

# Cölln's

LAST ORDER 17.00 UHR

Herzlich willkommen im Cölln's. Schon seit 1760 wurde hier mit Fisch und Meeresfrüchten gehandelt. Die 30.000 handbemalten Fliesen, die Holzpaneele und Separees sind denkmalgeschützt und erzählen ein Stück Hamburger Geschichte. Bekannte Persönlichkeiten, Adelige und Kaufleute speisten hier diskret.

Wir von Mutterland sind stolz, diese Hamburgensie fortführen zu dürfen. Wir verwenden marktfrische Zutaten aus der Region. Unsere Küche lässt sich passend zur Jahreszeit jede Woche von den Klassikern der Deutschen Küche neu inspirieren.

## SALAT MIT HONIG-SENF- ODER KAROTTE-KAFFEE-DRESSING

**KÜRBISKOPF** 8.90  
Blattsalate mit geröstetem Kürbis und Orangenfilets

**BLÖDE ZIEGE** 8.90  
Blattsalate mit gebackenem Apfel, Ziegenfrischkäse  
karamellisierten Walnüssen

wahlweise mit luftgetrocknetem Schinken + 3.40

**KLEINER BEILAGENSALAT** 3.20

## GROSSE SUPPE MIT RÖSTBROT

**ROTE BEETE SUPPE** 7.50  
mit frischem Meerrettich und gerösteten Bauernbrotwürfeln

**KÜRBIS-SCHINKEN SUPPE** 9.50  
mit luftgetrocknetem Schinken, Kürbiskernen und Öl

**KARTOFFEL-KRABBen SUPPE** 11.50  
mit frischen Kräutern und Nordseekrabben

## BROTZEIT MIT MARSCHLÄNDER-GEWÜRZGURKE

**STRAMMER MAX** mit Spiegelei, Schinken 8.80

**STOLZER HAHN** mit Rührei, zerlaufenem Hofkäse 8.80

**GROSSE BROTZEIT** 14.90  
eine Auswahl von Käse- und Wurstspezialitäten,  
Kräutercreme, Laugengebäck und Vollkornbrot

## QUICHE MIT BEILAGENSALAT

**ROTE BEETE QUICHE** mit Schafskäse 7.90

**SPINAT QUICHE** mit Ziegenfrischkäse 7.90

## SÜSSES

**HAMBURGER ROTE GRÜTZE** 6.50  
mit Buttermilch-Vanille-Schaum und Knusper

**HAUGEMACHTE KUCHEN**  
Wir bieten eine **wechselnde Auswahl** an Kuchen und Gebäck - werfen Sie doch einen Blick auf unser **Kuchenbuffet**. Für uns ist Backen ein traditionelles Handwerk. Butter, Eier und Milch stammen aus artgerechter Tierhaltung. Aus saisonalen und regionalen Zutaten entstehen in der Mutterland Backstube täglich kleine Kunstwerke.

## WOCHENKARTE MO. 11.12. – FR. 15.12.2017

**MARONENSUPPE** 6.80  
mit Gewürzbrot

**SCHOLLE FINKENWERDER ART** 13.50  
mit Dillkartoffeln und kleinem Salat

**WILDSCHWEINSTEAK** 13.50  
mit buntem Rosenkohl und  
Semmelknödel

**LEBKUCHENSOUFFLÉ** 6.50  
mit Johannisbeeren Eis und  
Orangensauce

## MITTAGSMENÜ MO. - FR.: 12.00 - 14.00 UHR

**ZWEI-GÄNGE MENÜ** 15.90  
wahlweise Vorspeise oder Dessert

**DREI-GÄNGE MENÜ** 19.90

## HAUSMANNSKOST

**SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN** 9.80  
mit kräftiger Zwiebelsauce und Hofkäse überbacken

**FRIESISCHE FISCHFRIKADELLEN** 13.90  
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Kräuter-Creme

**HAMBURGER LABSKLAUS** 14.90  
mit Spiegelei, Rollmops, Rote Beete und Gewürzgurke

**KÖNIGSBERGER KLOPSE** 15.90  
mit Kartoffelstampf und Rote Beete Salat

## CÖLLN'S KLASSIKER 3 Stück 6 Stück

Sylter Felsenaustern	10.50	19.50
Gillardeau Austern	13.50	25.50

Das Cölln's ist Deutschlands älteste Austernstube.



