

VORSPEISEN

Stellen Sie sich individuell Ihren Gourmetteller
von unserem köstlichen Antipasti-Buffer zusammen

Normale Portion	€ 11,90
Kleine Portion	€ 8,90

**Carpaccio vom Argentinischen Angus-Rinderfilet
mit Pesto und geriebenem Parmesan**

€ 12,50

„Caesar Salat“

Römischer Salat mit pikantem Dressing
Brotcroûtons und frisch geriebenem Parmesan

€ 8,90

„Gamba-Surprise“

Gegrillte Riesengarnelen in Trüffelölmarinade
mit Rucolaspitzen

€ 12,50

**Feldsalat in Himbeer-Dressing
mit rosa gebratenem Wildhasenfilet**

€ 12,00

**Schottischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Hausgemachtes Kartoffelrösti und Feldsalat in Balsamico**

€ 11,00

SUPPEN

Hausgemachte Tomatensuppe
mit frischen Kräutern
€ 6,00

Crèmesuppe vom Rosenkohl
mit gerösteten Speckstreifen und Croûtons
€ 6,50

Wildessenz mit Trüffelravioli
€ 7,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Gratin von jungem Spinat und Kartoffelscheiben
mit Mozzarella überbacken
€ 10,00

Rucola-Spaghetti
mit Tomatenwürfeln in Sahne und frischem Parmesan
€ 9,50

Komposition von marktfrischen Gemüsen und Pilzen
- in Dampf gegart - mit Reis und Gorgonzolasauce
€ 12,90

FISCHGERICHTE

Hamburger "Pannfisch"

Fischfilet mit Kräutersensauce und knusprigen Bratkartoffeln

€ 16,90

Gegrilltes Norwegisches Lachsfilet "Salmo Solar"

mit frischem Blattspinat, Salzkartoffeln und Kräuterbutter

€ 19,00

½ Portion € 14,50

Zanderfilet auf der Haut gegrillt

mit Wirsing à la crème und Parisiennekartoffeln

€ 18,50

½ Portion € 14,00

Filets vom Wolfsbarsch auf Kerbelschaum

Zuckerschoten und Basmatireis

€ 21,00

½ Portion € 15,50

FLEISCHGERICHTE

Gegrilltes Schweinefilet auf Gorgonzolasauce
mit feinem Gemüse und Kartoffelgratin
€ 16,50 / ½ Portion € 12,50

Filetspitzen vom Argentinischen Angus-Rind
mit Champignons in grüner Pfeffersauce
Grünen Bohnen und Kartoffelrösti
€ 18,00 / ½ Portion € 14,00

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit gemischtem Salat und knusprigen Bratkartoffeln
€ 21,00 / ½ Portion € 15,50

Knuspriger Gänsebraten
Bratapfel mit Rosinen und Marzipan gefüllt
Zimt-Rotkohl und Kartoffelklöße
€ 22,50

Vierländer Ente – kross gebraten aus Ofen -
mit Orangensauce, Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
Mandelbällchen
€ 20,00

Hasenkeule in Wacholderrahm
mit Apfelmarmelade und Mandelbällchen
€ 14,50

SAFTIGE STEAKS VOM GRILL

Argentine Angus Tenderloin Steak	180 g	€ 24,00
Argentine Angus Tenderloin Steak	250 g	€ 29,50
Hähnchenbrust	150 g	€ 16,50

Dazu servieren wir gebratene Champignons, Grilltomate
Knusprige Bratkartoffeln, Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter.

DESSERTS

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
€ 5,50

Crème Brûlée mit Waldbeersorbet
€ 7,00

Exotischer Früchteteller mit Ananas, Kiwi, Mango
Papaya, Physalis und Schokoladenmousse
€ 9,50

Warmer Apfelstrudel mit Rosinen
Vanillesauce und Pistazieneis
7,50 €

„Birne Helene“
Pochierte Birne mit Vanilleeis
und heißer Schokoladensauce
€ 7,00

Pumpernickelparfaît
und warmer Mandelkuchen mit heißen Rumkirschen
€ 7,50

EISCREME

Vanille, Erdbeer, Karamel, Haselnuss, Pistazie
Kugel
€ 2,10

KÄSE

Auswahl verschiedener Käsesorten
Tête de Moine, geaschter Ziegenkäse, Tortenbrie,
Gorgonzola, Trauben und Schwarzbrot
€ 11,90

Courtyard by Marriott®
Hamburg Airport

Flughafenstrasse 47
22415 Hamburg, Germany
Tel. + 49.40.5310.20 Fax. +49.40.5310.2222
courtyardhamburgairport.com

