

Liebe Gäste

Nachhaltigkeit und sorgsamer Umgang mit Ressourcen ist ein wachsender Bestandteil unseres täglichen Lebens geworden. Auch wir vom Restaurant Parlament fühlen uns dem verpflichtet und legen beim Einkauf und der Zubereitung unserer Speisen größten Wert auf dem bewussten Umgang mit unserer Umwelt.

Wir verarbeiten fast überwiegend Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltiger, zertifizierter Fischerei. Unser Gemüse beziehen wir zum größten Teil von Erzeugern aus unserer Region und auch beim Fleisch achten wir selbstverständlich auf kurze Lieferwege und größtmögliches Tierwohl.

Wir verzichten bewusst auf die Deklaration von Biolebensmitteln in unserer Speisekarte, möchten Ihnen aber versichern, dass unser Küchenteam, wo auch immer möglich, gerne auf biologisch erzeugte Lebensmittel zurückgreift.

Ein kleiner Auszug unserer regionalen Lieferanten:



Großmarkt Hamburg
Obst und Gemüse aus
regionalem, konventionellen
und ökologischem Anbau



Ellerbek Eier und Geflügel
von Höfen aus der Region

Deutsche See Große Elbstrasse,
Hamburg, Fisch und Meeresfrüchte
aus zertifizierter, nachhaltiger
Fischerei

Chefs Culinar Hamburg
„Meisterfrisch“ Fleisch ausschließlich
aus Deutschland

Dear guests

Sustainability and careful use of resources has become a growing part of our daily lives.

We at Restaurant Parlament also feel committed to this and place great value on the conscious treatment of our environment when purchasing and preparing our dishes.

We process almost predominantly fish and seafood from sustainable, certified fisheries. We obtain most of our vegetables from producers in our region and, of course, we also pay attention to short delivery routes and the greatest possible animal welfare when it comes to meat.

We deliberately refrain from declaring organic foods in our menu but would like to assure you that our kitchen team is happy to use organically produced foods wherever possible.

A small excerpt of our regional suppliers:



Großmarkt Hamburg
Obst und Gemüse aus
regionalem, konventionellen
und ökologischem Anbau



Ellerbek Eier und Geflügel
von Höfen aus der Region

Deutsche See Große Elbstrasse,
Hamburg, Fisch und Meeresfrüchte
aus zertifizierter, nachhaltiger
Fischerei

Chefs Culinar Hamburg
„Meisterfrisch“ Fleisch ausschließlich
aus Deutschland

Specials

Dienstag

17:00 - 21:00 Uhr

So lange der Vorrat reicht

Gambas "satt"

Gambas in Knoblauchöl
gebraten mit Salat, Aioli
und Baguette

26,50 €

Mittwoch

17:00 - 21:00 Uhr

So lange der Vorrat reicht

Matjesfilets „satt“

Zarte Matjesfilets mit
Apfel-Zwiebel-Joghurttunke,
Salat und Bratkartoffeln

25,50 €

Donnerstag

17:00 - 21:30 Uhr

Große "Schnitzel-Jagd" am
Rathausmarkt

Genießen Sie ein XXL-Schweineschnitzel
„Wiener Art“ mit einer unserer leckeren
Saucen:

Paprika-Tomatensauce
Champignon-Rahmsauce
Sauce Béarnaise

Dazu wahlweise knusprige Pommes Frites
oder hausgemachte Bratkartoffeln

Dienstag bis Samstag

Happy Hour

17:00 - 18:30 Uhr | 21:00 - 22:30 Uhr

Moscow Mule

Absolut Vodka, Limettensaft,
Fever-Tree Ginger Bee

Old Fashioned

Wild Turkey Whiskey, Zucker, Wasser,
Angustura

Ipanema (Alkoholfrei)

Fever-Tree Ginger Ale, Maracujasaft,
Brauner Zucker, Limette, Minze

Cocktails **8,50 €** | Alkoholfreie **7,50 €**

Specials

Tuesday

17:00 - 21:00 Uhr

As long as supplies last

Gambas "satt"

All you can eat

Gambas fried in garlic oil
with salad, aioli,
and baguette

26,50 €

Wednesday

17:00 - 21:00 Uhr

As long as supplies last

Matjes fillets "satt"

