

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

ZIEGEN-ROHMILCHKÄSE IM BRICKTEIG 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)D)G)F)H)I)M)

COCKTAIL VON GRÖNLAND GARNELEN 11,90 €

MIT COCKTAILSAUCE, GRÜNEM SPARGEL, ANANAS, OFENFRISCHES BAGUETTE UND BUTTER

COCKTAIL FROM GREENLAND PRAWNS

WITH COCKTAIL SAUCE, GREEN ASPARAGUS, PINEAPPLE, OVEN FRESH

BAGUETTE AND BUTTER

A)B)C)D)E)F)J)K)

RINDERCARPACCIO 13,90 €

MIT TASMANISCHEM BERGPFEFFER UND LIMONENÖL MARINIERT, DAZU EIN KRESSE SALAT IM GEBACKENEN BROTRING UND GEHOBELTER PARMESAN

BEEF CARPACCIO

MARINATED WITH TASMANIAN MOUNTAIN PEPPER

AND LIME OIL, SERVED WITH A SALAD IN A BAKED BREAD RING WITH

CRESS AND PARMESAN SHAVINGS

A)B)C)D)E)F)G)I)

VARIATION VON RÄUCHERAAL UND NORDSEEKRABBen 16,90 €

MIT KRÄUTER-RÜHREI AUF GEBUTTERTEM SCHWARZBROT UND JUNGEN BLATTSALATEN

VARIATION OF SMOKED EEL AND NORTH SEA SHRIMPS

WITH SCRAMBLED EGGS WITH HERBS, ON BUTTERED BROWN BREAD AND

YOUNG LEAF SALAD

A)B)C)D)E)F)G)I)J)K)L)

Suppen

Soups

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE 9,90 €

MIT TRÜFFELSCHNEIBEN UND KARTOFFELSTROH

TRUFFLED POTATO SOUP

WITH TRUFFLE SLICES AND POTATO STRAW

B)C)D)E)F)I)

HAMBURGER - KREBSSUPPE „NACH ALTEM REZEPT“ 9,90 €

MIT GRÖNLAND-GARNELEN, GRÜNEM SPARGEL UND ALTEM COGNAC VERFEINERT

HAMBURG CRAB SOUP "TO AN OLD RECEIPT"

WITH GREENLAND PRAWNS, GREEN ASPARAGUS AND REFINED

WITH OLD COGNAC

B)C)D)E)F)H)I)J)K)L)

Salate

Salads

BUNTE SALATVARIATION

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

KLEIN / SMALL

5,90 €

GROSS / LARGE

9,90 €

A)B)C)D)E) F)G)

ZIEGEN – ROHMILCHKÄSE IM BRICKTEIG

16,90 €

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)D)F)G)H)I)M)

GROSSER SALAT MIT GEBRATENEN

HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

17,90 €

DAZU CHAMPIGNONS, VERSCHIEDENE SORTEN KRESSE, TOMATEN, SPROSSEN, RADIESCHEN, HAUSGEMACHTES JOGHURT-DRESSING UND GEHOBELTER PARMESAN

LARGE SALAD WITH ROASTED CHICKEN BREAST STRIPS

SERVED WITH MUSHROOMS, TOMATOES, A VARIETY OF CRESS, RADISHES, SPROUTS, HOMEMADE YOGURT DRESSING AND PARMESAN SHAVINGS

A)B)C)D)E)F)G)J)I)

GROSSER SALAT MIT GEBRATENEN FISCHFILETS

18,90 €

AUS FRISCHEM TAGESFANG

MIT TOMATEN, VERSCHIEDENEN SORTEN KRESSE, SPROSSEN UND RADIESCHEN, DAZU HAUSGEMACHTES JOGHURT-DRESSING UND GEHOBELTER PARMESAN

LARGE SALAD WITH FRIED FISH FILLETS (CATCH OF THE DAY)

SERVED WITH TOMATOES, A VARIETY OF CRESS, RADISHES, SPROUTS, HOMEMADE YOGURT DRESSING AND PARMESAN SHAVINGS

A)B)C)D)E)F)G)H)L)

Vegetarisch

Vegetarian

VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN

11,50 €

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)
A)B)C)D)E)F)G)H)I)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)D)E)F)G)I)N)

GNOCCHI MIT FRISCHKÄSE GEFÜLLT,

16,90 €

DAZU TOMATENSUGO, FRITTIERTER RUCOLA UND GEHOBELTER PARMESAN

FRIED GNOCCHI FILLED WITH CREAM CHEESE, SERVED WITH TOMATO SUGO, FRIED ROCKET SALAD AND PARMESAN SHAVINGS
A)B)C)D)E)F)N)

„VEGI BURGER“

16,90 €

VEGANER PATTY AUS SÜSSKARTOFFELN, KIDNEYBOHNEN, HAUFERFLOCKEN UND KRÄUTERN, MIT HONIG-SENF SAUCE, SALAT UND SÜSSKARTOFFELFRITTEN