# FRÜHSTÜCK

MO - FR: 9.00 BIS 12.00 UHR | SA - SO: 9.00 BIS 17.00

Man sagt, dass das Frühstück die wichtigste Mahlzeit des Tages ist. Der Duft von frischem Kaffee, knusprigen Brötchen und warmen Eierspeisen liegt in der Luft. Für uns der perfekte Start in den Tag. Auch Langschläfer sind herzlich willkommen, denn im Cölln's gibt es am Wochenende Frühstück den ganzen Tag. Eine besondere Empfehlung sind unsere hauseigenen Franzbrötchen, die wir täglich frisch in der Mutterland Backstube herstellen. Wir verwenden Zutaten, die möglichst regional und saisonal sind. Alle tierischen Produkte stammen aus artgerechter Tierhaltung von Höfen aus Norddeutschland.

## MUTTERLAND FRÜHSTÜCK

### MOIN FRANZ 3.60

ein Franzbrötchen nach Wahl und ein Espresso

### MOIN MOIN 3.60

frisches Buttercroissant und köstliche Marmelade

### SÜSSES FRÜHSTÜCK 6.40

frisches Buttercroissant, ein Brötchen, dazu zwei Sorten Marmelade und Landbutter

### MUNTERMACHER 8.90

zwei Brötchen, dazu eine kleine Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten, Marmelade, Landbutter oder Frischkäse

### FIT MIT MUTTI 9.80

Müsli mit hausgemachtem Obstsalat und Naturjoghurt aus Schleswig-Holstein dazu frisch gepresster Orangensaft

### GROSSES FRÜHSTÜCK 13.80

Brötchen und Vollkornbrot, eine Auswahl an Wurst, Käse und Puten Schinken, gekochtes Ei, kleiner Obstsalat, Joghurt, Marmelade, Honig, Landbutter oder Frischkäse

### FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI 29.80

Zwei Orangensäfte, zwei Brötchen, zwei Buttercroissants und Vollkornbrot, Käse, Wurst und Schinken, zwei gekochte Eier, zwei kleine Obstsalate, zwei Schälchen Joghurt, Marmelade sowie Honig und Landbutter

für jede weitere Person berechnen wir 14.80

### CÖLLN'S FRÜHSTÜCK 16.90

Rührei mit Krabben, Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dill Sauce, Käseauswahl von Backenscholzer Hofkäserei, -dazu servieren wir Vollkornbrot und Brötchen.

Wahlweise mit Sylter Felsenauster + 3.50

Wahlweise mit einem Glas Sekt + 5.90

## EI, EI, EI... WAS SEH' ICH DA!

zu diesen Eiergerichten reichen wir Vollkornbrot und Landbutter.

### ZWEI SPIEGELEIER 4.40 / 5.80

Natur / mit Speck

### RÜHREI AUS DREI EIERN

Natur / mit Kräutern / 4.80 / 5.20

mit Kirschtomaten und Kräutern / 6.40

mit Hofkäse / mit Frühstücksspeck 6.40 / 6.40

### MUTTIS RÜHREI 7.20

mit Putenkochschinken, Salami-Würfeln, Kirschtomaten, Hofkäse, Kräutern und Gurke

