

So genießt Hamburg:

DAS RESTAURANT PARLAMENT UNTER DEM HAMBURGER RATHAUS — EIN MODERNES STÜCK HAMBURGER TRADITION MITTEN IN DER CITY

WER DAS RESTAURANT PARLAMENT ZUM ERSTEN MAL BETRITT, BLEIBT ZUNÄCHST ERSTAUNT STEHEN: WER HÄTTE GEDACHT, DASS SICH IM KELLER DES HAMBURGER RATHAUSES EIN SOLCH HELLER UND GROSSZÜGIGER PRACHTSAAL BEFINDET.

DAS RESTAURANT PARLAMENT WURDE 2006/2007 KOMPLETT RENOVIERT. BEIM UMBAU WURDE GRÖSSTEN WERT DARAUF GELEGT, MODERNE UND TRADITION ZU VEREINBAREN. SO WURDEN DIE HISTORISCHEN KUNSTWERKE WIE DECKENMALEREIEN, FRESKEN, WANDGEMÄLDE UND NATÜRLICH DER ORIGINALE GRUNDSTEIN DES RATHAUSES ERHALTEN.

EINE ALTE TRADITION WIRD FORTGESETZT....

IM JAHR 2013 WECHSELTE DER BESITZER. CONSTANTIN URMERSBACH ÜBERNAHM DAS RESTAURANT PARLAMENT UND FÜHRT SOMIT EINE ALTE TRADITION FORT. SEIN VATER HOLGER URMERSBACH, BETRIEB FRÜHER SCHON DIESES RESTAURANT (DAMALS RATSWEINKELLER) ERFOLGREICH 16 JAHRE LANG.

DAS PARLAMENT GEHÖRTE SCHON IMMER ZU DEN TOP-ADRESSEN HAMBURGS. HIER TRIFFT SICH DIE WELT: WÄHREND SICH TOURISTEN VOM BUMMEL DURCH DIE SCHÖNE HANSESTADT ERHOLEN, DISKUTIEREN AM NEBENTISCH BEKANNTE GRÖSSEN AUS WIRTSCHAFT UND POLITIK DIE NEUESTEN TAGESEREIGNISSE.

DURCH SEINE FÜNF RÄUMLICHKEITEN, IST DAS RESTAURANT PARLAMENT FÜR EVENTS UNTERSCHIEDLICHSTER ART BESTENS GEEIGNET. JEDER RAUM HAT SEINEN GANZ EIGENEN CHARME UND SEINE EIGENE GESCHICHTE. SO WURDEN IN DER „ROSE“ MIT IHREM IMPOSANTEN KRONLEUCHTER UND WANDGEMÄLDE BEREITS KÖNIGE UND MINISTER EMPFANGEN UND DIE TÖCHTER HAMBURGER REEDER VERMÄHLT. DAS „PARLAMENT“ IST MIT 338 SITZPLÄTZEN MUSEUM UND VERANSTALTUNGSRAUM ZUGLEICH. HIER FEIERN NAMHAFTE UNTERNEHMEN STILGERECHT IHRE FIRMENFESTE, GENAUSO WERDEN HIER REGELMÄSSIG HOCHRANGIGE POLITIKER AUS ALLER WELT EMPFANGEN.

EGAL OB SIE IHREN GEBURTSTAG, HOCHZEIT ODER ABIBALL FEIERN MÖCHTEN, BEI UNS SIND SIE IMMER GUT AUFGEHOBEN.

UNSERE VERANSTALTUNGSABTEILUNG STEHT IHNEN FÜR ANFRAGEN, WÜNSCHE UND DETAILABSPRACHEN GERNE ZUR VERFÜGUNG.

UNSER TIPP FÜR DIE WARMEN SOMMERTAGE:

BESUCHEN SIE UNSERE WUNDERSCHÖNE AUSSENTERRASSE IM INNENHOF DES RATHAUSES.

Enjoy Hamburg

THE RESTAURANT PARLAMENT UNDER THE HAMBURG TOWN HALL - A MODERN PIECE OF HAMBURG TRADITION IN THE MIDDLE OF THE CITY.

