

# Cölln's

– AM ABEND –

Unsere Küche kreiert frische Speisen mit regionalen und saisonalen Zutaten. Die Reduktion und eine außergewöhnliche Zubereitung sind dabei charakteristisch für unsere moderne Deutsche Küche. Wir verwenden Fleisch, Fisch und Gemüse von kleinen Familienbetrieben aus der Umgebung. Aus bester Qualität, kulinarischer Tradition und moderner Raffinesse entstehen so kulinarische Besonderheiten.

## AUS DEM AUSTERNKELLER

Das Cölln's ist die älteste Austerstube Deutschlands

Sylter Felsenaustern · 3 Stück - 10.50 · 6 Stück - 19.50

Irische Donnegal · 3 Stück - 11.50 · 6 Stück - 22.50

Gillardeau Austern · 3 Stück - 12.50 · 6 Stück - 24.50

Mix aus allen drei Sorten · 3 Stück - 12.00 · 6 Stück - 23.50

## KARTOFFELCREMESUPPE

mit Speck und Krabben - 11.50

## CÖLLN'S ROTE BEETE TATAR

mit Ziegenjoghurt und Wildkräutern - 12.50

## WILDKRÄUTERSALAT

mit gratiniertem Ziegenkäse und Johannisbeeren Dressing - 14.50

---

## ZANDERFILET

auf der Haut gebraten, mit Schwarzwurzeln in Rahm,  
bunten Kartoffeln und Cassis Senfsauce - 26.50

## SCHOLLE JOHANN CÖLLN

mit wilden Kartoffeln, Hummersauce und kleinem Salat - 22.50

## BAUERNHUHN AUS DEM OFEN

mit Babymangold, Haferwurzelpüree und Liebstöckel Buttersauce - 26.50

## TEGERNSEER SCHNITZEL

mit Kartoffelgurkensalat, Preiselbeeren und Meerrettich - 23.50

## GEGRILLTE MOKKA KAROTTEN (vegetarisch)

mit Süßkartoffelpüree, Haselnuss und Estragonsauce - 16.50

---

## KALTER HUND

Schokoladenkrokant mit Butterkeks Eis - 9.50

## LAUWARMER MUNSTER KÄSE

mit Pumpernickel Chips und Kartoffel Schaum - 10.50

# Eöln's

## APERITIFE UND OFFENE WEINE

Die Spirituosen für unsere Aperitife 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. Wir bieten eine feine Auswahl an offenen Weinen, die unsere frische Küche geschmackvoll ergänzen. Fragen Sie uns gerne nach einer Empfehlung passend zu Ihren Speisen.

---

<b>KIR</b>	0.1l
------------	------

---

<b>KIR SEKT</b>	6.90
<b>KIR SAUVIGNON</b> <i>mit hausgemachter Creme de Cassis</i>	5.20

---

---

<b>VERMOUTH</b>	5 cl
-----------------	------

---

<b>BELSAZAR</b> Weiß, Rot oder Trocken	5
--	---

---

---

<b>MONDINO</b> ROTER BITTER	5 cl
-----------------------------	------

---

<b>MONDINO</b> auf Eis	8
<b>MONDINO</b> Soda	10
<b>MONDINO</b> Orange	12
<b>AMERICANO</b>	
Mondino, Belsazar Rot, Soda und Orangenzeste	11
<b>NEGRONI</b>	
Mondino, Belsazar Rot, Gin Sul, Soda und Orangenzeste	12

---

### COCKTAILS DES NORDENS

---

<b>GREEN SUL</b> Gin Sul und Green Monaco Tonic, 0.2 l	7.90
<b>GIN SUL UND BELSAZAR</b> Trocken, 5 cl	12
<b>DR. JAGLA</b> Artischockenelixier auf Eis, 4 cl	7
<b>ABSINTH</b> 2cl	5
<b>LEMON OWL</b> Owls Organic Wodka, Kräuterelixier und Lemon Monaco, 0.2 l	7.90
<b>THE OSTHOLSTEINER MULE</b> 0.2 l	7.90
Korn The Ostholsteiner, Limetten, Gurken und Hot Monaco Ginger Beer	
<b>PORTWEIN ALTERNATIV "X-PERIMENT"</b> 5 cl	10.50
Gespritzeter Pinot Noir, Ökonomierat Rebholz, Pfalz	

---

---

<b>GIN</b>	4 cl
------------	------

---

<b>TONKA GIN</b> süße Vanille	7
<b>GIN SUL</b> würzig, Rosmarin und Zimtnote	7
<b>JOS. GARDEN DRY GIN</b> klassisch, frisch	8.20

---

---

<b>WHISKEY</b>	4 cl
----------------	------

---

<b>STORK CLUB</b>	
Single Malt Whiskey – fruchtig, weich mit Honig	10.50
Straight Rye Whiskey – süß, würzig mit Vanille	10.50