### MUTTIS OMELETTE 7.40

mit Kirschtomaten, Ziegenfrischkäse und Kräutern

### GEKOCHTES LANDEI pur / ohne Brot 1.90

## MÜSLI & CO.

### HAUSGEMACHTER OBSTALAT 5.20 / 6.20

pur / mit Joghurt

### NATUR MÜSLI 3.90

mit frischer Milch oder Joghurt

### BIRCHER MÜSLI 5.60

mit Äpfeln, Cranberries, Joghurt und Honig

## MUTTIS PFANNKUCHEN

mit Rohrzucker-Zimt 5.80

mit Altländer Apfelspalten 6.80

mit Apfel-Calvados-Kompott 7.80

## EXTRAS

### BROT & BRÖTCHEN

Franzbrötchen, alle Sorten 2.40 - Brötchen 1.10 - 2 Scheiben

Vollkornbrot 1.40 - Croissant 2.20 - Müsli lange 2.20

### AUF'S BROT

Marmelade 1.40 - Mutterland Honig 1.40 - Landbutter 1.20

Schokoladencreme 1.20 - Frischkäse 1.60 - Käse 2.60

Salami 2.40 - luftgetrockneter Schinken 3.40



# HEISSGETRÄNKE

ZUM WARMWERDEN

Ein heißer Kaffee oder Tee wärmt von Innen und belebt. Neben unserem hauseigenen Mutterland Kaffee findet man bei uns auch traditionell geröstete Bohnen von namhaften Hamburger Röstereien wie Elbgold, Quijote, Nord Coast, Carroux und Playground als „Kaffee der Woche“, für Zuhause und To Go. Die Milch für unseren Kaffee stammt vom Hamburger Milchhof Reitbrook. Allen Teeliebhabern bieten wir für jeden Geschmack und jede Alltagssituation eine vielfältige Auswahl an eigenen Mutterland Teekreationen.

## KAFFEE

<b>ESPRESSO</b> Einfach / Doppelt	1.80 / 3.20
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> Einfach / Doppelt	1.90 / 3.40
<b>CAPPUCCINO</b>	3.20
<b>LATTE MACCHIATO</b>	3.40
<b>AMERICANO</b>	2.80
<b>KALTER KAFFEE</b> mit Milch / Karamell-Sirup	3.90 / 3.40
<b>FILTERKAFFEE DER WOCHE</b>	2.80
<b>HAUSGEMACHTER SIRUP</b> Karamell	0.50

## MILCH & KAKAO

<b>HEISSER KAKAO</b>	3.60
„MUTTIS KAKAO“ gesüßter Kakao mit Vanille	
„VATIS KAKAO“ 100% reiner Kakao - Karamellkakao	
<b>WEISSER KAKAO</b> mit Kokosnuss	
<b>KARAMELL-KAKAO</b> mit Rohrzucker	
<b>GEWÜRZ-KAKAO</b> mit Chai Gewürzen	
<b>ORANGENKAKAO</b> mit Marrokanischer Orange	
<b>MARZIPANKAKAO</b> mit Mandelnote	
<b>ZIMTKAKAO</b> mit einer Prise Kardamom	
<b>LAVENDELKAKAO</b> mit floraler Note	
<b>CHILIKAKAO</b> mit leichter Schärfe	
<b>SAHNE</b>	0.30
<b>KALTE MILCH</b> 0.2l	2.40
<b>HEISSE MILCH</b> mit Mutterland Honig	3.60

All unsere Kakaokreationen und Kaffeespezialitäten bereiten wir für Sie auf Wunsch auch laktosefrei oder mit Sojamilch zu.

## TEE

<b>HAFEN TEE</b> Darjeeling / Erste Pflückung	3.60
<b>HAMBURG AHOI</b> Schwarztee	3.60
<b>8 UHR TEE</b> Milder Schwarztee	3.60
<b>ASSAM ASSAM</b> Schwarztee / Indien	3.60
<b>TEE DES GENERALS</b> Earl Grey	3.60
<b>MÄNNER TEE</b> Geräucherter Schwarztee	3.60
<b>HEIMWEH</b> Kräftiger Ostfriesentee	3.60
<b>WANDERLUST</b> Chai Tee, Assam mit Gewürzen	3.60
<b>GRÜNTEE NO.1</b> Grüntee China / Wujuan	3.60
<b>TEE DER ENTSPANNUNG</b> Grüntee mit Minze	3.60
<b>PERLEN DER WEISHEIT</b> Grünteepelren mit Jasmin	3.60
<b>TEE DER TRADITION</b> Grüntee mit Matcha	3.60
<b>SCHLECHT WETTER</b> Weißer Tee / Fujian	3.60
<b>TEE DER INSPIRATION</b> Kräutertee mit Fenchel	3.60
<b>ZWERG MINZE</b> Kleinblatt Krause Minze	3.60
<b>ENERGIE TEE</b> Kräutertee mit Ingwer	3.60
<b>KLEINE AUSZEIT</b> Rotbuschtee mit Zimt	3.60
<b>TUTTI FRUTTI</b> Früchtete	3.60
<b>FREIGEIST</b> Früchtete mit Minznote	3.60
<b>WINTER WIND</b> Winterliche Früchteteemischung	3.60