WHO ENTERS THE RESTAURANT PARLAMENT FOR THE FIRST TIME, REMAINS ASTONISHED AT FIRST: WHO WOULD HAVE THOUGHT, THAT IN THE BASEMENT OF THE HAMBURG TOWN HALL SUCH A BRIGHT AND GENEROUS SHOW ROOM IS.

THE RESTAURANT PARLAMENT WAS COMPLETELY RENOVATED IN 2006/2007. DURING THE CONVERSION, GREAT VALUE WAS PLACED ON RECONCILING MODERNITY AND TRADITION. THUS, THE HISTORICAL WORKS OF ART SUCH AS CEILING PAINTINGS, FRESCOES, MURALS AND OF COURSE THE ORIGINAL FOUNDATION STONE OF THE TOWN HALL WERE PRESERVED.

AN OLD TRADITION CONTINUES

IN 2013, THE OWNER CHANGED.

CONSTANTIN URMERSBACH TOOK OVER THE RESTAURANT PARLAMENT AND THUS CONTINUES AN OLD TRADITION.

HIS FATHER HOLGER URMERSBACH, FORMERLY OPERATED THIS RESTAURANT (THEN RATSWEINKELLER) SUCCESSFULLY FOR 16 YEAR.

PARLAMENT HAS ALWAYS BEEN ONE OF HAMBURG'S TOP ADDRESSES. THIS IS WHERE THE WORLD MEETS: WHILE TOURISTS RECOVER FROM THE HUSTLE AND BUSTLE OF THE BEAUTIFUL HANSEATIC CITY, WELL-KNOWN FIGURES FROM BUSINESS AND POLITICS DISCUSS THE LATEST EVENTS OF THE DAY AT THE NEXT TABLE.

WITH ITS FIVE ROOMS, THE RESTAURANT PARLAMENT IS IDEAL FOR EVENTS OF ALL KINDS. EACH ROOM HAS ITS OWN CHARM AND HISTORY. THUS KINGS AND MINISTERS HAVE ALREADY BEEN RECEIVED IN THE "ROSE" WITH THEIR IMPOSING CHANDELIERS AND MURALS, AND THE DAUGHTERS OF THE HAMBURG SHIPOWNERS HAVE BEEN MARRIED. THE "PARLIAMENT" IS A MUSEUM AND EVENT SPACE WITH 338 SEATS AT THE SAME TIME. WELL-KNOWN COMPANIES CELEBRATE THEIR COMPANY CELEBRATIONS IN STYLE HERE, AS WELL AS HIGH-RANKING POLITICIANS FROM ALL OVER THE WORLD ARE REGULARLY WELCOMED HERE.

WHETHER YOU WANT TO CELEBRATE YOUR BIRTHDAY, WEDDING OR PROM, YOU ARE ALWAYS IN GOOD HANDS WITH US.

OUR EVENT DEPARTMENT IS AT YOUR DISPOSAL FOR INQUIRIES, REQUESTS AND DETAILED ARRANGEMENTS

OUR TIP FOR THE WARM SUMMER DAYS:

VISIT OUR BEAUTIFUL OUTDOOR TERRACE IN THE COURTYARD OF THE TOWN HALL

Die Chefs am Herd: *The bosses at the stove:*



ES IST NICHT NUR DAS EINZIGE RATHAUS DER WELT,
IN DEM „ZWEI“ PARLAMENTE ZU HAUSE SIND, SONDERN AUCH ZWEI TOP KÖCHE IHR
„ZUHAUSE“ GEFUNDEN HABEN.

NEBEN UNSEREM 20 KÖPFIGEN KÜCHENTEAM, STEHEN AUCH ZWEI HOCHKARÄTIGE
KÜCHENCHEFS BEI UNS IM PARLAMENT AM HERD.

UNSER KÜCHENDIREKTOR THOMAS PATORRA, GEBOREN 1966 IN LÜBECK:
THOMAS PATORRA IST BEI UNS ALS KÜCHENDIREKTOR SEIT 2013 TÄTIG.