---

---

<b>SEKT</b>	0.1l	0.2l	0.75l
-------------	------	------	-------

---

<b>RIESLING SEKT BRUT</b>	5.90	–	35
Kloster Eberbach - Rheingau <i>Trocken - Erfrischend - Aromen von Quitte und Weinbergpfirsich</i>			

---

<b>PINO SEKT BRUT GOLD</b>	–	–	84
Weingut Rebholz - Pfalz <i>Flaschengärung - Prämiert - Fruchtbetont</i>			

---

---

○ <b>WEISSWEIN</b> OFFEN	0.1l	0.2l	0.75l
--------------------------	------	------	-------

---

<b>RALF KIRCHNER</b> „Stadtmauer“	3.20	5.80	18
2016 Riesling - Pfalz - <i>QbA trocken</i> <i>Frische Apfelnote - Mineralisch</i>			

---

<b>DR. KOEHLER</b> Pfandturm	3.20	5.80	18
Grauburgunder - Rheinhessen <i>QbA trocken - Frisch - Feine Mineralität</i>			

---

<b>MARKUS PFAFFMANN</b>	4.20	7.20	23
Sauvignon Blanc - Pfalz - <i>QbA trocken</i> <i>Intensive Aromen von Stachelbeere - Zitrusnote - Elegante Mineralität</i>			

---

---

● <b>ROSÉWEIN</b> OFFEN	0.1l	0.2l	0.75l
-------------------------	------	------	-------

---

<b>WERTHER WINDISCH</b>	4.20	7.20	23
2016 „verBLENDED“ Rosé - Rheinhessen <i>QbA trocken - Fruchtig - Blumig, dennoch trocken</i>			

---

---

● <b>ROTWEIN</b> OFFEN	0.1l	0.2l	0.75l
------------------------	------	------	-------

---

<b>RALF KIRCHNER</b> 1&1 Cuvée	3.80	6.90	22
Portugieser & Spätburgunder - Pfalz <i>QbA trocken - Leichte Würze - Aromen von Granatapfel und Johannisbeere</i>			

---

<b>PFANNEBECKER</b> Fass 23	4.40	7.60	24
Cabernet & Merlot - Rheinhessen <i>Etwas Barrique - Schokoladig - Dunkle Kirsche - Saftige Beeren</i>			

---

# Eöln's

## WEINKARTE

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.

---

### 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, OBERROTWEIL

- 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*

---

### 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*

● Rotwein ● Roséwein ○ Weißwein

---

## 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*

---

## ROTWEINE VON UNSEREN NACHBARN

---

Deutsche Rebsorten sind vielfältig und vollmundig. Um unser Angebot zu ergänzen, bieten wir zusätzlich noch ausgewählte Sorten unserer Nachbarn an.

---

## ITALIEN

---

### MASI AGRICOLA, VENETIEN

- 2015 Campofiorin 41  
*Rosso del veronese, IGT  
Corvina, Rondinella, Molinara  
Aromen von reifen schwarzen Beeren, dunkler Konfitüre,  
Dörrfrüchten, Rosinen*

### ARGIANO, TOSKANA

- 2013 Rosso di Montalcino, DOCG 45  
*Rosso del veronese, IGT, Venetien  
Sangiovese  
ein Bouquet von Waldfrüchten und grünem Pfeffer*

### PRUNOTTO, PIEMONTE

- 2013 Barolo 89  
*Nebbiolo  
Pfeffrig, nach Cassis und Mokka, lang im Abgang*

---

## SPANIEN

---

### BARÓN DE LEY, RIOJA

- 2014 Barón de Ley Reserva 41  
*Tempranillo  
Amarenakirsche, reife Pflaumen, Tabak und Schokolade*

---

## FRANKREICH

---

### VIGNOBLE MARIA MARIA, MADIRAN

- 2012 Novel rouge, Madiran AOP 33  
*Tannat, Cabernet Sauvignon  
Weiche Tannine, fruchtig kräftig*

### GÉRARD BERTRAND, CÔTEAUX DU LANGUEDOC

- 2014 Grand terroir, La Clape AOP 36  
*Carignan, Syrah, Mouvèdre  
Am Gaumen samtig, konzentrierte Frucht, würzig*

● Rotwein   ● Roséwein   ○ Weißwein

# Eölln's

## DIGESTIFE

Ein Digestif ist der gelungene Abschluss eines kulinarischen Abends in geselliger Runde. Mit unseren Spirituosen finden genussvolle Speisen den passenden Ausklang. Die traditionelle Herstellung per Hand ist dabei kennzeichnend für alle Destillieren, die wir führen. Fragen Sie uns gerne nach einer persönlichen Empfehlung.