# GETRÄNKE

FÜR 'NEN FRISCHEN KOPP

Bei uns gibt es hausgemachte Limonaden und frische Saftschorlen. Das Sirup für unsere Limonade stellen wir eigens aus Beeren, Kräutern und Früchten her. Serviert wird die Erfrischung wahlweise mit frischen Kräutern und geeisten Beeren. Für unsere Säfte wird ausschließlich Obst aus regionalem Anbau verwendet. Als Bier gibt es bei uns Zwickel und Pale Ale der Brauerei Ratsherrn aus den Hamburger Schanzenhöfen sowie bayerisches Weizenbier von Hopf.

## KALTGETRÄNKE

<b>WASSER</b> 0.25l / 1l	1.90 / 3.80
gefiltertes Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure	
<b>VIVA CON AGUA WASSER</b> 0.3l / 0.75	2.80 / 4.80
mit oder ohne Kohlensäure	
<b>AQUA MONACO</b> 0.2l	3.40
Cola, Ginger, Hot Ginger, Green / Dry / Normal Tonic	
<b>SCHNICK SCHMACK</b> 0.33l	3.40
Traubensaftschorle; Weiss / Rot / Rosé	
<b>CHARITEA</b> 0.33l	3.40
Black, Green, Red, Mate	
<b>LEMONAID</b> 0.33l	3.40
Limette, Blutorange, Maracuja	

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

<b>KRÄUTER-LIMONADE</b>	4.40
mit frischen Kräutern	
<b>ROTE BEEREN-LIMONADE</b>	4.40
mit gefrorenen Beeren	
<b>ZITRONEN-LIMONADE</b>	4.40
mit frischer Minze	

## SÄFTE / SCHORLEN

<b>APFEL NATURTRÜB</b>	2.90	4.60
pur oder als Schorle		
<b>RHABARBER</b>	2.90	4.60
pur oder als Schorle		
<b>JOHANNISBEERE</b>	2.90	4.60
pur oder als Schorle		
<b>ORANGENSAFT</b>	3.40	5.60
wirklich frisch gepresst		

## BIER

	0.3l	0.5l
<b>RATSHERRN</b> Zwickel vom Fass	3.20	4.90
<i>Naturtrüb - Leicht würzig - Feiner Malzkörper - Grasige Hopfenaromen - Stammwürze 11,8% - Vol. 5,2%</i>		
<b>RATSHERRN</b> Pale Ale vom Fass	3.40	5.90
<i>Goldfarben - Aromen von Zitrus und frischen Kräutern - Fruchttige Hopfenaromen - blumig - Vol. 5,6%</i>		
<b>RATSHERRN</b> Kaventsmann aus der Flasche, 0.33l		3.90
<i>Malzaromen von Schokolade - getrockneten Früchten und Espresso. Vol. 6,6%</i>		
<b>HOPF</b> Weizenbier aus der Flasche, 0.5l		5.90
<i>Erfrischend und spritzig mit einer feinen Hefetrübung und dezent fruchtigen Noten.</i>		
<b>HOPF</b> Weizenbier alkoholfrei, aus der Flasche, 0.5l		4.90
<i>erfrischende Fruchtnote und dezentes Malzaroma.</i>		



# APERITIF UND DIGESTIF

## DAS I-TÜPFELCHEN

Die Spirituosen für unsere Aperitive und Digestife stammen von kleineren Destillieren. In aufwendiger Handarbeit entstehen im traditionellen Brennverfahren hochwertige Liköre, Geiste und Brände, die unsere Speisen gekonnt umrahmen. Unsere Longdrinks und Cocktails sind beliebte Klassiker mit nordischer Interpretation. So werden sie zu erfrischenden Drinks mit maritimem Charakter. Fragen Sie uns gerne nach einer Empfehlung passend zu Ihren Speisen.