SEINE VITA:

1988 BEENDIGUNG SEINER LEHRE ALS KOCH UND FLEISCHER IN LÜBECK/
RATZEBURG. JUNGKOCH IM „DAS KLEINE RESTAURANT“ IN LÜBECK,
CHEF DE PARTIE IM „RESTAURANT IM SCHIFFCHEN“ IN DÜSSELDORF,
HOTELFACHSCHULE IN HAMBURG, 4 JAHRE AUSLANDSAUFENTHALT ALS
SOUSCHEF IN THAILAND / SINGAPUR,
KÜCHENCHEF UND STELLV. GESCHÄFTSFÜHRER IM „HOTEL GORCH FOCK“ AM
TIMMENDORFER STRAND, KÜCHENCHEF UND STELLV. GESCHÄFTSFÜHRER IM
„RESTAURANT HEINRICHS“ IN LÜBECK.
KÜCHENCHEF IM „RATSWEINKELLER IN HAMBURG“ UND
KÜCHENCHEF IM „CÖLLN´S RESTAURANT“ (GLEICH UM DIE ECKE).

UNSER KÜCHENCHEF JAN KNITTER, GEBOREN 1978 IN SALZWEDEL:
JAN KNITTER IST BEI UNS ALS KÜCHENCHEF SEIT 2012 TÄTIG.

SEINE VITA:

1996 BEENDIGUNG SEINER LEHRE IM SEEHOTEL IN TANKUMSEE.
SOUSCHEF DER LUFTHANSA-LOUNGE AUF DER EXPO 2000 IN HANNOVER,
DEMICHEF DE CUISINE IM HOTEL STEIGENBERGER IN HAMBURG UND
CHEF-SAUCIER IM PARKHOTEL STEIMKER BERG IN WOLFSBURG.
ZULETZT WAR JAN KNITTER VIELE JAHRE FÜHREND IM RESTAURANT MAYBACH IN
KÖLN TÄTIG, BEVOR ES IHN 2012 ZUM GLÜCK WIEDER IN DEN NORDEN ZU UNS INS
PARLAMENT ZOG.

UNSERE KÜCHENCHEFS SCHÄTZEN GUTES ESSEN UND QUALITATIV
HOCHWERTIGE PRODUKTE.

**„FRISCHE IST EIN MUSS“ LAUTET UNSERE KULINARISCHE DEVISE!
„IN DIESEM SINNE WÜNSCHEN WIR IHNEN GUTEN APPETIT
IM PARLAMENT!“**

Vorspeisen

Appetizers & Starters

BUNTE SALATVARIATION

5,90 €

BLATTSALATHERZEN, KIRSCHTOMATEN, PAPRIKA, GURKEN
UND RADIESCHEN, DAZU HAUSGEMACHTES JOGHURT-DRESSING

COLOURFUL SALAD VARIATION

*LEAF LETTUCE, CHERRY TOMATOES, PEPPERS, CUCUMBER
AND RADISH, SERVED WITH HOMEMADE YOGURT DRESSING*

A)B)C)F)G)

ZIEGEN-ROHMILCHKÄSE IM BRICKTEIG GEBRATEN

10,90 €

MIT BABY LEAF SALAD, KRÄUTER-KRESSE SALAT, KIRSCHTOMATEN,
OLIVEN, GETROCKNETEN TOMATEN UND VINAIGRETTE

GOAT-RAW MILK CHEESE IN WHEAT DOUGH

*WITH BABY LEAF SALAD, CRESS & HERB SALAD,
CHERRY TOMATOES, OLIVES, SUN DRIED TOMATOES AND VINAIGRETTE*

A)B)C)F)H)M)

RINDERCARPACCIO

13,90 €

MIT TASMANISCHEM BERGPFEFFER UND LIMONENÖL
MARINIERT, SALATBUKETT UND GEHOBELTER PARMESAN

BEEF CARPACCIO

*MARINATED WITH TASMANIAN MOUNTAIN PEPPER
AND LIME OIL, SALAD BOUQUET AND SHAVED PARMESAN*

A)B)C)D)F)

