

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

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

5,00 €

mit Sahnehaube und Basilikum

Tomato cream soup

with cream and basil

(b. c. f. j. m)

Vorspeisen

Appetizers/Starters

Parlament Salat

7,00 €

Bunte Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Tomaten, Gurken, Karotten und Kresse

"Parlament" salad

Colorful salads with yogurt dressing, tomatoes, cucumbers, carrots and cress

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

Cesar Salat

10,00 €

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 knusprige Hähnchencrossies

5,00 €

additional crispy chicken crossies

Garnelen im Knuspermantel

12,00 €

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.)

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

9,00 €

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.)

Falafel-Pommes Bowl

9,00 €

gebackene Falafel-Bällchen, Pommes, Krautsalat, Tomaten, Joghurt-Minztopping

Falafel-French Fries Bowl

baked falafel balls, French fries, cabbage salad, tomatoes, yogurt mint topping

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

Büffelmozzarella

12,00 €

auf einem bunten Tomatensalat mit Pesto und frischem Basilikum

Buffalo mozzarella

on a tomato salad with pesto and fresh basil

(b.d.e)

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“

Matjes „Hausfrauen Art“ 12,00 €

Apfel-Joghurtsauce, Salat, Bratkartoffeln

Fillet of herring "Hausfrauen Style"

apple-yoghurt sauce, salad, fried potatoes

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

Schollenfilet „Wiener Art“ 13,00 €

paniertes Schollenfilet, knusprig gebacken, Remouladensauce, Salat,
Pommes Frites

Plaice fillet " Wiener Style"

breaded plaice fillet, crispy baked, remoulade sauce, salad, french fries

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

Hamburger Pannfisch 18,00 €

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

Hamburger Pannfisch

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

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

Unsere Klassiker „Fleisch“

Our classics "Meat"

- Königsberger Klopse** **12,00 €**
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.)
- 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.)
- Hausgemachte Rinderroulade** **14,00 €**
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** **14,00 €**
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** **18,00 €**
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.)

Nachtisch

Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker	4,00 €
<i>Rice pudding with cinnamon and sugar</i> (b. c. i.)	
zusätzlich mit Beerengrütze	2,00 €
<i>in addition with berry compote</i> (a. b. c. d. e.)	
„Parlament Cheesecake“ American-Style	6,00 €
mit Blaubeersauce	
„Parlament-Cheesecake“ American-Style	
<i>with blueberry sauce</i> (a.b. c. h. n.)	
Hamburger Rote Beerengrütze	7,00 €
mit Vanilleeis	
„Hamburger Rote Beerengrütze“	
<i>Traditional red berry compote with vanilla ice cream</i> (a. b. c. d.)	
Vanille-, Erdbeer-, Schokoladeneis je Kugel	2,00 €
<i>Vanilla, strawberry, chocolate ice cream per scoop</i> (a.b.c.d.e.i)	
Geschlagene Sahne	2,00 €
<i>Whipped cream</i> (b.)	