<b>KIR</b>	0.1l	<b>RUM</b>	4 cl
<b>KIR SEKT</b>	6.90	<b>SPREEWOOD DISTILLERS</b>	
<b>KIR SAUVIGNON</b>	5.20	Weissling Butterbird	7
<i>mit hausgemachter Creme de Cassis</i>		Feuerfalter Butterbird	8.50
<b>VERMOUTH</b>	5 cl	<b>VODKA UND KORN</b>	2 cl
<b>BELSAZAR</b> Weiß, Rot oder Trocken	5	<b>MEYBORG</b> Kornbrand	3
<b>LIKÖR</b>	5 cl	<b>OSTHOLSTEINER</b> Doppelkorn	3
<b>MONDINO</b> auf Eis	8	<b>OWLS</b> Organic Vodka	3
<b>MONDINO</b> Soda	10	<b>FREIMUT</b> Vodka aus Bio Roggen	4
<b>MONDINO</b> Orange	12	<b>KÜMMEL UND KRÄUTER</b>	2 cl
<b>AMERICANO</b>		<b>HELBING</b> Kümmel	3.50
Mondino, Belsazar Rot, Soda und Orangenzeste	11	<b>HELBING</b> Aquavit	4.50
<b>NEGRONI</b>		<b>BORGMANN</b> Kräuterlikör	3.50
Mondino, Belsazar Rot, Gin Sul, Soda und Orangenzeste	12	<b>OBSTLER, BRÄNDE &amp; GEISTE</b>	2 cl
<b>COCKTAILS DES NORDENS</b>		<b>SEVERIN SIMON'S</b>	
<b>GREEN SUL</b> Gin Sul und Green Monaco Tonic, 0.2 l	7.90	Brandy	5
<b>GIN SUL UND BELSAZAR</b> Trocken, 5 cl	12	Apfelbrand	5
<b>DR. JAGLA</b> Artischockenelixier auf Eis, 4 cl	7	Quittenbrand	5
<b>ABSINTH</b> 2cl	5	Zwetschgenbrand	4
<b>LEMON OWL</b> Owls Organic Wodka, Kräuterelixier und Lemon Monaco, 0.2 l	7.90	Williams Christ	5
<b>THE OSTHOLSTEINER MULE</b> 0.2 l	7.90	Wildkirsch Premium	7.50
Korn The Ostholsteiner, Limetten Gurkensirup und Hot Monaco Ginger Beer		<b>FRÄULEIN BRÖSEL</b>	
<b>PORTWEIN ALTERNATIV "X-PERIMENT"</b> 5 cl	10.50	Marillengeist	5
Gespriteter Pinot Noir, Ökonomierat Rebholz, Pfalz		Haselnussgeist	5
<b>GIN</b>	4 cl	Vogelbeergeist	5
<b>TONKA GIN</b> Vanille, Tonkabohne	7	Mandelgeist	5
<b>GIN SUL</b> Zitrone, Zistrose	7	Johannisbeergeist	5
<b>JOS. GARDEN DRY GIN</b> Himbeere, Schlehe	8.20	<b>STÄHLEMÜHLE</b>	
<b>WHISKEY</b>	4 cl	Schattenmorelle Spittelberg	9
<b>STORK CLUB</b>		Wachauer Marille Maulbeer	15
Single Malt Whiskey	10.50	Böhmischer Waldhimbeergeist	10
Straight Rye Whiskey	10.50	Hagauer Karamellmalzbrand	12
		Mirabelle de Nancy	11
		Geist vom gelben Enzian	11



# WEINKARTE

HOCH DIE GLÄSER

Unsere Weine stammen von traditionsreichen deutschen Winzern. Die Trauben dafür wachsen in besonders sonnenreichen Regionen. Dadurch entstehen feinperlige Aromen, die den facettenreichen Geschmack unserer modernen Traditionsküche optimal ergänzen. Fragen Sie uns gerne nach einer Empfehlung passend zu den Speisen. Neben unseren Flaschenweinen bieten wir ausgewählte Sorten auch als offene Weine an.