Suppen

Soups

GETRÜFFELTE KARTOFFEL-RAHMSUPPE

9,90 €

MIT TRÜFFELSCHNITTEN UND KARTOFFELSTROH

TRUFFLED POTATO CRÈME SOUP

WITH TRUFFLE SLICES AND POTATO STRAW

B)C)F)

HAMBURGER KREBSSUPPE

9,90 €

MIT GRÖNLAND-GARNELEN,
UND ALTEM COGNAC VERFEINERT

HAMBURG CRAB SOUP

WITH GREENLAND PRAWNS AND REFINED WITH OLD COGNAC

B)C)F)J)K)L)

Fleisch

Meat

PARLAMENT-RIESEN-KULT-CURRYWURST **11,90 €**
MIT „LAMB & WESTON STEAKHOUSE-FRIES“
UND HAUSGEMACHTER CURRYSAUCE

PARLAMENT GIANT CULT CURRY SAUSAGE
WITH "LAMB & WESTON STEAKHOUSE FRIES"
AND HOMEMADE CURRY SAUCE
A)C)D)E)F)M)

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE **15,90 €**
IN EIGENER BRATENSAUCE MIT APFELROTKOHL
UND KARTOFFELKLÖSSEN

HOMEMADE BEEF ROULADE
IN OWN SAUCE WITH APPLE RED CABBAGE AND POTATO DUMPLINGS
A)B)C)F)G)M)N)

SAUERBRATEN AUS DER RINDERKEULE **19,90 €**
MIT APFELROTKOHL UND KARTOFFELKLÖSSEN, DAZU EINE MIT
HONIGKUCHEN GEBUNDENE JUS MIT ROSINEN UND MANDELN

"SAUERBRATEN" SOUR BEEF FROM THE BEEF HAUNCH
WITH APPLE RED CABBAGE, POTATO DUMPLINGS AND A
HONEY CAKE JUS, GARNISHED WITH RAISINS AND ALMONDS
A)B)C)F)G)M)N)

KALBSSCHNITZEL AUS DER OBERSCHALE **24,90 €**
MIT ÖSTERREICHISCHEN SEMMELN PANIERT
MIT BRATKARTOFFELN MIT SPECK, PREISELBEERE UND ZITRONE

BREADED VEAL CUTLET / ESCALOPE
SERVED WITH FRIED POTATOES WITH BACON, CRANBERRY AND LEMON
A)B)C)F)I)M)N)

RUMPSTEAK VOM DEUTSCHEN RIND (250G ROHGEWICHT) **28,90 €**
MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER,
OFENKARTOFFEL, KRÄUTERQUARK UND SALATGARNITUR

RUMP STEAK FROM GERMAN CATTLE (250G RAW WEIGHT)
WITH HOMEMADE HERB BUTTER, BAKED POTATO,
HERB CURD AND SALAD
A)B)C)F)G)L)

Fisch

Fish

AUF DER HAUT GEBRATENES KABELJAUFILLET
MIT DILL-RAHMSAUCE, FRISCHEM GEMÜSE VOM MARKT
UND KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN MIT SPECK

24,90 €

ON THE SKIN FRIED COD FISH FILLET
WITH DILL-CREAM SAUCE, FRESH VEGETABLES FROM
THE MARKET AND CRISPY FRIED POTATOES WITH BACON
B)C)F)G)J)K)L)

PANNFISCH NACH PARLAMENT-ART
DREIERLEI GEBRATENE FISCHFILETS
(AUS FRISCHEM TAGESFANG) AUF BRATKARTOFFELN MIT SPECK,
MIT BLATTSPINAT UND DIJON-SENFSAUCE

24,90 €

PANNFISCH PARLAMENT STYLE"
THREE DIFFERENT KINDS OF FRIED FISH FILLETS
(CATCH OF THE DAY) ON FRIED POTATOES WITH BACON,
LEAF SPINACH AND A DIJON MUSTARD SAUCE
B)C)F)G)H)M)

