

SPEISEN

LAST ORDER 17.00 UHR

Unsere Speisekarte bietet eine Auswahl an saisonalen Gerichten, die mit marktfrischen Zutaten aus der Region zubereitet werden.

Für uns bedeutet frische, regionale Küche großer Genuss. Unsere Küche lässt sich passend zur Jahreszeit jede Woche von den Klassikern der deutschen Küche neu inspirieren. Die Gerichte orientieren sich dabei an der Hausmannskost, die wir von früher kennen und die uns nicht nur satt, sondern auch zufrieden und glücklich macht.

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

KÜRBIS QUICHE mit Süßkartoffel und Speck 7.90

SPINAT QUICHE mit Ziegenfrischkäse 7.90

SÜSSES

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

HAUSGEMACHTE 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. 16.10. – FR. 20.10.2017

LILA KAROTTENSÜPPCHEN 6.80
mit lila Curry und Feta Käse

SENFEBIER 10.50
mit gestovten Kartoffeln und kleinem Salat

ROTBARSCH FILET 12.50
mit Rote Beete-Kartoffel Gemüse
und Dillsauce

KOHLROULADE 12.50
mit wildem Spitzkohl und
Petersilienkartoffeln

MACARON 6.50
mit flüssigem Schokoladenkern
und Brombeersauce

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 - Müsliorange 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

ESPRESSO Einfach / Doppelt	1.80 / 3.20
ESPRESSO MACCHIATO Einfach / Doppelt	1.90 / 3.40
CAPPUCCINO	3.20
LATTE MACCHIATO	3.40
AMERICANO	2.80
KALTER KAFFEE mit Milch / Bourbon Vanille- oder Karamell-Sirup	3.90 / 3.40
FILTERKAFFEE DER WOCHE	2.80
HAUSGEMACHTER SIRUP Bourbon Vanille - Karamell	0.50
ENERGIE KICK Espresso und Ingwer-Zitronen-Shot von OH MY JUICE	4.40

MILCH & KAKAO

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

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

TEE

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

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

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

KRÄUTER-LIMONADE	4.40
mit frischen Kräutern	
ROTE BEEREN-LIMONADE	4.40
mit gefrorenen Beeren	
ZITRONEN-LIMONADE	4.40
mit frischer Minze	

SÄFTE / SCHORLEN

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

BIER

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

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

0.1l 0.2l 0.75l

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:

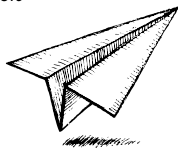
www.Mutterland.de

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



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.

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).

Interior Design und Grafik Design:
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
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.