

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

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



Ellerbek Eier und Geflügel
von Höfen aus der Region

Chefs Culinar Hamburg
„Meisterfrisch“ Fleisch ausschließlich
aus Deutschland

Suppen

Soups

Tagessuppe

5,00 €

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

7,00 €

mit Sahnehaube und Basilikum

Tomato cream soup

with cream and basil

(b. c. f. j. m)

Original Büsumer Krabbensuppe

12,00 €

mit Nordseekrabben und einem Schuss Cognac verfeinert

Original „Büsumer“ crab soup

refined with North Sea shrimps and a dash of cognac

(b. c. f. 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

Ceasar Salat	10,00 €
Bunte Blattsalate mit Ceasar-Dressing, gerösteten Weißbrotwürfel, Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan	
<i>Ceasar salad</i>	
<i>Colorful salads with "Ceasar" dressing, toasted white bread cubes, cherry tomatoes and parmesan</i>	
<i>(a. b. c. d. f. g.)</i>	
Zusätzlich knusprige Hähnchencrossis	5,00 €
<i>additional crispy chicken crossies</i>	
Büffelmozzarella	12,00 €
auf einem bunten Tomatensalat mit Pesto und frischem Basilikum	
<i>Buffalo mozzarella</i>	
<i>on a colorful tomato salad with pesto and fresh basil</i>	
<i>(b. d. e.)</i>	
Garnelen im Knuspermantel	16,00 €
auf einem asiatischen Glasnudelsalat mit Koriander und gerösteten Erdnüssen	
<i>Baked shrimp in a crispy coating</i>	
<i>on an Asian glass noodle salad, with roasted peanuts and fresh coriander</i>	
<i>(c. d. e. f. i. k. l.)</i>	
Räucheraalfilet aus dem Altonaer Ofen	19,00 €
mit Schnittlauchrührei auf Vollkornbrot	
<i>Smoked eel fillet from the "Altonaer" oven</i>	
<i>with chive scrambled eggs on whole wheat bread</i>	
<i>(a. c. e. f. n.)</i>	
Original Nordseekrabben-Cocktail	19,00 €
in Cognac-Cocktail-Dressing mit Chicorée und Vollkornbaguette	
<i>Original North Sea shrimp cocktail</i>	
<i>in cognac cocktail dressing with chicory and whole wheat baguette</i>	
<i>(a. b. f. j. m.)</i>	

Flammkuchen

Tarte flambée

„Der Klassische“

12,00 €

mit geräuchertem Bauchspeck, Kräuterschmand, Mozzarella, Cheddar und Frühlingslauch

"The Classic"

*with smoked bacon, herb sour cream, mozzarella, cheddar and spring leek
(b. c. f.)*

„Der Vegetarische“

12,00 €

mit Tomatensauce, Spinat, Avocado, Mozzarella, Cheddar und Pinienkernen

"The Vegetarian"

*with tomato sauce, spinach, avocado, mozzarella, cheddar and pine nuts
(b. c. f.)*

Vegetarisch

Vegetarian

Hausgemachte Spinatknödel

16,00 €

mit einer Bergkäsefüllung, brauner Bröselbutter, gehobeltem Parmesan, Pinienkernen und einem bunten Salat

Homemade spinach dumplings

*filled with mountain cheese, brown breadcrumb butter, parmesan, pine nuts and a salad
(a. b. f. g. i. m.)*

Poké Bowl (Vegan)

16,00 €

Glasnudeln, Honig-Chili-Möhren, Edamame, Mango, Wasabi-Mayonnaise, gesalzene Erdnüsse

Poké Bowl (Vegan)

*glass noodles, honey chili carrots, edamame, mango, wasabi mayonnaise, salted peanuts
(d. e. f. g. i. m.)*

Unsere besondere Empfehlung

Our special recommendation

Original Hamburger Seemanns-Labskaus 19,00 €

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 12,00 €

zum Probieren

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

to taste

(a. f. g. m.)

Unsere Klassiker „Fisch“

Our classics „Fish“

Ganze, gebratene Regenbogenforelle 21,00 €

„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“ 23,00 €

mit Speckstreifen, Bratkartoffeln und einem Gurkensalat

Crispy fried plaice "Finkenwerder"

with bacon strips, fried potatoes and a cucumber salad

(b. c. d. l.)

Zusätzlich Büsumer Krabben 6,00 €

in addition „Büsumer“ crabs

(j. m.)

Hamburger Pannfisch 21,00 €

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** **14,00 €**
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** **15,00 €**
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** **21,00 €**
in eigener Bratensauce mit grünen Bohnen, Speck
und Kartoffeln
Homemade beef roulade
in own sauce with green beans, bacon and potatoes
(b. c. d. f. g.)
- Sauerbraten vom Holsteiner Rind** **25,00 €**
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** **27,00 €**
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“** **32,00 €**
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	6,00 €
mit Blaubeersauce	
<i>„Parlament-Cheesecake“ American-Style</i>	
<i>with blueberry sauce</i>	
<i>(a. b. c. h. n.)</i>	
Hamburger Rote Beerengrütze	7,00 €
mit Vanilleeis	
<i>„Hamburger Rote Beerengrütze“</i>	
<i>Traditional red berry compote with vanilla ice cream</i>	
<i>(a. b. c. d.)</i>	
“Eis und Heiss“	8,00 €
Vanilleeis mit geschlagener Sahne und warmen Schattenmorellen	
<i>Vanilla ice cream with whipped cream and hot cherries</i>	
<i>(a. b. c. d.)</i>	
Crème Brûlée	10,00 €
mit Früchten und Schokoladeneis	
<i>Crème Brûlée</i>	
<i>with fruits and chocolate ice cream</i>	
<i>(a. b. c. e. h. i.)</i>	
Vanille-, Erdbeer-, Schokoladeneis	je Kugel 2,00 €
<i>Vanilla, strawberry, chocolate ice cream</i>	<i>per scoop</i>
<i>(a.b.c.d.e.i)</i>	
Geschlagene Sahne	2,00 €
<i>Whipped cream</i>	
<i>(b.)</i>	