

# *Ankommen & Wohlfühlen*

**Café & Restaurant**

## *Zur Gondel*

**Eine exquisite Speise- und Getränkeauswahl, sowie die gemütliche Atmosphäre sind nur der Anfang eines gelungenen Geschäftsessens oder einer Zusammenkunft in guter Gesellschaft. Die Musik ist angenehm und speziell ausgewählt.**

**Mit Freunden, Kollegen oder der Familie kommen Sie zu uns, um Ihre Zeit gemeinsam zu genießen und die handwerkliche Kunst unseres Meisterkochs zu probieren.**

**Herzlich willkommen!**

**Sie finden und erreichen uns:**

Kaemmererufer 25  
22303 Hamburg - Winterhude  
Tel. 040 / 280 58 466  
[www.zur-gondel.de](http://www.zur-gondel.de)  
[anfrage@zur-gondel.de](mailto:anfrage@zur-gondel.de)

**Unsere Öffnungszeiten:**

<b>Mo bis Freitag</b>	<b>10:00 – ca. 23:30</b>	
	10:00 – 12:00	Frühstück
	12:00 – 14:30	Mittagstisch
	14:30 – 16:30	Kaffeezeit
	16:30 – 21:30	Warme Küche à la carte
<b>Sa, So, Feiertag</b>	<b>10:00 – ca. 23:30</b>	
	10:00 – 13:00	Frühstück
	13:00 – 21:30	Warme Küche à la carte

### **Zur Informationen:**

Wir richten Weihnachtsfeiern, Betriebsausflüge und Familienfeste aus.  
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Erleben Sie Ihren individuellen Freizeitspaß in einem von unseren über 180 Mietsbooten.

Wir bieten Ihnen neben Fitness, Abenteuer und Vergnügen die Möglichkeit,

Hamburg einmal aus einer ganz anderen Perspektive kennen zu lernen!

Ob Tretboot, Ruderboot, Kanu, Kajak, venezianische Gondel oder

Mannschaftsboot; erholen und entspannen Sie sich einfach

auf den schönen Alsterkanälen.

Alle Preise in dieser Karte sind in Euro angegeben und enthalten  
die gesetzliche Umsatzsteuer, sowie die Bedienung.

### **Weitere Infos zu den Gerichten:**

Auf Nachfrage erhalten Sie vom Service eine **Extra-Mappe**  
mit allen Angaben zu den enthaltenen **Zusatzstoffen** und **Allergenen**.

Im Oktober, November und Dezember arbeiten wir mit einer kleineren Winterspeisekarte.  
**Das Restaurant hat bis zum 31. Dezember 2022 tägliche Öffnungszeiten!**

Erleben Sie die Weihnachtstage bei uns in der

**WINTERGONDEL**  
EVENTLOCATION



[www.wintergondel.hamburg](http://www.wintergondel.hamburg)

# *Prickelndes*

## **Aimery-Crémant de Limoux**

Brut Grande Cuvée

0,75l € **25,50**

Mindestens 9 Monate reift dieser wunderbare Crémant auf der Hefe in der Flasche. Im Duft feine Aromen von Zitrusfrüchten, gepaart mit einer feinen Perlage am Gaumen. Aromen von animierenden Noten von weißem Pfirsich. Frisch und spritzig. Ohne Zweifel einer der besten Schaumweine Frankreichs.

## **Aimery Crémant de Limoux Rosé**

Brut Grande Cuvée

0,75l € **25,50**

Ein animierendes lachsrosé im Glas. Feine Noten nach jungen, roten Beeren. Dabei erfrischend und anregend. Das Mousseux ist fein und anhaltend. Ein eleganter und sehr gut ausbalancierter Crémant

## **Prosecco Mionetto Spumante Brut**

0,75l € **19,00**

Die Farbe weist ein brillantes Gelb auf. Das Bukett ist zart und fruchtig nach gelben Äpfeln und Akazienblüten. Angenehm prickelnd mit leichter Fruchtsüße im Finale.

## **Veuve Clicquot Reserve Cuvée**

0,75l € **75,00**

Veuve Cl. Brut ist ein Klassiker unter den Champagner Sorten. Aromen von Zitrus und reifen Äpfeln sowie Brioche in der Nase. Am Gaumen eine wunderbar zarte Perlage. Charaktervoll und perfekt balanciert am Gaumen.

## **Ruinart Brut Rosé**

0,75l € **99,00**

Der Ruinart Rosé wirkt unwahrscheinlich fein am Gaumen und seine Anklänge von roter Frucht sind verführerisch. Die Perlage ist feingliedrig. Aromen von Litschi und Noten von Himbeeren, dabei frisch und animierend. Ein Genuss.