All you can eat

Tender matjes fillets with
apple and onion yogurt dip,
salad, and fried potatoes

25,50 €

Thursday

17:00 - 21:30 Uhr

Big "Schnitzel Hunt"
at the Town Hall Market

Enjoy an XXL pork schnitzel
"Wiener style"
with one of our delicious sauces:

- Paprika tomato sauce
- Mushroom cream sauce
- Béarnaise sauce

Served with a choice of crispy French fries
or homemade fried potatoes

Tuesday to Saturday
Happy Hour

17:00 - 18:30 Uhr | 21:00 - 22:30 Uhr

Moscow Mule

Absolut Vodka, Limettensaft,
Fever-Tree Ginger Bee

Old Fashioned

Wild Turkey Whiskey, Zucker, Wasser,
Angustura

Ipanema (alkoholfree)

Fever-Tree Ginger Ale, Maracujasaft,
Brauner Zucker, Limette, Minze

Cocktails **8,50 €** | Alokoholfree **7,50 €**

Suppen

Soups

Tagessuppe

6,80 €

Fragen Sie gerne, welche Suppe unsere Küche heute für Sie zubereitet

Soup of the day

Please feel free to ask, which soup our kitchen has prepared for you today

Tomaten-Cremesuppe

7,80 €

mit Sahnehaube und Basilikum

Tomato cream soup

with cream and basil

(b. c. f. j. m)

Original Büsumer Krabbensuppe

12,80 €

mit Nordseekrabben, einem Schuss Cognac verfeinert und gehobelten Mandeln

Original „Büsumer“ crab soup

refined with North Sea shrimps, a dash of cognac and sliced almonds

(b. c. f. h. j. m)

Das Parlament macht Ihre Veranstaltung zum Erlebnis

Unsere außergewöhnlichen Räumlichkeiten bieten für jede Veranstaltung den richtigen Rahmen. Ob Geburtstage, Hochzeit, Familienfeier, Betriebsfeier, Tagungen oder Pressekonferenzen, ob eine oder 1000 Personen, ob traditionell oder modern – sprechen Sie uns gerne an.



Vorspeisen

Appetizers/Starters

Kleiner Beilagensalat **4,80 €**

Bunte Blattsalate mit Kürbiskern-Vinaigrette, Tomaten, Karotten und Kresse

Small side salad

Colorful leaf salads with pumpkin seed vinaigrette, tomatoes, carrots and cress

(d.e.f.g.)

Cesar Salat **11,80 €**

Bunte Blattsalate mit Caesar-Dressing, gerösteten Weißbrotwürfel, Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan

Cesar salad

Colorful salads with "Cesar" dressing, toasted white bread cubes, cherry tomatoes, and parmesan

(a. b. c. d. f. g.)

Zusätzlich mit

gebratenen Hähnchenbruststreifen **6,00 €**

roasted chicken breast strips

+

hausgemachtem Spinatknödel **5,00 €**

homemade spinach dumpling

(a. b. c. f. g. i. m.)

+

hausgemachtem Rote Beteknödel **5,00 €**

homemade beet dumpling

(a. b. c. f. i.)

+

Gebratenen Garnelen **8,00 €**

Roasted prawns

Burrata „Caprese“ **15,80 €**

Cremige Burrata, Vierländer Tomaten, Pinienkerne, Pesto, Basilikum

Burrata "Caprese"

Creamy burrata, Vierländer tomatoes, pine nuts, pesto, basil

(b. d. e.)

Garnelen im Knuspermantel

17,80 €

auf einem asiatischen Glasnudelsalat mit Koriander und gerösteten Erdnüssen

Baked shrimp in a crispy coating

on an Asian glass noodle salad, with roasted peanuts and fresh coriander

(c. d. e. f. i. k. l.)

Büsumer Nordseekrabben-Cocktail

18,80 €

In klassischer Cocktailsauce mit ofenfrischem Baguette

Büsum North Sea prawn cocktail

in a classic cocktail sauce with oven-fresh baguette

(a. b. f. j. m.)

Räucheraalfilet aus dem Altonaer Ofen

20,80 €

mit Schnittlauchrührei auf Vollkornbrot

Smoked eel fillet from the "Altonaer" oven

with chive scrambled eggs on whole wheat bread

(a. c. e. f. n.)



