



Herzlich Willkommen

bei den Küchenfreunden
im Lehmweg

*Wir freuen uns,
dass Ihr da seid!*

Die Küchenfreunde im Lehmweg sind das moderne Landgasthaus mitten in der Hamburger Großstadt. Für das außerordentliche Wohlfühlambiente sorgt nicht nur unsere Einrichtung & unser Kamin, sondern vor Allem auch unser Serviceteam – unter der Leitung von Jessi – das Euch nach allen Regeln der Kunst umsorgt.

Unsere Weine wählen wir mit größter Sorgfalt, langjähriger Erfahrung und guter Zusammenarbeit mit verschiedenen Winzern aus. Ihr vermisst etwas auf unserer Karte? Sprecht uns einfach an!

Im Dschungel des Konsumwahns kreierte unser Team um Küchenchef Eric stets nach bestem Gewissen die qualitativ hochwertigsten Speisen für Euch. So bieten wir neben der klassischen Karte auch saisonale Gerichte an. Neben Saisonalität spielt auch Regionalität eine große Rolle für uns: so beziehen wir viele der Gemüsesorten von unserem Kastanienhof in der Lüneburger Heide und das Fleisch von biologisch-artgerechten Bauern & Höfen aus Norddeutschland.

Ihr wollt bei uns feiern? Kein Problem!
Wir beantworten gern jede Frage rund um's Mieten, Kochen und Genießen!

Wir freuen uns auf köstliche Abende mit Euch!

Hannes Schröder & Jessica Metz
Inhaber & Betriebsleitung

Zum Anheizen

ROSÉ TONIC	7.5
Belsazar Rosé Wermut, Thomas Henry Tonic Water	
PORTO BITTER LEMON	8.5
Delaforce White Portwein, Thomas Henry Bitter Lemon	
BLOOMY VERMOUTH	8
Belsazar Weiß Wermut, Cherry Blossom	
PINK SPRITZ	9
Aperol, Soda, Thomas Henry Pink Grapefruit	
DARK, N' STORMY	9.5
Gosling's Black Seal Rum, Limettensaft, Thomas Henry Spicy Ginger Beer	
NEGRONI	13.5
Campari, Bombay Gin, Wermut Rot	

Alkoholfreie Alternativen

VIRGIN HUGO	8
Thomas Henry Ginger Ale, Holunderblütensaft, Limetten, Minze	
WIESENKIEZ NOSECCO	8
Apfel, Birne, Quitte, Aronia, Johannisbeere, Rosmarin, Lavendel, Kardamom	
ELMO	7.5
San Bitter, Maracujasaft, Soda	

Sprudeliges

CRÉMANT DE LOIRE	0.1l	0.75l
Chapin & Landais – Frankreich	7.9	49
CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ	7.9	49
Chapin & Landais – Frankreich		

Champagner

LOUIS ROEDERER COLLECTION 243	0.75l
Champagne – Frankreich	120

Auf das fruchtig-vielfältige Bouquet folgt beim Champagne Louis Roederer Collection ein langer und eleganter Genuss am Gaumen. Hier präsentiert der Schaumwein seinen Charakter offenherzig und beweist große Harmonie. Tellerpfirsich, Zitrusfrucht und mineralische Anklänge schenken ihm zusätzlich zur mundfüllenden Textur Fassettenreich. Im langen Nachhall bleibt der Champagner cremig, weich und präzise ausdefiniert.

OFFENE WEINE *Weiss*

GRAUBURGUNDER „KÜCHENFREUNDE EDITION“ Dr. Köhler – Rheinhessen, Deutschland Ein aromatischer Grauburgunder mit zartem Apfelduft und feinen, nussigen Aromen.	0.15 l 7.3
RIESLING „DRACHE“ Weingut von Winning – Pfalz, Deutschland Aromen von gelben Früchten und eine ausgeprägte Mineralität werden von einer lebendigen Säure getragen.	0.15 l 7.9
SAUVIGNON BLANC Daniel Mattern – Rheinhessen, Deutschland Knackig frisch und aromatisch im Geschmack. Schön trocken mit viel Frucht.	0.15 l 8.9
WEISSWEINSCHORLE	0.15 l 5.9

OFFENE WEINE *Rosé*

0.15l
8.5

PHILIPP'S ROSÉ

MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNION,
BLAUFRÄNKISCH & ST. LAURENT

Philipp Kuhn – Pfalz, Deutschland

Intensiver Duft nach Walderdbeeren. Animierende Säure,
feine Frucht, eleganter Körper.