GROSSE NORDSEE - SCHOLLE
MIT KNUSPRIGEN SPECKSTREIFEN, BUTTERKARTOFFELN
UND EINEM BUNTEN SALAT

25,90 €

WHOLE FRIED PLAICE FORM THE NORTH SEA
WITH CRISPY HAM STRIPES, BUTTERED POTATOES
AND A SMALL MIXED SALAD
A)B)C)F)K)L)

Vegetarisch

Vegetarian

VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN

11,90 €

MIT GEBRATENEM ANTIPASTI GEMÜSE VON PAPRIKA, AUBERGINE, ZUCCHINI, GETROCKNETEN TOMATEN, AUF TOMATENSAUCE MIT MOZZARELLA UND GRISSINI

VEGETARIAN TARTE FLAMBÉE

WITH ROASTED ANTIPASTI VEGETABLES CONSISTING OF PEPPERS, EGGPLANT, ZUCCHINI AND DRIED TOMATOES, SERVED WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE AND BREAD STICKS (GRISSINI STICKS)
B)C)F)M)

„SOFFI DI VENTO“

14,90 €

GROSSE SPIRALNUDELN MIT GEBRATENER ZUCCHINI, TOMATEN, GELBER PEPPERONATA-SAUCE, FRITTIERTEM RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN

PASTA "SOFFI DI VENTO"

LARGE SPIRAL NOODLES WITH FRIED ZUCCHINI, TOMATOES, YELLOW PEPPERONATA SAUCE FRIED ROCKET SALAD AND PARMESAN SHAVINGS
A)B)C)F)G)

GEFÜLLTE PASTA

15,90 €

MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE, RICOTTA, HONIG UND BLAUMOHN IN EINER KÄSESAUCE MIT BIRNENSPALTEN UND WALNÜSSEN

FILLED PASTA

WITH BLACK CURRANT, RICOTTA, HONEY AND POPPY IN A CHEESE SAUCE WITH PEAR WEDGES AND WALNUTS
A)B)C)F)

FÜHREN SIE SCHON IHR EIGENES SITZUNGSPROTOKOLL?

**DAS PARLAMENT
BELOHNT FLEISSIGE »SITZUNGS-TEILNEHMER«.**

FÜR JEDES MITTAGSGERICHT GIBT ES
EINEN STEMPEL IN IHR PERSÖNLICHES
SITZUNGS-PROTOKOLL.

FÜR EIN VOLLES BONUS-HEFT
SERVIEREN WIR
IHNEN EIN MITTAGSTISCH-GERICHT GRATIS.

GILT VON MONTAG BIS FREITAG VON 11.30 BIS 17.00 UHR.



Typisch Norddeutsch

Typical from Northern Germany

ORIGINAL HOLLÄNDISCHE MATJESFILETS

17,90 €

MIT BRATKARTOFFELN MIT SPECK, HAUSFRAUENSAUCE
UND EINEM SALAT

ORIGINAL DUTCH HERRING FILLETS

*FILLETS OF YOUNG HERRING (COLD) SERVED WITH FRIED POTATOES
WITH BACON, "HOUSEWIFE'S STYLE" SAUCE AND A SALAD
A)B)D)F)G)K)L)*

LABSKAUS

18,90 €

(TRADITIONELLES GERICHT DER SEEFAHRER)

ZUBEREITET MIT GEPÖKELTEM RINDFLEISCH, ROTE BETE, ZWIEBELN
UND KARTOFFELN, DAZU REICHEN WIR BISMARCKHERING,
GEWÜRZGURKE UND SPIEGELEI

ORIGINAL "LABSKAUS" HAMBURG STYLE (A TRADITIONAL SAILOR DISH)

*MASH OF PICKLED BEEF BRISKET, BEETROOT, ONIONS AND POTATOES,
SERVED WITH BISMARCK PICKLED HERRING, GHERKIN AND A FRIED EGG
A)F)G)L)*

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF „KALT“

18,90 €

AN EINEM SALATBUKETT MIT JOGHURT-DRESSING,
DAZU BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND REMOULADENSAUCE

MEDIUM ROASTED BEEF "COLD"