# Offene Weißweine

<b>Riesling „Edition L“ Dr. Loosen</b>	0,20l € 7,50
Mosel	0,50l € 18,50
	0,75l € 25,00

Riesling-Königin der weißen Rebsorten. Das Bouquet duftet animierend nach Pfirsich, Aprikose und Apfel. Gepaart mit einer feinen Kräuterwürze am Gaumen.

<b>Weißburgunder Löss Manz</b>	0,20l € 5,50
Rheinhessen	0,50l € 13,50
	0,75l € 18,50

Im Duft Noten von Birne und Holunderblüten. Am Gaumen elegant und ausgewogen mit Aromen von exotischen Früchten und langem Finale.

<b>Grauburgunder Stefan Winter</b>	0,20l € 5,50
Rheinhessen	0,50l € 14,00
	0,75l € 19,00

Goldgelb im Glas. In der Nase Aromen von gelben Äpfeln gepaart mit reifer Frucht im Mund und leichter Würze im langen Nachhall.

<b>Lugana DOC Villa Cordevigo</b>	0,20l € 6,80
Veneto, Italien	0,50l € 17,00
	0,75l € 23,50

Zarte Noten von hellen Blüten in der Nase. Am Gaumen elegante Frucht mit wunderbar eingebundener Säure und einer leichten Kräuternote im Ausklang.

<b>Sauvignon Blanc Melck's Muratie</b>	0,20l € 7,00
Stellenbosch, Südafrika	0,50l € 17,00
	0,75l € 23,00

Aromen von Zitrus und grünem Apfel, mineralisch, typisch und komplex.

<b>Riesling Balthasar Ress VDP Rhein</b>	0,20l € 6,50
Rheingau, Bio	0,50l € 15,00
	0,75l € 21,00

Dieser Riesling besticht mit rebsortentypischen Aromen von Granny Smith, Birne und Zitrone.

<b>Hausweißwein - Casseopea</b>	0,20l € 5,20
Sauvignon Blanc Mouse	0,75l € 16,80

<b>Weißweinschorle</b>	0,20l € 5,00
------------------------	--------------

# Weißweine

<b>Chenin Blanc Cape of Good Hope</b>	0,75l € 29,50
---------------------------------------	---------------

Anthonij Rupert, Franschhoek, Südafrika

Der Wein duftet nach Aprikose und Nektarine, gepaart mit schönen floralen Aromen. Am Gaumen ausgewogen mit einem Hauch cremiger Würze und langem Finish.

<b>Roero Arneis DOCG</b>	0,75l € 28,00
--------------------------	---------------

Fontanafredda, Piemont

Diese autochthone Rebe aus dem Piemont betört mit reizvollen zart-seidigen Duft. Am Gaumen frisch und sehr elegant mit einer typisch würzigen Note im Finale.

<b>Grauburgunder Heger Oktav</b>	0,75l € 29,00
----------------------------------	---------------

Baden, Deutschland

Eleganter Grauburgunder vom Kaiserstuhl, mit schönen Noten von Apfel, Birne und Mandel, dabei dicht und komplex am Gaumen. Ein Genuss!

<b>Crozes-Hermitage Blanc Guigal</b>	0,75l € 45,00
--------------------------------------	---------------

Rhone, Frankreich

Die Reben Marsanne und Roussanne geben diesem Wein eine angenehme Fülle und saftige Aromen von reifen Aprikosen, begleitet von einer leichten Honignote und feinen Gewürzen.

<b>Riesling Kloppberg GG Weingut Winter</b>	0,75l € 59,00
---	---------------

Rheinhessen, Deutschland

Stefan Winters Hausberg. Ein Riesling mit Eleganz Biss und Tiefgang. Der Wein wird ausschließlich spontan vergoren, um die Herkunft zu bewahren und hervorzuheben.

# Roséwein

<b>Caves d'Esclans Whispering Angel</b>	0,75l € 44,50
---	---------------

Côtes de Provence Rosé AOP

Dieser harmonische Rosé aus dem Anbaugebiet Côtes de Provence bietet wunderbare feine Noten von Walderdbeeren und roten Johannisbeeren, verbunden mit schöner Mineralität und Eleganz..

<b>Rosé Dreisatz Weingut Kitzer</b>	0,20l € 5,00
Rheinhessen	0,75l € 18,00

Ein unkomplizierter Rosé. Angenehm frisch und fruchtig am Gaumen. Dabei saftig mit schönem Schmelz im Finale.