---

## SEKT

---

**RIESLING SEKT BRUT** 5.90 – 35

Kloster Eberbach - Rheingau  
*Trocken - Erfrischend - Aromen von Quitte und Weinbergpfirsich*

**PINO SEKT BRUT GOLD** – – 84

Weingut Rebholz - Pfalz  
*Flaschengärung - Prämiert - Fruchtbetont*

---

○ **WEISSWEIN OFFEN** 0.1l 0.2l 0.75l

---

**RALF KIRCHNER** „Stadtmauer“ 3.20 5.80 18

2016 Riesling - Pfalz - *QbA trocken*  
*Frische Apfelnote - Mineralisch*

**DR. KOEHLER** Pfandturm 3.20 5.80 18

Grauburgunder - Rheinhessen  
*QbA trocken - Frisch - Feine Mineralität*

**MARKUS PFAFFMANN** 4.20 7.20 23

Sauvignon Blanc - Pfalz - *QbA trocken*  
*Intensive Aromen von Stachelbeere - Zitrusnote - Elegante Mineralität*

---

● **ROSÉWEIN OFFEN** 0.1l 0.2l 0.75l

---

**WERTHER WINDISCH** 4.20 7.20 23

2016 „verBLENded“ Rosé - Rheinhessen  
*QbA trocken - Fruchtig - Blumig, dennoch trocken*

---

● **ROTWEIN OFFEN** 0.1l 0.2l 0.75l

---

**RALF KIRCHNER** 1&1 Cuvée 3.80 6.90 22

Portugieser & Spätburgunder - Pfalz  
*QbA trocken - Leichte Würze - Aromen von Granatapfel und Johannisbeere*

**PFANNEBECKER** Fass 23 4.40 7.60 24

Cabernet & Merlot - Rheinhessen  
*Etwas Barrique - Schokoladig - Dunkle Kirsche - Saftige Beeren*

---

## AHR

---

### JEAN STODDEN

○ 2016 „Blanc de Noir“ - *Qualitätswein trocken* 41  
*Frisch - Fruchtig - Langlebig*

● 2016 Spätburgunder - *Qualitätswein trocken* 39  
*Sehr Saftig, dennoch trocken - Schokoladig*

---

## BADEN

---

### WEINGUT KLUMPP, BRUCHSAL

○ 2016 Auxerrois - *QbA trocken* 35  
*Blumig - Mineralisch - Langlebig*

○ 2016 Grauburgunder - *QbA trocken* 32  
*Spritzig - Leicht - Frisch*

● 2015 Cuvée No.1 - *QbA trocken* 34  
*(Blaufränkisch, Spätburgunder, St. Laurent, Cabernet)*  
*Schöne Cuvée mit feinem Tannin*

### WEINGUT LANDERER, OBEROTWEIL

○ 2016 Weissburgunder & Chardonnay - *QbA trocken* 34  
*Kräftige Steinobstnote - Lang im Abgang*

● 2016 „CUVÉE INSIDER“ - *QbA trocken* 35  
*(Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder)*  
*Waldbeernote - Lang im Abgang*

### MARTIN WASSMER

○ 2015 Markgräflerland Chardonnay „SW“ - *Qualitätswein trocken* 55  
*Buttrig - Cremig - Kräftig*

○ Sauvignon Blanc - *QbA trocken* 33  
*Frisch - Geradlinig, mit zarter Frucht*

---

## FRANKEN

---

### WEINGUT BICKEL-STUMPF

○ 2016 Silvaner - *Qualitätswein trocken* 22  
*Typischer Silvaner - Feine Säure*

● Rotwein ● Roséwein ○ Weißwein



---

## MOSEL

---

### KARTHÄUSERHOF

- 2016 Riesling - *Qualitätswein trocken* 33  
*Harmonische Säure - Fruchtig*
- 2011 Karthäuserhofberg Riesling - *trocken* 83  
*VDP - Grosses Gewächs*  
*Klassisch - Feine Säure - Reife Fruchtnote*

### CLEMENS BUSCH

- 2015 „vom roten Schiefer“ Riesling 45  
*Qualitätswein trocken VDP. Ortswein*  
*Schön Mineralisch - Feine Säure*
- 2015 Pünderich Marienburg Riesling - *trocken* 73  
*VDP - Grosses Gewächs*  
*Rassig - Kernig - Vollmundig*

