

Colln's

– AM ABEND –

Küchenchef Marc Müller kreiert mit seinem Team eine frische Küche 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.

MARINIERTES HERBSTGEMÜSE

Kräutercreme | Malz Erde | Sanddorn

13.50

GEFLÄMMTE MAKRELE

Blaukraut | Rettich | Lila Kresse

15.50

KÜRBIS

Süßkartoffel | Mokka | Mandarine | Haselnuss

19.50

STEINBUTT

Birnen | Bohnen | Topinambur | Zitronenbutter

28.50

HIRSCHRÜCKEN

Maronenpüree | Wilder Kohl | Gewürzsauce

26.50

BIRNE

Fichtennadel | Karamell | Zitronenthymian

12.50

Weinempfehlung

2016 Grauburgunder QbA trocken

Weingut Klumpp, Bruchsal, Baden

0.1 l - 4.60 · 0.2 l - 9.20 · 0.75 l - 32.-

– MENU –

DREI GÄNGE 54.- | 39.- (vegetarisch) | **FÜNF GÄNGE** nach Wahl 79.-



Cölln's

– KLASSIKER –

Abends servieren wir zusätzlich zu unserer saisonalen Karte beliebte Klassiker aus dem Mutterland. Eine kulinarische Auswahl der Speisen, die das Mutterland ausmachen und die zeigen, wofür es steht. Echtes Handwerk und Qualität sind dabei für uns maßgebend. Traditionell zubereitete Gerichte, die aus besten Zutaten hergestellt werden und gleichzeitig ohne viel Schnick Schnack auskommen.

VON UNSERER AUSTERNBAR

Das Cölln's ist die älteste Austerntube Deutschlands

Sylter Royale · Stück - 3.60

Irische Donnegal · Stück - 3.80

Gillardeau · Stück - 4.20

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE

Nordseekrabben | Frische Kresse

11.50

WILDKRÄUTERSALAT

Gratinierter Ziegenkäse | Johannisbeeren Dressing

14.50

SCHLEMMERSCHNITTE

Geröstetes Bauernbrot | Rindertatar | Estragon Creme | Sauerklee

14.50

SCHOLLE NACH JOHANN CÖLLN

Bronzefenchel Kartoffeln | Hummer Sauce | Kopfsalat

19.50

TEGERNSEER SCHNITZEL

Kartoffelgurkensalat | Preiselbeeren | Meerrettich

23.50

HAMBURGER ROTE GRÜTZE

Weißer Schokolade | Butterkekseis | Beerenkrokant

9.50

ROHMILCHKÄSE AUSWAHL

Feigen Chutney | Früchtebrot | Aprikosenchutney

14.50



Eöln's

APERITIF UND DIGESTIF

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
MONDINO	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	7	Mandelgeist	5
GIN SUL	7	Johannisbeergeist	5
JOS GARDEN DRY GIN	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



Eöln's

WEIN KARTE

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

3.20 5.80 18

DR. KOEHLER Pfandturm
Grauburgunder - Rheinhessen
QbA trocken - Frisch - Feine Mineralität

3.20 5.80 18

MARKUS PFAFFMANN

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

4.20 7.20 23

● ROSÉWEIN OFFEN

0.1l 0.2l 0.75l

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

4.20 7.20 23

● ROTWEIN OFFEN

0.1l 0.2l 0.75l

RALF KIRCHNER 1&1 Cuvée
Portugieser & Spätburgunder - Pfalz
QbA trocken - Leichte Würze - Aromen von Granatapfel und Johannisbeere

3.80 6.90 22

PFANNEBECKER Fass 23
Cabernet & Merlot - Rheinhessen
Etwas Barrique - Schokoladig - Dunkle Kirsche - Saftige Beeren

4.40 7.60 24

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



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



Eölln's

GETRÄNKE

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>		
HOPF Weizenbier aus der Flasche		5.90
<i>Erfrischend und spritzig mit einer feinen Hefetrübung und dezent fruchtigen Noten.</i>		
HOPF Weizenbier alkoholfrei aus der Flasche		4.90
<i>Erfrischende Fruchtnote und 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

ESPRESSO Einfach / Doppelt	1.80 / 3.20
ESPRESSO MACCHIATO Einfach / Doppelt	1.90 / 3.40
CAPPUCCINO	3.20
FLAT WHITE	3.40
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

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 Grünteepelren 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



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

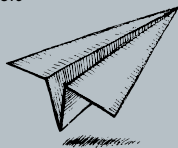
Zusätzlich zu unseren drei Hamburger Geschäften finden
Sie unser Angebot auch in unserem Internetshop:

www.Mutterland.de

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

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.