

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

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 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

Parlament Salat

9,80 €

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

12,80 €

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 .)

Cesar Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

17,80 €

Cesar salad roasted chicken breast strips

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

Büffelmozzarella

14,80 €

auf einem bunten Tomatensalat mit Pesto und frischem Basilikum

Buffalo mozzarella

on a colorful tomato salad with pesto and fresh 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.)

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.)

Original Nordseekrabben-Cocktail **18,80 €**

in Cognac-Cocktail-Dressing mit Chicorée und Vollkornbaguette

Original North Sea shrimp cocktail

in cognac cocktail dressing with chicory and whole wheat baguette

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



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/>



Vegetarisch

Vegetarian

Hausgemachte Spinatknödel **17,80 €**

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. c. f. g. i. m.)

Hausgemachte Rote Beteknödel **17,80 €**

mit einem Ziegenkäsekern, Chimi-Churri, gehobeltem Parmesan, Pinienkernen und einem bunten Salat

Homemade beet dumplings with a goat's cheese core, chimi churri, shaved parmesan, pine nuts and a colorful salad

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

Aus unser „kalten Küche“

From our "cold kitchen"

Zarte Matjesfilets

zubereitet nach der Art Holsteiner Hausfrauen **17,80 €**

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.)

**Besuchen Sie uns auch auf unseren Social Media
Kanälen und verpassen keine Updates mehr!**

Finden Sie uns bei

INSTAGRAM



FACEBOOK



Unsere Klassiker „Fisch“

Our classics „Fish“

„Hamburger Backfisch“

18,80 €

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

"Hamburg fried fish"

Fillet of pollack 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.)



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.)

Holsteiner Grünkohl **27,00 €**

mit saftigem Kasseler Rücken, Kohlwurst, Schweinebacke
und Bratkartoffeln

Holstein Kale Plate

with juicy loin of kale, cabbage sausage and fried potatoes

(f. g.)

Knusprig gebratene Holsteiner Gänsekeule **42,00 €**

in Orangensauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Crispy roasted Holstein goose leg

in orange sauce with red apple cabbage and potato dumplings

(c. f.)

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.)

Creme 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 per scoop

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

Geschlagene Sahne 1,50 €

Whipped cream

(b.)