0.15l
7.9

PASTEL DE ROSÉ DE SYRAH

Domaines Paul Mas - Pays d'Oc, Frankreich

In der Nase Aromen von Kirsche, roten Beeren und exotischen Früchten.
Trocken, im Mund elegant und fruchtig, mit langanhaltendem Abgang..

0.15l
9.9

AIX

GRENACHE, SYRAH, CINSAUT

Maison Saint Aix – Provence, Frankreich

Der Geschmack des Sommers und der Duft der Provence
in einem Glas.

OFFENE WEINE *Rot*

LE CHÊNE NOIR CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 0.15 l
7.2
Camille Cayran – Rhône, Frankreich

Rubinrot mit violetten Reflexen, deutliche Noten von roten Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren, außerdem Nuancen von eingelegten Früchten. Am Gaumen dominieren Kirsch- und Würznoten. Die Tannine sind noch jung, aber weich. Schönes Finale.

CABERNET-SAUVIGNON 0.15 l
8.5
Astruc Languedoc – Roussillon, Frankreich

Ein Wein von dunkler purpurner Farbe mit granatroten Reflexen. Im Bouquet wunderbare Aromen von Mokka und schwarzen Johannisbeeren dazu dezente Holz- und Röstnoten. Im Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig mit weichen Tanninen und sehr angenehm im Geschmack.

PRIMITIVO MASSERIA CALADIO 0.15 l
7.5
Cantine Terre Nel Mezzo – Abruzzo, Italien

Fruchtintensiv und feinwürzig im Duft, am Gaumen generös, samtig und ausdrucksvoll.

FLASCHENWEINE

Weiss

0.75 l
39

WEISSBURGUNDER

Jochen Dreissigacker – Rheinhessen, Deutschland

Florale Nase von reifen, gelben Früchten, leichte nussige Noten, zarter Schmelz und würziger Abgang.

0.75 l
49

VINTAGES

Jochen Dreissigacker – Rheinhessen, Deutschland

Drei Rieslinge aus drei Jahrgängen. Vereinigt die typische Frische der Rebsorte mit der Fülle der Frucht. Es klingt zart an, dass ein Teil des Weines im Holzfass ausgebaut wurde. Vielschichtig mit langem, intensivem Nachklang.

0.75 l
35

GRAUBURGUNDER

Wagner-Stempel – Rheinhessen, Deutschland

Duft von Birnen, Melone und Papaya, feiner mineralischer Körper, voluminös, hohe Balance.

0.75 l
33

GRAUBURGUNDER

„KÜCHENFREUNDE EDITION“

Dr. Köhler – Rheinhessen, Deutschland

Ein aromatischer Grauburgunder mit zartem Apfelduft und feinen, nussigen Aromen.

0.75 l
41

SAUVIGNON BLANC

Daniel Mattern – Rheinhessen, Deutschland

Knackig frisch und aromatisch im Geschmack. Schön trocken mit viel Frucht.

RIESLING „DRACHE“ 0.75 l
37
Weingut von Winning – Pfalz, Deutschland

Aromen von gelben Früchten und eine ausgeprägte Mineralität werden von einer lebendigen Säure getragen.

CHARDONNAY LES FRENES 0.75 l
44
Domaine Guinand – Languedoc, Frankreich

Üppiges Bouquet mit butterigen Noten sowie Vanille- und Röstaromen. Lang und rund am Gaumen mit perfekt ausbalancierter Säure.

FELIX ANTON 0.75 l
75
CHARDONNAY, WEISSBURGUNDER & GRAUBURGUNDER
Baron Longo – Alto Adige, Südtirol

Chardonnay verleiht dem Wein Struktur, Weißburgunder die feine Aromatik und Grauburgunder Mineralität. Weiße Blüten, verhaltene Frucht, am Gaumen lebhaft, fein strukturiert und ausbalanciert.

JAKOB JUNG 0.75 l
44
WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY CUVÉE
Jakob Jung – Rheingau, Deutschland

Diese Cuvée verbindet wunderbar die Vorzüge der beiden burgundischen Rebsorten. Der Weißburgunder aus dem traditionellen Stückfass bringt den Schmelz, der Chardonnay aus dem Edeltank die rassige Eleganz.