VEGETARIAN BURGER

VEGAN PATTY FROM SWEET POTATOES, KIDNEY BEANS, OAT FLAKES AND HERBS, WITH HONEY-MUSTARD SAUCE, SALAD AND SWEET POTATO FRIES
B)C)D)E)F)G)I)J)M)N)

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
B)C)D)E)F)G)H)I)K)M)

SAUERBRATEN AUS DER RINDER-SEMERROLLE 19,90 €

MIT APFELROTKOHL UND KARTOFFELKLÖSSEN, DAZU EINE MIT
HONIGKUCHEN GEBUNDENE JUS MIT ROSINEN UND MANDELN

"SAUERBRATEN" SOUR BEEF FROM THE TOP SIRLOIN

WITH APPLE RED CABBAGE, POTATO DUMPLINGS AND A HONEY CAKE JUS,
GARNISHED WITH RAISINS AND ALMONDS

A)B)C)D)E)F)H)I)M)N)

KALBSSCHNITZEL AUS DER OBERSCHALE 24,90 €

MIT ÖSTERREICHISCHEN SEMMELN PANIERT

MIT EINEM LAUWARMEN KARTOFFEL-GURKEN SALAT,
GARNIERT MIT ZITRONE

BREADED VEAL CUTLET / ESCALOPE

SERVED ON A LUKEWARM POTATO & CUCUMBER SALAD,
GARNISHED WITH LEMON

A)B)C)D)E)F)G)H)I)

TARTAR VOM RIND 26,90 €

MIT KAPERN, SARDELLENFILETS UND SCHALOTTEN ANGEMACHT,
DAZU „LAMB & WESTON STEAKHOUSE-FRIES“ UND KRÄUTERSALAT

TARTAR OF BEEF

PUT ON WITH CAPERS, ANCHOVY, SHALLOTS,
LAMB & WESTON STEAK HOUSE FRIES AND HERB SALAD

B)C)D)E)F)G)H)I)

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN AUCH 18,90 €

EINE KLEINE PORTION ALS VORSPEISE

AS A STARTER, SMALLER PORTION

RUMPSTEAK VOM DEUTSCHEN RIND (250G ROHGEWICHT) 28,90 €

MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER,
OFENKARTOFFEL, KRÄUTERQUARK UND SALAT

RUMP STEAK FROM GERMAN CATTLE (250G RAW WEIGHT)

WITH HOMEMADE HERB BUTTER, BAKED POTATO,
HERB CURD AND SALAD

B)C)D)E)F)G)I)

Fisch

Fish

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET **20,90 €**

SERVIERT AUF EINEM MEDITERRANEN GEMÜSERAGOUT,
MIT PASTA „SOFFI DI VENTO“ UND GEHOBELTEM PARMESAN

ON THE SKIN FRIED FILLET OF PIKEPERCH

*WITH MEDITERRANEAN VEGETABLE RAGOUT, PASTA "SOFFI DI VENTO"
AND PARMESAN SHAVINGS*

A)B)C)D)E)F)H)I)L)N)

GEBRATENE SCHOLLENFILETS **23,90 €**

MIT DILL-SAUCE, GRÖNLAND-GARNELEN,
BLATTSPINAT UND KARTOFFELPÜREE

FRIED PLAICE FILLETS

*WITH DILL SAUCE, GREENLAND PRAWNS, LEAF SPINACH
AND POTATO PUREE*

A)B)C)D)E)F)G)H)I)J)L)M)

AUF DER HAUT GEBRATENES KABELJAUFILET **24,90 €**

MIT DILL-RAHMSAUCE, FRISCHEM GEMÜSE VOM MARKT
UND KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN MIT SPECK

ON THE SKIN FRIED COD FISH FILLET

*WITH DILL-CREAM SAUCE, FRESH VEGETABLES FROM
THE MARKET AND CRISPY FRIED POTATOES WITH BACON*

B)C)D)E)F)I)J)L)M)

PANNFISCH NACH PARLAMENT-ART **24,90 €**

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

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)D)E)F)G)H)I)L)M)

FILET VOM LACHS **25,90 €**

AUF RATATOUILLE-GEMÜSE MIT PARMESAN-KRÄUTER RISOTTO,
WEISSWEIN-BUTTERSAUCE UND GEHOBELTEM PARMESAN

FILLET OF SALMON

*ON RATATOUILLE VEGETABLES, WITH PARMESAN-HERB RISOTTO,
WHITE WINE BUTTER SAUCE AND PARMESAN SHAVINGS*

A)B) C) D) E) F) H) I) L) M)

GROSSE NORDSEE - SCHOLLE **25,90 €**

MIT KNUSPRIGEN SPECKSTREIFEN, BUTTERKARTOFFELN
UND EINEM BUNTEN SALAT

WHOLE FRIED PLAICE FORM THE NORTH SEA

WITH CRISPY HAM STRIPES, BUTTERED POTATOES AND A SMALL MIXED SALAD

B)C)D)E)F)H)I) L)