Flammkuchen

Tarte flambée

„Der Klassische“

13,90 €

Geräuchertem Bauchspeck, Kräuterschmand,
Mozzarella, Cheddar und Frühlingslauch

"The Classic"

*Smoked bacon, herb sour cream, mozzarella, cheddar
and spring leek*

(b. c. f.)

„Der Vegetarische“

13,90 €

Tomatensauce, Spinat, Avocado, Mozzarella,
Cheddar und Pinienkernen

"The Vegetarian"

*Tomato sauce, spinach, avocado, mozzarella, cheddar
and pine nuts*

(b. c. f.)

Verschenken Sie Freude, egal zu welchem Anlass!

Mit unseren PARLAMENT HAMBURG Gutscheinen machen Sie alles richtig und zaubern Ihren Liebsten sicher ein Lächeln auf das Gesicht. Finden Sie unsere Gutscheine unter diesem Link oder dem QR Code <https://www.bon-bon.de/gutschein/parlament-hamburg/>



Aus unser „kalten Küche“

From our "cold kitchen"

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken 15,80 €

mit Salatbeilage, Remoulade und Bratkartoffeln

Homemade sour meat

Pork neck, salad, remoulade, fried potatoes

(a. b. f. g.)

Zarte Matjesfilets 16,80 €

zubereitet nach der Art Holsteiner Hausfrauen

mit Apfel-Zwiebel-Joghurttunke, buntem Salat und Bratkartoffeln

Tender matjes fillets prepared the Holstein housewives' way

with apple and onion yoghurt sauce, colorful salad and fried potatoes

(a. b. d. f. g. i. l.)

Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“ 19,90 €

mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und buntem Salat

Pink roast beef "cold"

with remoulade sauce, fried potatoes and salad

(a. g. i.)

Unsere besondere Empfehlung

Our special recommendation

Original Hamburger Seemanns-Labskaus 21,80 €

mit Spiegelei, Rollmops, Gewürzgurke und Rote Bete

Original "Labskaus" Hamburg style (a Traditional Sailor dish)

with fried egg, rollmops, gherkin and beetroot

(a. f. g. m.)

**Kleine Portion Original Hamburger
Seemanns-Labskaus** 15,90 €

zum Probieren

Small portion original „Labskaus“ Hamburg style (a Traditional Sailor dish)

to taste

(a. f. g. m.)

Unsere Klassiker „Fisch“

Our classics „Fish“

„Hamburger Backfisch“ 18,80 €

In Bierteig gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, kleinem Salat und Pommes Frites

"Hamburg fried fish"

Redfish fillet baked in beer batter with remoulade sauce, small salad and French fries

(a. c. g. i. l.)

Ganze, gebratene Regenbogenforelle 24,80 €

„Müllerin Art“

mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Gurkensalat

Whole, fried rainbow trout "Müllerin Style"

with almond butter, potatoes and cucumber salad

(b. c. d. l.)

Kross gebratene Kutterscholle „Finkenwerder“ 28,80 €

mit Speckstreifen, Bratkartoffeln und einem Gurkensalat

Crispy fried plaice "Finkenwerder" with bacon strips, fried potatoes and a cucumber salad

(b. c. d. l.)

Kross gebratene Kutterscholle „Finkenwerder“ 36,80 €

mit zusätzlichen Büsumer Krabben

Crispy fried plaice "Finkenwerder" with Büsumer crabs

(b. c. d. l. j. m.)

Hamburger Pannfisch 25,80 €

gebratenes Seelachsfilet mit einer körnigen Senfsauce, Blattspinat, geschmolzenen Tomaten und Bratkartoffeln

Hamburger Pannfisch *fried coalfish fillet with a mustard sauce, spinach, melted tomatoes and fried potatoes*

(b. c. d. f. g.)

Unsere Klassiker „Fleisch“

Our classics "Meat"

Parlament Currywurst

16,80 €

Currybratwurst mit würzig-fruchtiger Currysauce und Pommes frites

Parlament curry sausage

*Curry sausage with spicy-fruity curry sauce and french fries
(a. c. f. g.)*

Königsberger Klopse

19,80 €

Sanft gegarte Kalbsfleischbällchen mit Kapernsauce, Rote Bete und Kartoffeln

Veal Meatballs

*Veal meatballs with caper sauce, beet root and potatoes
(a. b. c. f. g. n.)*

Hausgemachte Rinderroulade

24,80 €

in eigener Bratensauce mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

Homemade beef roulade

*in own gravy with apple red cabbage and parsley potatoes
(b. c. d. f. g.)*

Ketchup

0,60 €

Mayonnaise

0,60 €

(a. g.)



