



RESTAURANT

Menue

MENUE I

Labskaus mit Spiegelei

Pannfisch mit Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 23,90

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 10 Personen an.
Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.

Restaurant grill & green
Bleichenbrücke 9 | 20354 Hamburg | Telefon 040 / 35 30 50



RESTAURANT

Menue

MENUE II

Feldsalat mit Dijon-Senf-Sauce, krossem Speck und Croutons

Zanderfilet auf der Haut gebraten, Linsengemüse und Röstkartoffeln

Original NY-Cheesecake mit Erdbeersauce

Preis pro Person € 25,20

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 10 Personen an.
Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.

Restaurant grill & green
Bleichenbrücke 9 | 20354 Hamburg | Telefon 040 / 35 30 50



RESTAURANT

Menue

MENUE III

Waldorfsalat mit Gänselebercrossini und Hibiskus-Chiliglance

Badischer Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren und Feldsalat

Backpflaumenparfait mit Birnensalat

Preis pro Person € 27,00

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 10 Personen an.
Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.

Restaurant grill & green
Bleichenbrücke 9 | 20354 Hamburg | Telefon 040 / 35 30 50



RESTAURANT

Menue

MENUE IV

Rindercarpaccio mit Frisée und gehobeltem Parmesan

Klare Pilzkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Specksauce und Thymian-Röstkartoffeln

Alt Hamburger Brotpudding mit Bourbon-Vanille-Sauce und Grütze

Preis pro Person € 34,00

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 10 Personen an.
Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.

Restaurant grill & green
Bleichenbrücke 9 | 20354 Hamburg | Telefon 040 / 35 30 50



RESTAURANT

Menue

MENUE V

Asia-Salat mit Mango und gegrillte Garnelen

Graupen-Pfifferlingsrisotto mit Lauchzwiebeln und Serrano-Schinken

Blackened Mahi-Mahi-Filet auf Zuckerschotengemüse im Kokosnuss-Curry-Sud
und Kroepoek-Chips

Mousse au Chocolate mit Campari-Orangensalat

Preis pro Person € 34,50

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 10 Personen an.
Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.

Restaurant grill & green
Bleichenbrücke 9 | 20354 Hamburg | Telefon 040 / 35 30 50



RESTAURANT

Menue

MENUE VI

Caesars Salad mit gehobeltem Parmesan und Croutons

Zanderfilet auf Rieslingsauce mit Blattspinat

Maispoulardenbrust auf Zuckerschoten-Pilzgemüse
a la creme mit Macairekartoffeln

Hamburger Brotpudding mit Bourbon-Vanille-Sauce
und Beerenkompott

Preis pro Person € 34,50

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 10 Personen an.
Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu
entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.

Restaurant grill & green
Bleichenbrücke 9 | 20354 Hamburg | Telefon 040 / 35 30 50



RESTAURANT

Menue

MENUE VII

Kräutersalat mit gegrilltem Pfefferlachs und mariniertem Kürbis

Polentacremesuppe mit Lauchzwiebeln und Kürbiskernöl

Hochrippe mit Jus und Sauce Béarnaise, Broccoli und Auflaufkartoffeln

Tiramisu mit Erdbeersalat

Preis pro Person € 37,00

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 10 Personen an.
Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.

Restaurant grill & green
Bleichenbrücke 9 | 20354 Hamburg | Telefon 040 / 35 30 50



RESTAURANT

Menue

MENUE VIII

Rote Beete Carpaccio mit Kerbel-Schmand und Frühlingslauch

Rotzungenfilet mit Blattspinat gefüllt auf Krebsauce

Kalbsrückensteak im Pfifferlingsrahm mit Salbei-Gnoccis

Pfirsichparfait mit Orangen-Joghurt-Sauce

Preis pro Person € 42,00

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 10 Personen an.
Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.

