

**KLEINHUIS'**

# CAFE & WEINSTUBE

im KomponistenQuartier

Neanderstraße 27

20459 Hamburg

+49 40 35 33 66

[info@kleinhuis-weinstube.de](mailto:info@kleinhuis-weinstube.de)

[www.kleinhuis-weinstube.de](http://www.kleinhuis-weinstube.de)



Veranstaltungsangebote

**Kleinhuis' Cafe & Weinstube im KomponistenQuartier**  
**Kultur, Genuss und Wein zwischen Michel, Staatsoper und Laeiszhalle**

Diese Kleinhuis' Gastronomie verwöhnt Sie mit hausgebackenem Kuchen, raffinierten Speisen, ausgiebigem Frühstück und Weinen aus dem Kleinhuis' Weinhandel im gemütlichen Ambiente der Biedermeier - Zeit.

Gern planen wir Ihre Veranstaltungen in außergewöhnlicher Atmosphäre. Für größere Veranstaltungen im benachbarten Lichtwarksaal, wie Lesungen oder Konzerte, stehen wir Ihnen als gastronomischer Partner für die Ausrichtung Ihres Empfangs oder die kulinarische Bewirtung Ihrer Gäste zur Seite.

Unser Team freut sich auf Ihre Anfragen und Ihren Besuch!

**Das Team des Kleinhuis' Cafe & Weinstube**

### **Reservierungen**

Gerne nehmen wir Ihre Reservierungen unter +49 40 35 33 66 entgegen.

Bitte wählen Sie bei einer Tischreservierung ab 12 Personen ein festes Menü aus unserer Speisekarte oder stellen sich Ihr individuelles Menü zusammen.

Für Veranstaltungen begleitet Sie unser Veranstaltungsbüro der Kleinhuis' Gastronomien. Kontaktieren Sie uns telefonisch unter +49 40 35 90 67 02 oder per E-Mail an [r.gruenewald@baselerhof.de](mailto:r.gruenewald@baselerhof.de).

Für Ihre geplante Veranstaltung unterbreiten wir Ihnen gerne unser individuelles Angebot.

### **Kaffee & Kuchen**

Verschiedene Kuchen aus unserer Schiffsbäckerei                      EUR 3,90 / Stück

## Caterings und Empfänge

### Sektempfang

Gerne reichen wir Ihnen und Ihren Gästen zum Empfang Viva con Aqua laut und leise, Kleinhuis' Rieslingsekt, Orangensaft und Bier.

Wir berechnen EUR 14,90 für 3 Stunden pro Person.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste dazu mit köstlichen Kleinigkeiten und kombinieren Sie Ihren Sektempfang mit einem unserer Fingerfood-Angebote:

<p><b><u>Fingerfood Klassik</u></b> Ab 10 Personen</p> <p>Linsensuppe ***</p> <p>Tomaten Mozzarella Spieß mit Pesto ***</p> <p>Lachs-Röllchen mit Meerrettich ***</p> <p>Buttermilchbällchen mit Beeren-Grütze</p> <p>Pro Person EUR 10,50</p>	<p><b><u>Fingerfood Kleinhuis</u></b> Ab 15 Personen</p> <p>Gewürztes Kohlrabi Süppchen ***</p> <p>Foccacia-Würfel mit Oliventapenade und Tomaten- Büffelmozzarella ***</p> <p>Antipasti mit gehobeltem Parmesan ***</p> <p>Gespießte Glückstädter Matjes mit Moosbeeren ***</p> <p>Hähnchen Röllchen mit Gemüse ***</p> <p>Schokoladen-Küchlein mit kandierten Zwergorangen</p> <p>Pro Person EUR 19,50</p>	<p><b><u>Fingerfood Gourmet</u></b> Ab 15 Personen</p> <p>Meeresfrüchte Süppchen mit Flusskrebse ***</p> <p>Geräucherte Entenbrust mit dreierlei Linsen ***</p> <p>Kokos Törtchen mit Couscous ***</p> <p>Pulpo Carpaccio mit Zitronen-Aioli ***</p> <p>Piccata von der Pute ***</p> <p>Zanderfilet im Wirsing- Mantel ***</p> <p>Kakaobohnen-Creme mit Schokolade</p> <p>Pro Person EUR 29,50</p>
--	--	--