*SERVED WITH A SALAD WITH YOGURT DRESSING, FRIED POTATOES
WITH BACON AND REMOULADE SAUCE
A)B)D)F)G)L)*

Flammkuchen aus dem Elsass

Tarte Flambée from Alsace

DER KLASSIKER

11,90 €

MIT GERÄUCHERTEM BAUCHSPECK, SCHMAND, KRÄUTERN,
MOZZARELLA UND FRÜHLINGSLAUCH

THE CLASSIC

*WITH SMOKED BACON, SOUR CREAM, HERBS,
MOZZARELLA CHEESE AND SPRING ONIONS*
B)C)F)

DER VEGETARIER

11,90 €

MIT GEBRATENEM ANTIPASTI-GEMÜSE VON PAPRIKA,
AUBERGINE, ZUCCHINI UND GETROCKNETEN TOMATEN,
AUF TOMATENSAUCE MIT MOZZARELLA UND GRISSINI

THE VEGETARIAN

*WITH FRIED ANTIPASTI VEGETABLES CONSISTING OF PEPPERS,
EGGPLANT, ZUCCHINI AND DRIED TOMATOES,
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE AND WITH BREAD STICKS*
B)C)D)F)M)

DER ITALIENER

12,90 €

MIT LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN, RUCOLA, PARMESAN,
TOMATENSAUCE UND MOZZARELLA

THE ITALIAN

*WITH AIR DRIED HAM, ROCKET SALAD, PARMESAN CHEESE,
TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA CHEESE*
B)C)F)

ALLE FLAMMKUCHEN SERVIEREN WIR AUCH ALS VORSPEISE ZUM TEILEN.
YOU CAN ALSO ORDER OUR TARTE FLAMBÉE AS A STARTER TO SHARE THEM.

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre Children's Menu up to 12 years

PASTA 4,90 €
MIT TOMATENSAUCE

PASTA WITH TOMATO SAUCE
A)B)C)

KLEINES SCHNITZEL 7,90 €
VOM KALB MIT POMMES FRITES

SMALL ESCALOPE WITH FRENCH FRIES
A)B)C)

PANIERTES SCHOLLENFILET 7,90 €
MIT REMOULADENSAUCE UND POMMES FRITES

BREADED PLAICE FILLET
WITH REMOULADE SAUCE AND FRENCH FRIES
A)B)C)F)G)L)

SCHNORRER-TELLER 0,00 €
DER LEERE TELLER ZUM STIBITZEN BEI DEN ELTERN
ODER BEIM NACHBARTISCH.

SCROUNGER - PLATE
THE EMPTY PLATE TO PARTAKE OF THE PARENTS
OR THE YOUR NEIGHBOURS.

VEREHRTE GÄSTE,
BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR EINEN AUFPREIS BEI
ERWACHSENEN VON 3,50 € PRO GERICHT BERECHNEN.

DEAR GUEST,
PLEASE NOTE, THAT WE CHARGE 3,50 € EXTRA FOR
A CHILDREN'S MENU WHEN YOU ARE OVER 12 YEARS OLD

„Unsere mobile Restaurant-Website“

Wir haben unsere Homepage für Smart- & Iphone - User optimiert.
Besuchen Sie uns einfach über www.parlament-hamburg.de und Sie
werden automatisch auf die neue Seite weitergeleitet. Ab jetzt sind
alle wichtigen Informationen auf einen Blick für Sie verfügbar.

Anleitung für Smartphone-User:

1. Seite aufrufen
2. Optionen aufrufen
3. Zum Schnellstart hinzufügen



Anleitung für Iphone-User:

1. Seite aufrufen
2. Rechteck-Symbol mit dem Pfeil benutzen
3. Zum Home-Bildschirm
4. Hinzufügen

Und schon haben Sie unser Restaurant im „Look einer App“ auf Ihrem Bildschirm!