WAHLWEISE SERVIEREN WIR IHNEN DIE SCHOLLE

MIT NORDSEEKRABBen **29,90 €**

*ALTERNATIVELY WE SERVE THE PLAICE WITH
NORTH SEA SHRIMPS*

N)J)K)M)N)

Typisch Norddeutsch

Typical from Northern Germany

HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH **16,90 €**

VOM SCHWEINENACKEN MIT SALATBEILAGE,
BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND REMOULADENSAUCE

HOMEMADE SOUR MEAT

*FROM PORK NECK, SERVED WITH A SALAD, FRIED POTATOES WITH BACON
AND REMOULADE SAUCE*

A)B)D)E)F)G)H)I)

ORIGINAL HOLLÄNDISCHE "PRIMJE" MATJESFILETS **17,90 €**

MIT BRATKARTOFFELN MIT SPECK, HAUSFRAUENSAUCE
UND EINEM SALAT

ORIGINAL DUTCH "PRIMJE" HERRING FILLETS

*FILLETS OF YOUNG HERRING (COLD) SERVED WITH FRIED POTATOES
WITH BACON, A "HOUSEWIFE'S STYLE" SAUCE AND A SALAD*

B)D)F)G)I)L)

LABSKAUS **18,90 €**

(TRADITIONELLES GERICHT DER SEEFAHRER)

ZUBEREITET MIT GEPÖKELTEM RINDFLEISCH,
ROTER 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)

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN UNSER LABSKAUS AUCH ALS PROBIERPORTION OHNE SPIEGELEI **12,90 €**

*TO TASTE WE SERVE A SMALLER PORTION
FROM OUR "LABSKAUS" WITHOUT EGG*

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) I)L)

Flammkuchen aus dem Elsass

Tarte Flambée from Alsace

DER KLASSIKER

11,50 €

MIT GERÄUCHERTEM BAUCHSPECK, SCHMAND, KRÄUTERN, MOZZARELLA UND FRÜHLINGSLAUCH

THE CLASSIC

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

DER VEGETARIER

11,50 €

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
A)B)C)D)E)F)G)H)I)M)

DER GEFLÜGELTE

12,50 €

MIT MARINIERTEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN, CURRY-SENF-HONIG, ANANAS, KRÄUTERN, RUCOLA UND MOZZARELLA AUF KRÄUTERSCHMAND

THE WINGED

WITH MARINATED STRIPES OF CHICKEN BREAST, CURRY AND HONEY MUSTARD, PINEAPPLE, HERBS, ROCKET SALAD, MOZZARELLA CHEESE AND HERB SOUR CREAM
B)C)D)E)F)I)

DER ITALIENER

12,50 €

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)D)E)F)I)

DER DAGOBERT

14,50 €

MIT ENTENBRUST-SCHEIBEN, MANGOCHUTNEY, SCHMAND, PREISELBEEREN, PARMESAN UND RUCOLA

THE SCROGGE

WITH SLICES OF DUCK BREAST, MANGO CHUTNEY, SOUR CRÈME, CRANBERRIES, PARMESAN AND ROCKET SALAD
B)C)D)E)F)G)I)M)

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 MIT TOMATENSAUCE ODER OLIVENÖL	4,50 €
<i>PASTA WITH TOMATO SAUCE OR OLIVE OIL A)B)C)F)N)</i>	
KLEINES SCHNITZEL VOM KALB MIT POMMES FRITES	6,50 €
<i>SMALL ESCALOPE WITH FRENCH FRIES A)B)C)D)E)H)I)M)N)</i>	
PANIERTES SCHOLLENFILET MIT REMOULADENSAUCE UND POMMES FRITES	6,50 €
<i>BREADED PLAICE FILLET WITH REMOULADE SAUCE AND FRENCH FRIES A)B)C)D)E)F)G)H)I)M)N)</i>	
SCHNORRER-TELLER DER LEERE TELLER ZUM STIBITZEN BEI DEN ELTERN ODER BEIM NACHBARTISCH.	0,00 €
<i>SCROUNGER - PLATE THE EMPTY PLATE TO PARTAKE OF THE PARENTS OR THE YOUR NEIGHBOURS.</i>	

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) I)

CRÈME BRÛLÉE

KARAMELLISIERT MIT FRÜCHTEN DER SAISON
UND MANGORAGOUT

8,90 €

CRÈME BRÛLÉE

CARAMELIZED WITH SEASONAL FRUITS AND MANGO RAGOUT

A) B) C) E) I) M)

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE

MIT MARINIERTEN FRÜCHTEN UND FRUCHTSAUCE

10,90 €

TWO KINDS OF CHOCOLATE MOUSSE

WITH MARINATED FRUITS AND FRUIT SAUCE

A) B) D) E) H) I) M) N)

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.



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:
KARTOFFELSALAT ODER 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:
POTATO SALAD OR 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.



OFFNUNGSZEITEN:

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
CERTIFIED 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