<b>Rosa dei Frati Cá dei Frati</b>	0,20l € 8,50
Lombardei, Italien	0,50l € 19,00
	0,75l € 28,00

Dieser Top-Rosé duftet erfrischend nach roten Beeren. Am Gaumen fruchtig und harmonisch mit feiner begleitender Säure. Easy drinking.

## Offene Rotweine

<b>Primitivo di Manduria DOC</b>	0,20l €	<b>6,50</b>
Surani, Italien	0,50l €	<b>16,20</b>
	0,75l €	<b>22,50</b>

Tiefrot im Glas. Im Duft Noten von schwarzer Kirsche, gute Balance am Gaumen mit leicht rosiniertem Geschmack im Nachhall.

<b>Syrah Pays D'OC IGP</b>	0,20l €	<b>6,50</b>
Fortant de France Terroir D'Altitude	0,50l €	<b>15,50</b>
	0,75l €	<b>21,00</b>

Vollmundiger Syrah, mit angenehmen Aromen dunkler Früchte und edlen Gewürzen. Kräftig und lang im Finale.

<b>Il Leo Chianti Superiore</b>	0,20l €	<b>7,50</b>
Ruffino	0,50l €	<b>18,50</b>
	0,75l €	<b>25,00</b>

Rubinrot im Glas, mit Noten von Kirschen in der Nase. Am Gaumen dann feinfruchtig mit schöner Balance zwischen Eleganz und Kraft. Feinwürziger Abgang.

<b>Rioja Ramon Bilbao Crianza</b>	0,20l €	<b>7,00</b>
Rioja, Spanien	0,50l €	<b>18,00</b>
	0,75l €	<b>24,00</b>

Ein Hauch Würze in der Nase, Noten von Roten Früchten. Am Gaumen kräftig, dabei weich und samtig. Langes Finale mit reifen Tanninen.

<b>Malbec Barrel Selection</b>	0,20l €	<b>8,90</b>
Bodegas Salentein, Argentinien	0,50l €	<b>21,50</b>
	0,75l €	<b>29,50</b>

Das Bouquet explosiv, mit einem Korb aus Pflaumen, schwarzen Beeren, eingehüllt von Anflügen von Vanille und Kakao. Warm und weich am Gaumen, kraftvoll mit feinem Schmelz und sehr guter Länge.

<b>Hausrotwein Casseopea</b>	0,20l €	<b>5,70</b>
Cabernet		

<b>Rotweinschorle</b>	0,20l €	<b>5,20</b>
-----------------------	---------	-------------

*Beachten Sie auch unsere  
ausgesuchten Flaschenweine*

## Rotweine

<b>Montepulciano d'Abruzzo Indio</b>	0,75l €	<b>23,50</b>
Cantine Bove Italien		

Ein komplexer Wein, dabei sehr gut ausbalancierte Noten von Schwarzkirschen und dunklen Beeren. Sehr weich und warm am Gaumen mit feinen Noten von Vanille und Schokolade.

<b>Rioja Ramon Bilbao Reserva</b>	0,75l €	<b>35,00</b>
Rioja, Spanien		

20 Monate im Barrique gereift und voller Eleganz. Eine Fülle von Aromen dunkler Beeren, intensiver Gewürze und zarter Vanille. Kraftvoll und elegant.

<b>Ansela van de Caab Muratie</b>	0,75l €	<b>48,00</b>
Stellenbosch, Südafrika		

Eine der besten Bordeaux-Cuvées vom Kap Bouquet, dunkler, reifer Beeren und cremiger Vanille, umhüllt vom Duft kubanischer Zigarren. Weiches Tannin und langer Abgang.

<b>Haut Pontet Grand Cru Bordeaux</b>	0,75l €	<b>45,00</b>
Saint Emilion, Frankreich		

Glänzendes Kirschrot im Glas. Sein Bukett fasziniert mit dunklen Früchten wie schwarze Johannisbeere. Ausgewogen, sehr angenehm am Gaumen mit einer finalen, leicht zimtigen Note im Nachhall.

<b>Shiraz Mitolo G.A.M.</b>	0,75l €	<b>59,00</b>
Mc Laren, Vale Australien		

Tiefrot im Glas. Sehr konzentrierte, reife Frucht wie schwarze Brombeeren am Gaumen. Dabei elegant und enorm vielschichtig, sehr lang im Finale. Einer der Top-Weine aus Australien.

<b>Barolo Serralunga D`Alba DOCG</b>	0,75l €	<b>65,00</b>
Fontanafredda, Piemont		

Ein eleganter Barolo mit sehr feinen Anklängen von Veilchen und reifer Schwarzkirsche. Der dezente Barriqueausbau begleitet mit Aromen von feiner Vanille und leichten Röstaromen.