**Brunch**

Ab 10 Personen

Brotkorb mit verschiedenen Brot- und Brötchensorten,  
Buttercroissants und süßem Plundergebäck

\*\*\*

Auswahl an Marmeladen, Honig, Landbutter,  
Diät - Margarine

\*\*\*

Reichhaltige Wurst - und Schinkenauswahl

\*\*\*

Variation von Schnitt- und Weichkäsesorten  
mit Trauben

\*\*\*

Zweierlei Heringssalat

\*\*\*

Naturjoghurt, Erdbeerjoghurt, Magerquark,

\*\*\*

Frischer Obstsalat und Ananaswürfel

\*\*\*

Blattsalate aus den Vierlanden  
mit Balsamico - Vinaigrette

\*\*\*

Gekochte Eier, Rührei, gebratener Speck

\*\*\*

Hamburger Pannfisch  
mit Senfsaat – Soße und Röstkartoffeln

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesoße

Wir berechnen EUR 19,50 pro Person

## Menüvorschläge

### Menü I

Zuckerschotten Suppe  
mit Pfefferminze

\*\*\*

Rinder Gulasch  
mit Rosé Champignons  
und Petersilien-Kartoffeln

\*\*\*

Hamburger Beeren Grütze mit  
Vanille-Eis

€ 25,00

### Menü II

Gebeizter Fjorden-Lachs  
mit dreierlei Linsen  
und Meerrettich-Crème

\*\*\*

Gebratene Flugentenbrust  
mit Honig-Ingwer-Soße,  
Erbsenpüree und Markt-Gemüse

\*\*\*

Stracciatella Mousse mit Kirschen  
und Kleinhuis' Sekt-Sorbet

€ 35,00

### Menü III

Marlin Carpaccio  
mit Trüffel Creme  
und Wildkräuter-Salat

\*\*\*

Rosé Kalbstafelspitz  
mit Saison-Gemüse, Kräuterkartoffeln  
und Salbei-Soße

\*\*\*

Frischkäse Törtchen  
mit Schokolade, warmen Himbeeren  
und Zitronen-Basilikum-Sorbet

€ 45,00

**Selbstverständlich können Sie diese  
Menüs erweitern**

Die Menübestandteile der einzelnen  
Menüs sind frei kombinierbar.

**Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef  
im persönlichen Gespräch eine  
individuelle Speisenauswahl zusammen.**

### „Getränkepauschale für 3 Stunden“

Diese beinhaltet Viva con Aqua laut und leise, Weißwein und Rotwein nach Wahl unseres  
Sommeliers, Kleinhuis' Rieslingsekt und Kaffee- und Teespezialitäten

Wir berechnen EUR 19,50 für 3 Stunden pro Person.

**Weine & Getränke**

Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Veranstaltung die passenden Getränke an. Unser Sortiment beinhaltet Viva con Agua, Lütauer Säfte, fritz Produkte sowie Biere von Ratsherrn. Folgend eine Auflistung unserer Weine in EUR. Gerne offerieren wir Ihnen auch auf Anfrage weitere alkoholische und alkoholfreie Getränke sowie unsere Weinhandelspreise.

	<b>0,1 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Schaumwein</b>		
oJ Kleinhuis´ Riesling Sekt Rheingau	4,50	29,50
<b>Weißwein</b>		
2014 Esterhàzy Chardonnay Neusiedlersee	3,60	25,00
2014 Herzinger Grüner Veltiner Niederösterreich	3,70	22,30
2017 Heger Weißburgunder „Oktav“ Baden	4,20	28,90
2015 Künstler Riesling Rheingau	4,40	26,30
2014 Johner Christine Baden	3,70	25,00
<b>Rosé</b>		
2017 Bercher Spätburgunder Rosé Baden	3,70	25,40
<b>Rotwein</b>		
2014 Doppio Passo Apulien	3,70	25,80
2015 Bercher Spätburgunder Baden	4,30	29,50
2013 Esterhàzy Estoras Neusiedlersee	4,30	29,50
2012 Genibon Cuvée Prestige Bordeaux A. C.	3,30	23,00
2015 Solar de Bequer Crianza Rioja	3,90	27,00

Außerhalb unserer Öffnungszeiten berechnen wir 75,00 EUR pro angefangene Stunde. Damit sind die Raummiete und Servicekosten abgegolten.