Desserts

Desserts

HAMBURGER ROTE GRÜTZE

GEMISCHTES BEERENKOMPOTT MIT VANILLEEIS

6,90 €

"HAMBURGER ROTE GRÜTZE"

MIXED RED BERRY COMPOTE WITH VANILLA ICE CREAM

A)B)C)D)E)

CRÈME BRÛLÉE

KARAMELLISIERT MIT FRÜCHTEN DER SAISON

UND MANGORAGOUT

8,90 €

CRÈME BRÛLÉE

CARAMELIZED WITH SEASONAL FRUITS AND MANGO RAGOUT

A)B)

**JEDEN SAMSTAG
VON 12 BIS 17 UHR:
EVERY SATURDAY FROM
12:00 TILL 17:00 O´CLOCK:**

GROSSE „SCHNITZEL - JAGD“

AM RATHAUSMARKT!

EIN PANIERTES SCHNITZEL GEKRÖNT MIT EINEM FEINEN SÖSSCHEN
AUS DER KÜCHE DES PARLAMENTS – DA SCHLAGEN DIE HERZEN
VON ERWACHSENEN WIE KINDERN GLEICHERMASSEN HÖHER.
NICHT UMSONST GEHÖREN SCHNITZEL ZU DEN BELIEBTESTEN
FLEISCH - GERICHTEN ÜBERHAUPT.

**SCHNITZEL MIT UNTERSCHIEDLICHEN
SAUCEN - VARIATIONEN:**

- JÄGERSAUCE • ZIGEUNERSAUCE

DAZU SERVIEREN WIR WAHLWEISE:

BRATKARTOFFELN ODER KNUSPRIGE POMMES FRITES.

PREIS PRO PERSON: 11,90 €

KINDER BIS 12 JAHRE: 6,90 €

**„SCHNITZEL“- BREADED ESCALOPE
WITH DIFFERENT SAUCES:**

- CREAMY MUSHROOM SAUCE OR
- SWEET SOUR VEGETABLE TOMATO SAUCE

SUPPLEMENT TO CHOOSE:

ROASTED POTATOES WITH BACON OR FRENCH FRIES.

PRICE PER PERSON: 11,90 €

CHILDREN UP TO 12 YEARS: 6,90

Verehrte Gäste!



Nachfolgend haben wir ein paar nützliche Informationen für Sie zusammengetragen, die Ihren Aufenthalt im Parlament angenehmer machen können.



Den barrierefreien Zugang zum Parlament erreichen Sie über unseren Seiteneingang auf dem Weg zum Innenhof. Melden Sie sich einfach bei einem unserer Mitarbeiter.



Unser behindertengerechtes WC befindet sich auf dem Gang vor dem Raum „Remter“. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an, damit wir Ihnen bei der Nutzung des Treppenlifts behilflich sein können.



Eine Wickel-Möglichkeit für unsere ganz kleinen Gäste finden Sie im Damen-WC.



Wir akzeptieren folgende Kartenzahlungen:



Das PARLAMENT ist ein Nichtraucher-Restaurant.



Bitte leinen Sie vierbeinige Parlaments-Besucher an; Wasser bekommen Sie von unseren Servicekräften.



Ob Tagung, Hochzeit, Betriebsfeier oder Presse-Konferenz – im Parlament sind Sie immer gut aufgehoben. Unser Veranstaltungs-Team steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und macht aus Ihren kleinen und großen Feiern ein echtes Erlebnis.



ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo-Sa: 11:30 Uhr bis?????

Sonntags: In der Regel geschlossen

FÜR VERANSTALTUNGEN STEHT IHNEN UNSER HAUS AUCH AN SONNTAGEN ZUR VERFÜGUNG. GERNE BERÄT SIE UNSERE VERANSTALTUNGSABTEILUNG.

facebook

Bei facebook finden Sie uns unter: Parlament Hamburg

*QYPE
CENTRAL OFFICIAL

Wir freuen uns auf Ihre Meinung bei qype.de!

Alle Preise in dieser Karte sind in EURO angegeben und verstehen sich inkl. MwSt.

gastro@parlament-hamburg.de · www.parlament-hamburg.de

Telefon: 040 - 70 38 33 99 · Fax: 040 - 70 38 33 98