### VON OTHEGRAVEN

- 2014 Kanzemer Altenberg Riesling - *trocken* 81  
*VDP. Grosses Gewächs*  
*Leicht Nussig - Mineralisch - von Günther Jauch*
- 2016 „VO“ Riesling - *Qualitätswein feinherb* 28  
*Fruchtig - Leichte Süße*

### MAXIMIN GRÜNHAUS, RUWE

- 2016 „Monopol“ Riesling - *QbA trocken* 34  
*Feine Zitrusnote - Sehr Elegant*

### WEINGUT ROSCH, MOSEL

- 2016 Leiwener Riesling - *QbA feinherb* 25  
*Frisch - Reife Steinobst Nuancen*

---

## NAHE

---

### BICKING & BICKING

- 2016 Grauburgunder - *Qualitätswein trocken* 27  
*Frisch - Mittelschwer*

---

## PFALZ

---

### RINGS

- 2016 Freinsheimer Sauvignon Blanc 38  
*Qualitätswein trocken - VDP Ortswein*  
*Schöne Säure mit langem Abgang*
- 2015 Ungstein Nussriegel Riesling 55  
*Qualitätswein trocken - VDP Erste Lage*  
*Frisch - Feine Mirabelle- Pfirsichnote*

- 2015 Spätburgunder 37  
*Qualitätswein trocken - VDP Gutswein*  
*Leicht - Feine Kirschnote*

- 2015 „Das kleine Kreuz“ - *QbA trocken* 61  
(Merlot, Cab. Franc, St. Laurent, Cab. Sauvignon)  
*Vollmundig - Würzig mit Schmelz*

---

## RHEINGAU

---

### WEINGUT SPREITZER, OESTRICH-WINKEL

- 2016 Blanc de Noirs - *QbA trocken* 29  
*Mineralisch, mit feiner - Süße im Schmelz*
- 2016 Riesling „Oetricher Lenchen Rosengarten“ - *QbA trocken* 78  
*Würzig - Opulent - Lang im Abgang*

### WEINGUT HAMM, OESTRICH-WINKEL

- 2015 Winkeler Riesling „Alte Reben“ - *QbA trocken* 45  
*Mineralisch - Kräftig - Mit Apfelnote im Abgang*

---

## RHEINHESSEN

---

### WEINGUT WERTHER WINDISCH, MOMMENHEIM

- 2016 Silvaner - *QbA trocken* 25  
*Buttrig mit feinem Abgang - Schmelz*

### WEINGUT PFANNEBECKER, PFEDDERSHEIM

- 2015 Pfeddersheim Weissburgunder - *QbA trocken* 35  
*Fruchtig - mit leichter Holznote*
- 2012 „Maximus“ St. Georgenberg 45  
(Cabernet & Merlot) - *QbA trocken*  
*Vollmundig - Kräftig, aber weich*

### WEINGUT DREISSIGACKER, BECHTHEIM

- 2016 Pino\_ & Co Rosé - *QbA trocken* 29  
*Leicht - Würzig - Feine Mineralität*
- 2016 Westhofener Chardonnay - *QbA trocken* 49  
*Buttrig mit feinem Tannin*
- 2012 Bechtheimer St. Laurent - *QbA trocken* 53  
(Blaufränkisch, Spätburgunder, St. Laurent, Cabernet)  
*Würzig - Lang im Abgang - Leichte Röstnoten*

● Rotwein ● Roséwein ○ Weißwein



# MUTTERLAND

LETZTE SEITE

## MUTTERLAND Stammhaus

Ernst-Merck-Straße 9-11, Ecke Kirchenallee, 20099 Hamburg  
T + 49 (0) 40 2840 7978 | stammhaus@mutterland.de  
**Geöffnet:** Mo - Sa 8.00 - 21.00 Uhr, So 9.00 - 19.00 Uhr (nur Café)  
**Keine Reservierungen!**

