

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

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

6,00 €

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 **12,00 €**

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

Ceasar salad

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

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

Zusätzlich gebratene Hähnchenbruststreifen **6,00 €**

additional roasted chicken breast strips

Büffelmozzarella **14,00 €**

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 **19,00 €**

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.)

Räucheraalfilet aus dem Altonaer Ofen **21,00 €**

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 **19,00 €**

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“

13,00 €

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“

13,00 €

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

17,00 €

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)

17,00 €

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 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“

Ganze, gebratene Regenbogenforelle „Müllerin Art“ 22,00 €
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“ 27,00 €
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 25,00 €
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 **17,00 €**

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 **24,00 €**

in eigener Bratensauce mit grünen Bohnen
und Petersilienkartoffeln

Homemade beef roulade

*in own sauce with homemade apple red cabbage and parsley 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 **31,00 €**

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“ **36,00 €**

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 | 7,00 € |
| mit Blaubeersauce | |
| <i>„Parlament-Cheesecake“ American-Style with blueberry sauce (a. b. c. h. n.)</i> | |
| Hamburger Rote Beerengrütze | 8,00 € |
| mit Vanilleeis | |
| <i>„Hamburger Rote Beerengrütze“ Traditional red berry compote with vanilla ice cream (a. b. c. d.)</i> | |
| “Eis und Heiss” | 9,00 € |
| Vanilleeis mit geschlagener Sahne und warmen Schattenmorellen | |
| <i>Vanilla ice cream with whipped cream and hot cherries (a. b. c. d.)</i> | |
| Crème Brûlée | 11,00 € |
| mit Früchten und Schokoladeneis | |
| <i>Crème Brûlée with fruits and chocolate ice cream (a. b. c. e. h. i.)</i> | |
| Vanille-, Erdbeer-, Schokoladeneis | je Kugel 3,00 € |
| <i>Vanilla, strawberry, chocolate ice cream (a.b.c.d.e.i)</i> | <i>per scoop</i> |
| Geschlagene Sahne | 2,00 € |
| <i>Whipped cream (b.)</i> | |