

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 den 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

Alles für nur

15,99 €

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

6,80 €

Tagessuppe

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

Soup oft he 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)

Salate

Salads

Ceasar Salat

11,80 €

Blatsalate, Ceasar-Dressing, gerösteten Weißbrotwürfel, Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan

Ceasar salad

Leaf salads, ceasar dressing, toasted white bread cubes, cherry tomatoes and grated Parmesan cheese

(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.)

Flammkuchen

Tarte flambée

„Der Klassische“

11,80 €

Geräuchertem Bauchspeck, Kräuterschmand, Mozzarella, Cheddar und Frühlingslauch

"The Classic"

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

(b. c. f.)

„Der Vegetarische“

11,80 €

Tomatensauce, Spinat, Avocado, Mozzarella, Cheddar und Pinienkernen

"The Vegetarian"

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

(b. c. f.)

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.



Norddeutsches aus der „kalten Küche“

North German dishes from the “cold kitchen”

„Holsteiner Alltag“

13,80 €

Süß-sauer eingelegte Bratheringe, Salat, Remoulade, Bratkartoffeln

“Holsteiner everyday life”

Sweet and sour pickled roast herrings, salad, remoulade, fried potatoes

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

Hausgemachtes Sauerfleisch

15,80 €

Schweinenacken, Salat, Remoulade, Bratkartoffeln

Homemade sour meat

Pork neck, salad, remoulade, fried potatoes

(a. b. f. g.)

Matjes nach Großmutter's Art

16,80 €

Apfel-Zwiebel-Joghurttunke, Salat, Bratkartoffeln

Matjes grandmother's style

Apple-onion-yogurt sauce, salad, fried potatoes

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

Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“

19,80 €

mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und buntem Salat

Pink roast beef "cold" with remoulade sauce, fried potatoes and salad

(a. g. i.)

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/>



Unsere besondere Empfehlung

Our special recommendation

Original Hamburger Seemanns-Labskaus 21,00 €

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 14,00 €

zum Probieren

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

to taste

(a. f. g. m.)

Unsere Klassiker „Fisch“

Our classics „Fish“

„Hamburger Backfisch“ 14,90 €

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.)

Hamburger Pannfisch 17,90 €

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"

Schweineschnitzel „Wiener Art“

14,80 €

Paniertes Schweineschnitzel, Gurkensalat, Bratkartoffeln

Pork escalope "Wiener style"

Breaded pork schnitzel, cucumber salad, fried potatoes

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

Parlament Currywurst

15,90 €

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

16,80 €

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.)

Wiener Kalbsschnitzel

19,80 €

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.)

Ketchup

0,60 €

Mayonnaise

0,60 €

(a. 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

Vanilla ice cream with whipped cream and hot cherries

(a. b. c. d.)

Vanille-, Erdbeer-. Schokoladeneis

je Kugel 2,50 €

*Vanilla, strawberry, chocolate ice cream per
scoop*

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

Geschlagene Sahne

1,50 €

Whipped cream

(b.)