Sauerbraten vom Holsteiner Rind

25,80 €

in Backpflaumensauce, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Homemade "Sauerbraten"

marinated beef in prune sauce, with apple red cabbage and potato dumplings

(a. b. c. e. f. h. m. n.)

Wiener Kalbsschnitzel

29,80 €

Zartes Kalbsschnitzel aus der Region, mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Gurkensalat

„Wiener“ Veal Cutlet / Escalope

Veal escalope from the region, with cranberries, lemon, fried potatoes and cucumber salad

(a. b. c. d. m.)

„Steak and Fries“

32,80 €

Rumpsteak (250g) mit Kräuterbutter, kleinem Ceasar Salat und Pommes frites

„Steak and Fries“

Rump steak (250 g) with herb butter, small Ceasar salad and French fries

(b. c. d. e. g.)



Nachtisch

Dessert

„Parlament Cheesecake“ American Style

6,80 €

mit Blaubeersauce

„Parlament-Cheesecake“ American-Style

with blueberry sauce

(a. b. c. h. n.)

Hamburger Rote Beerengrütze

6,80 €

mit Vanilleeis

„Hamburger Rote Beerengrütze“

Traditional red berry compote with vanilla ice cream

(a. b. c. d.)

“Eis und Heiss”

7,80 €

Vanilleeis mit geschlagener Sahne und warmen Schattenmorellen

“Ice and hot”

Vanilla ice cream with whipped cream and hot cherries

(a. b. c. d.)

Crème Brûlée

9,80 €

mit Früchten und Schokoladeneis

Crème Brûlée

with fruits and chocolate ice cream

(a. b. c. e. h. i.)

Vanille-, Erdbeer-. Schokoladeneis

je Kugel 2,50 €

Vanilla, strawberry, chocolate ice cream

(a.b.c.d.e.i)

Geschlagene Sahne

Whipped cream

1,50 €

(b.)

**Stoffe und Erzeugnisse die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
Gem. LMIV Anhang II:**

a. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel und Panaden, Quiches, Saucen, Dressings, Desserts

b. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Wurstwaren, Margarine, Müsli, Schokolade, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes frites, Suppen, Saucen, Dressings, Desserts, Marinaden

c. Glutenthaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Saucen, Paniermehl, Wurstwaren, Desserts, Schokolade, Eis, Bier

d. Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse

Öl, Fette, Brot, Gebäck, Müsli, Nudeln, Humus, Marinaden, Schokolade, Desserts

e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokolade, Marinaden, Satésauce, Pommes frites, Eis

f. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gewürze, Wurst, Fleischzubereitungen, Käse, Brühe, Suppen, Saucen, Eintöpfe, Dressings, Essig, Curry, salzige Snacks

g. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fleischzubereitungen, Suppen, Saucen, Dressings, Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Käse

h. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

Brot, Kuchen, Gebäck, Joghurt, Käse, Schokoladen, Marzipan, Kekse, Dressings, Pesto, Curry, vegetarische Aufstriche

i. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Brot, Kuchen, Gebäck, Margarine, Schokoladen, Kekse, Saucen, Suppen, Dressings, Mayonnaise, Eis

j. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Suppen, Saucen, Paella, Sashimi, Surimi

k. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Würzpasten, Curry, Suppen, Saucen, Paella

l. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Worcestersauce, Würzpasten, Suppen, Surimi,

m. Schwefeldioxyd und Sulfite > 10mg/kg oder 10ml/L

Brot, Fruchtzubereitungen, Suppen, Saucen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Wein

n. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Brot, Gebäck, Nudeln, glutenfreie Erzeugnisse, Flüssigwürze, milchfreie Erzeugnisse

Aufgrund unseres Herstellungsprozesses können Spuren von glutenthaltigem Getreide, Eiern, Soja, Sellerie, Sesam, Senf, Schalenfrüchten, Erdnüssen, Sulfiten und Lupinen und deren daraus gewonnene Erzeugnisse nicht ausgeschlossen werden.