## MUTTERLAND Eppendorf

Lenhartzstraße 1, Ecke Eppendorfer Baum, 20249 Hamburg  
T + 49 (0) 40 5480 3170 | eppendorf@mutterland.de  
**Geöffnet:** Mo - Fr 8.00 - 19.00 Uhr, Sa 8.00 - 18.00 Uhr,  
So 9.00 - 18.00 Uhr (nur Café)

## MUTTERLAND City

Poststraße 14-16, Streit's Hof, 20354 Hamburg  
T + 49 (0) 40 3500 4360 | city@mutterland.de  
**Geöffnet:** Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr  
(UG ab 10.00 Uhr) Sa 9.00 - 20.00 Uhr

## MUTTERLAND Cölln's am Rathaus

Brodstrangen 1-5, Am Rathaus, 20457 Hamburg  
T + 49 (0) 40 492 06115 | coellns@mutterland.de  
**Offizielle Eröffnung: 27 Mai 2017:** Mo - So 9.00 - 18.00 Uhr,  
To Go 8.00 - 18.00 Uhr | Abendgastronomie ab Herbst

## MUTTERLAND Showroom

Poststraße 14-16, Streit's Hof, 20354 Hamburg  
T + 49 (0) 40 3500 4360  
**Geöffnet:** nach Terminvereinbarung

## MUTTERLAND Online - Shop

Zusätzlich zu unseren drei Hamburger Geschäften finden  
Sie unser Angebot auch in unserem Internetshop:

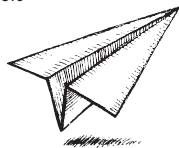
[www.Mutterland.de](http://www.Mutterland.de)

Traditionell hergestellte Delikatessen aus allen Regionen Deutschlands schätzen wir bei Mutterland und tragen deshalb hochwertige Feinkost kleiner und mittelgroßer Manufakturen für Sie zusammen. Unseren leidenschaftlichen Herstellern begegnen wir dabei als inhabergeführter, Hamburger Delikatessenhandel partnerschaftlich und fair. Wir verstehen uns als Hommage an liebevolle Mütter und die heimische Küche, denn bei uns finden Sie herzhaft und süße Lebensmittel sowie frische Hausmannskost, die uns schon in der Kindheit satt und glücklich machte.

## KONTAKT FÜR FEEDBACK

Wir freuen uns über Anregungen, Lob,  
Kritik und Feedback und füttern Sie  
unsere Brieftaube.

Schreiben Sie uns an:  
[feedback@mutterland.de](mailto:feedback@mutterland.de)



## RESERVIEREN

Sie möchten reservieren? Bei kleineren Gruppen können Sie entweder spontan vorbei schauen oder Sie reservieren bei uns. Das geht per Telefon oder Online auf [www.mutterland.de](http://www.mutterland.de).

## FEIERN IM CÖLLN'S

Sie möchten im größeren Stil feiern? Für Firmenfeiern, Geburtstage und andere Anlässe sprechen Sie uns gerne persönlich an oder schreiben Sie uns eine Email ([coellns@mutterland.de](mailto:coellns@mutterland.de)).

Interior Design und Grafik Design:  
[welovedesign.net](http://welovedesign.net)

## FIRMENGESCHENKE

Bereiten Sie ihren Geschäftspartnern, Kunden und Mitarbeitern eine Freude. Mutterland bietet Ihnen Hamburgs größte Auswahl heimischer Delikatessen. Nutzen Sie den perfekten Rundum-Service für besondere Geschenke.

- Individuelle Zusammenstellung nach Wunsch
- Einzigartige Mutterland Geschenkverpackung
- Einbindung Ihrer Marke oder Ihres Logos
- Mutterland Geschenkgutscheine
- Termingerechter Versand  
(auch Jahresplanung wie z.B. Geburtstage)

## KONTAKT FÜR FIRMENKUNDEN:

E-mail: [firmenkunden@mutterland.de](mailto:firmenkunden@mutterland.de)  
Telefon: +49 (0)40 280 950 614

## BLEIBEN SIE IMMER AUF DEM NEUESTEN STAND

MUTTERLAND MUTTERLAND.DE

FREE WIFI: Coellns-guest | PASSWORT: Coellns2017  
OFF: Von 12.00 - 15.00h bieten wir kein W-Lan an.