---

### RUM 4 cl

---

#### SPREEWOOD DISTILLERS

Weissling Butterbird	7
Feuerfalter Butterbird	8.50

---

### VODKA UND KORN 2 cl

---

MEYBORG Kornbrand	3
OSTHOLSTEINER Doppelkorn	3
OWLS Organic Vodka	3
FREIMUT Vodka aus Bio Roggen	4

---

### KÜMMELE UND KRÄUTER 2 cl

---

HELBING Aquavit	4.50
BORGMANN Kräuterlikör	3.50
VON HAVE Hamburger Köm Kümmel	3.50

---

### COCKTAILS DES NORDENS

---

GREEN SUL Gin Sul und Green Monaco Tonic, 0.2 l	7.90
GIN SUL UND BELSAZAR Trocken, 5 cl	12
DR. JAGLA Artischockenelixier auf Eis, 4 cl	7
ABSINTH 2cl	5
LEMON OWL Owls Organic Vodka, Kräuterelixier und Lemon Monaco, 0.2 l	7.90
THE OSTHOLSTEINER MULE 0.2 l	7.90
Korn The Ostholsteiner, Limetten, Gurken und Hot Monaco Ginger Beer	
PORTWEIN ALTERNATIV "X-PERIMENT" 5 cl	10.50
Gespriteter Pinot Noir, Ökonomierat Rebholz, Pfalz	

---

### GIN 4 cl

---

TONKA GIN süße Vanille	7
GIN SUL würzig, Rosmarin und Zimtnote	7
JOS. GARDEN DRY GIN klassisch, frisch	8.20

---

### WHISKEY 4 cl

---

#### STORK CLUB

Single Malt Whiskey – <i>fruchtig, weich mit Honig</i>	10.50
Straight Rye Whiskey – <i>süß, würzig mit Vanille</i>	10.50

---

### OBSTLER, BRÄNDE & GEISTE 2 cl

---

#### SEVERIN SIMON'S

Brandy	5
Apfelbrand	5
Quittenbrand	5
Zwetschgenbrand	4
Williams Christ	5
Wildkirsch Premium	7.50

#### FRÄULEIN BRÖSEL

Marillengeist	5
Haselnussgeist	5
Vogelbeergeist	5
Mandelgeist	5
Johannisbeergeist	5

#### STÄHLEMÜHLE

Schattenmorelle Spittelberg	9
Wachauer Marille Maulbeer	15
Böhmischer Waldhimbeergeist	10
Hagauer Karamellmalzbrand	12
Mirabelle de Nancy	11
Geist vom gelben Enzian	11

# 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 Ratschherrn 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>LEMONAID</b> 0.33l	3.40
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>RATSCHHERRN</b> Zwickel vom Fass	3.20	4.90
<i>naturtrüb - leicht würzig - feiner Malzkörper - grasige Hopfenaromen - Vol. 5,2%</i>		
<b>RATSCHHERRN</b> Pale Ale vom Fass	3.40	5.90
<i>goldfarben - Aromen von Zitrus und frischen Kräutern - fruchtige Hopfenaromen - blumig - Vol. 5,6%</i>		
<b>RATSCHHERRN</b> Pilsener aus der Flasche, 0.33l		3.90
<i>frisch - hopfig - schlank im Abgang Vol. 4,9%</i>		
<b>HOPF</b> Weizenbier aus der Flasche, 0.5l		5.90
<i>erfrischend - 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 - dezentes Malzaroma</i>		



# Eölln's

## HEISSGETRÄNKE

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>FLAT WHITE</b>	3.40
<b>LATTE MACCHIATO</b>	3.40
<b>AMERICANO</b>	2.80
<b>KALTER KAFFEE</b> mit Milch / Bourbon Vanille- oder Karamell-Sirup	3.90 / 3.40
<b>FILTERKAFFEE DER WOCHE</b>	2.80
<b>HAUSGEMACHTER SIRUP</b> Bourbon Vanille - 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	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

# MUTTERLAND

## PHILOSOPHIE

### 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

Brodschragen 1-5, Am Rathaus, 20457 Hamburg  
T + 49 (0) 40 492 06115 | coellns@mutterland.de  
**Geöffnet:** Di - Sa 9.00 - 23.00 Uhr,  
Mo und So 9.00 - 18.00 Uhr, To Go werktags ab 8.00 Uhr

### MUTTERLAND Showroom

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

### MUTTERLAND Online - Shop

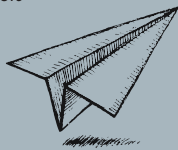
Zusätzlich zu unseren drei Hamburger Geschäften finden  
Sie unser Angebot auch in unserem Internetshop:

[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 Briefftaube.



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.