Restaurant grill & green
Bleichenbrücke 9 | 20354 Hamburg | Telefon 040 / 35 30 50



RESTAURANT

Menue

MENUE IX

Wildkräutersalat mit Nussdressing, gebratenem Rehfilet und Cranberrykompott

Brunnenkressesuppe mit Büsumer Krabben und Kürbiskern-Schmand

Lammkaree mit Pesto, Grillgemüse und Rosmarin-Röstkartoffeln

Mango-Maracujacreme auf Himbeersauce mit marinierten Kiwis

Preis pro Person € 42,50

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 10 Personen an.
Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.

Restaurant grill & green
Bleichenbrücke 9 | 20354 Hamburg | Telefon 040 / 35 30 50



RESTAURANT

Menue

MENUE X

Rauchfischsuppe mit Meerrettichsahne

Steinpilzravioli in Salbei-Butter

Schellfisch gedünstet mit Wurzelgemüse und Senfsauce

Marinierte Entenbrust mit Kumquats-Cranberry-Sauce, gebratenem Spargel und Kartoffelrisotto

Weißes Schokoladenmousse mit marinierten Kirschen

Preis pro Person € 46,00

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 10 Personen an.
Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.

Restaurant grill & green
Bleichenbrücke 9 | 20354 Hamburg | Telefon 040 / 35 30 50



RESTAURANT

Menue

MENUE XI

Brunnenkressesalat mit Spargelspitzen und Schalottenvinagrette

Spaghetti mit Hummer

Rinderfilet in Bordeauxsauce, Bohnengemüse und Kartoffelgratin

Creme Brulée mit Beerenkompott

Preis pro Person € 48,50

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 10 Personen an.
Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.

Restaurant grill & green
Bleichenbrücke 9 | 20354 Hamburg | Telefon 040 / 35 30 50



RESTAURANT

Menue

MENUE XII (SAISONAL VON OKT. BIS FEB.)

Feldsalat mit Dijon-Senfdressing, krossem Speck und Croutons

Dithmarscher Grünkohl mit Schweinebacke, Kasseler und Kochwurst, dazu
Brat- und süße Röstkartoffeln

Aquavit

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 19,90

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 10 Personen an.
Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu
entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.

Restaurant grill & green
Bleichenbrücke 9 | 20354 Hamburg | Telefon 040 / 35 30 50



RESTAURANT

Menue

MENUE XIII SAISONAL (VON OKT. BIS FEB.)

Hummerrahmsuppe mit Büsumer Krabben und Estragon

Halbe Ente mit Majoran-Jus, Spitzkohlgemüse und Speck-Pfannkuchen

Warmer Schokoladen-Lebkuchen-Pudding mit Rumkirschen und Vanillesauce

Preis pro Person € 28,90

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 10 Personen an.
Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.

Restaurant grill & green
Bleichenbrücke 9 | 20354 Hamburg | Telefon 040 / 35 30 50



grill & green

RESTAURANT

Menue

MENUE XIV SAISONAL (VON OKT. BIS FEB.)

Gartensalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen Pfifferlingen,
Bacon und Croutons

Halbe Vierländer Ente mit Orangen-Honigsauce,
Rahmwirsing und Macairkartoffeln

Creme Brulée mit Schokolade und Mango-Ingwersalat

Preis pro Person € 29,50

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 10 Personen an.
Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu
entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.

Restaurant grill & green
Bleichenbrücke 9 | 20354 Hamburg | Telefon 040 / 35 30 50



RESTAURANT

Menue

MENUE XV SAISONAL (VON OKT. BIS FEB.)

Feldsalat mit hausgemachtem Gänselebermousse, Crossini und Preiselbeeren

Kraftbrühe von der Gans mit Pfannkuchenstreifen und Steinchampignons

Gänsebraten mit Rotweinjus, Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 46,00

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 10 Personen an.
Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.

Restaurant grill & green
Bleichenbrücke 9 | 20354 Hamburg | Telefon 040 / 35 30 50