €**

Verehrte Gäste!



Nachfolgend haben wir ein paar nützliche Informationen für Sie zusammengetragen, die Ihren Aufenthalt im Parlament angenehmer machen können.



Den barrierefreien Zugang zum Parlament erreichen Sie über unseren Seiteneingang auf dem Weg zum Innenhof. Melden Sie sich einfach bei einem unserer Mitarbeiter.



Unser behindertengerechtes WC befindet sich auf dem Gang vor dem Raum „Remter“. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an, damit wir Ihnen bei der Nutzung des Treppenlifts behilflich sein können.



Eine Wickel-Möglichkeit für unsere ganz kleinen Gäste finden Sie im Damen-WC.



Wir akzeptieren folgende Kartenzahlungen:



Das PARLAMENT ist ein Nichtraucher-Restaurant.



Bitte leinen Sie vierbeinige Parlaments-Besucher an; Wasser bekommen Sie von unseren Servicekräften.



Ob Tagung, Hochzeit, Betriebsfeier oder Presse-Konferenz – im Parlament sind Sie immer gut aufgehoben. Unser Veranstaltungs-Team steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und macht aus Ihren kleinen und großen Feiern ein echtes Erlebnis.



OFFNUNGSZEITEN:

Mo-Sa: 11:30 Uhr bis?????

Sonntags: In der Regel geschlossen

FÜR VERANSTALTUNGEN STEHT IHNEN UNSER HAUS AUCH AN SONNTAGEN ZUR VERFÜGUNG. GERNE BERÄT SIE UNSERE VERANSTALTUNGSABTEILUNG.



Bei facebook finden Sie uns unter: Parlament Hamburg



Wir freuen uns auf Ihre Meinung bei qype.de!

Alle Preise in dieser Karte sind in EURO angegeben und verstehen sich inkl. MwSt.

gastro@parlament-hamburg.de · www.parlament-hamburg.de
Telefon: 040 - 70 38 33 99 · Fax: 040 - 70 38 33 98