



STOREHOUSE

HAMBURG · SPEICHERSTADT



Menu

TÄGLICH VON
17:45–20:45 UHR

SUPPEN

CURRY-KARTOFFELSUPPE ^{a,g,l}
mit Croûtons

8,50 €



VORSPEISEN

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

auf Rote Bete Carpaccio
und mariniertem Feldsalat

14,50 €
_g



HANDGESCHNITTENES BEEF-TATAR VOM RUMPSTEAK

mit frischem Steinofenbaguette

18,50 €
_{a,m,c}



3 TEMPURA GARNELEN

mit Asiamayo

16,50 €
_{a,c,b,n,f}

DESSERTS

CREME BRÛLÉE ^{c,g}
MIT HIMBEERSORBET

10,50 €

APFEL-CRUMBLE ^{a,g}
MIT VANILLEEIS

9,50 €

KENNZEICHNUNG FÜR ALLERGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

A Gluten / **B** Krebstiere / **C** Eier & Geflügel / **D** Fisch / **E** Erdnüsse
F Soja / **G** Milch / **H** Schalenfrüchte / **L** Sellerie **M** Senf
N Sesamsamen / **O** Schwefeloxid & Sulfite / **P** Lupinen / **R** Weichtiere

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCHES ^{g,l,o} PILZ RISOTTO

23,50 €

BLUMENKOHL-STEAK

auf Blumenkohlpüree mit Chimichurri

21,50 €

KÄSESPÄTZLE ^{a,c,g} MIT RÖSTZWIEBELN

und kleinem Salat

18,50 €

ZWIEBELROSTBRATEN ^{a,c,l,o} VOM RUMPSTEAK

mit frischen Röstzwiebeln
und hausgemachten Spätzle

34,50 €

LACHS SOUS VIDE ^{d,g,o}

auf Avocado-Kartoffelpüree und Nussbutter

32,50 €

GARNELENPFANNE ^{a,b}

mit mediterranem Gemüse
und frischem Steinofenbaguette

32,50 €

**3-GANG MENÜ
IHRER WAHL**

65 €
P.P.

MIT WEIN- & KAFFEEBEGLEITUNG



STOREHOUSE

HAMBURG · SPEICHERSTADT



Menu

DAILY FROM VON
5:45-8:45 PM

SOUPS

CURRY POTATO SOUP ^{a,g,l}
with croutons

8,50 €



STARTERS

CARAMELIZED GOAT CHEESE

on beetroot carpaccio
with marinated lamb's lettuce

14,50 €
g



HAND-CUT BEEF TARTARE FROM RUMP STEAK

with fresh stone oven baguette

18,50 €
a,m,c



3 TEMPURA PRAWNS

with Asian mayo

16,50 €
a,c,b,n,f

DESSERTS

CREME BRÛLÉE ^{a,g}
WITH RASPBERRY SORBET

10,50 €

APPLE CRUMBLE ^{a,g}
WITH VANILLA ICE CREAM

9,50 €

SYMBOLS FOR FOOD INTOLERANTES AND ADDITIVES

A Gluten/ **B** Crustaceans / **C** Eggs & Poultry / **D** Fish / **E** Peanuts
F Soya / **G** Milk / **H** Nuts / **L** Celery **M** Mustard
N Sesam seeds / **O** Sulphur oxide & sulphites / **P** Lupins / **R** Molluscs

All prices are incl. VAT

MAIN COURSES

VEGETARIAN ^{g,l,o} MUSHROOM RISOTTO

23,50 €

CAULIFLOWER STEAK

on cauliflower purée with chimichurri

21,50 €

CHEESE SPÄTZLE ^{a,c,g} WITH CRISPY ONIONS

and a small salad

18,50 €

ONION ROAST ^{a,c,l,o} FROM RUMP STEAK

with fresh fried onions
and homemade spaetzle

34,50 €

SOUS VIDE SALMON ^{d,g,o}

on avocado potato purée and brown butter

32,50 €

SHRIMP PAN ^{a,b}

with Mediterranean vegetables
and fresh stone oven baguette

32,50 €

**3-COURSE MENU
OF YOUR CHOICE P.P. 65€**

WITH WINE & COFFEE PAIRING