SILVANER 0.75 l
36
Weingut am Stein – Franken, Deutschland

Fruchtig, saftig, ausdrucksstark und mit einer fein mineralischen Ader. Silvaner typische Aromen von grünem Apfel, Birne, Pfirsich, Melone und kräutrigen Anklängen sowie ein stimmiges Säurespiel.

GRÜNER VELTLINER 0.75 l
38
Weingut Wieninger – Wien, Österreich

Rund und geschmeidig. Samtige Anklänge von Nashi-Birne & Quitte. Mineralischer Abgang.

0.75 l

„LA BOSCANA“ BLANCO
CHARDONNAY & VIOGNIER

35

Bodegas Costers del Sio – Costers del Segre, Spanien

Intensive Aromatik von Pfirsich und Aprikose, gepaart mit weißen Blüten.
Am Gaumen gute Säurestruktur und fruchtbetonter Nachhall.

0.75 l

SLOWINE
CHENIN BLANC

33

Slowine – Breede River Valley, Südafrika

Aromen von Zitrusfrucht, kleinem süßen Apfel, Pfirsich,
Aprikose & Honigmelone. Wenig Säure und fruchtiger Abgang.

0.75 l

CAVALCHINA CUSTOZA BIANCO DOC
TREBBIANO, GARGANEGA, FERNANDA

37

Az. Agr. Cavalchina di Piona Giulietto – Venetien, Italien

Feines und zartes Bouquet. Am Gaumen angenehm weich, sehr mild und
wenig Säure. Leichte Noten von Melone & Orangenblüten.

0.75 l

ALVARINHO

49

Quinta de Soalheiro – Vinho Verde, Portugal

Alvarinho ist die Traube, die im Norden Portugals für tropisch, fruchtige,
rassige Weißweine mit viel Aroma steht. In der Nase zeigt er sich die herrlich
saftige Frucht, dazu eine pikante Note von Zitronengras & Blütenaroma.
Packend-frisch, dabei elegant und mit einer schönen Mineralität am Gaumen.

0.75 l

SAUVIGNON BLANC

41

Daniel Mattern – Rheinhessen, Deutschland

Der Sauvignon Blanc ist besonders fruchtig. In der Nase zeigt er Aromen von
Grapefruit, Passionsfrucht und Stachelbeere. Knackig frisch und aromatisch im
Geschmack. Schön trocken mit viel Frucht.

FLASCHENWEINE *Rosé*

PHILIPP'S ROSÉ

MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNION,
BLAUFRÄNKISCH & ST. LAURENT

Philipp Kuhn – Pfalz, Deutschland

Intensiver Duft nach Walderdbeeren. Animierende Säure,
feine Frucht, eleganter Körper.

0.75 l
39

PASTEL DE ROSÉ DE SYRAH

Domaines Paul Mas - Pays d'Oc, Frankreich

In der Nase Aromen von Kirsche, roten Beeren und
exotischen Früchten. Trocken, im Mund elegant und fruchtig,
mit langanhaltendem Abgang.

0.75 l
37

AIX

GRENACHE, SYRAH, CINSAULT

Maison Saint Aix – Provence, Frankreich

Der Geschmack des Sommers und der Duft der
Provence in einem Glas.

0.75 l
45

FLASCHENWEINE *Rot*

BLACK PRINT CUVÉE MERLOT 0.75l
47
CABERNET SAUVIGNON, CABERNET DORSA 1.5l
Markus Schneider – Pfalz, Deutschland 90

Komplexe Aromen von Cassis, Himbeeren und Kirschen, kräftige, tiefschwarze Farbe.

SARDÓN 0.75l
45
TEMPRANILLIO, CABERNET SAUVIGNON,
GARNACHA, MALBEC, ALBILLO, SYRAH
Quinta Sardonía Castilla y León – Valladolid, Spanien

dunkles Kirschröt, sehr packendes Bouquet aus frischen Beerenaromen, reifen Kirschen und einer würzigen Note von Lakritz. Am Gaumen sehr seidig mit frischen Tanninen.

BROLIO CHIANTI CLASSICO RISERVA 0.75l
66
Barone Ricasoli – Toskana, Italien

Strahlendes, mittleres Rubinrot im Glas. Kirschen, Pflaumen, Himbeeren, orientalische Gewürze und Vanille bilden die vielschichtige Aromatik.

NEBBIOLO 0.75l
75
„SERRE DEI ROVERI BAROLO“ D.O.C.G.
Philipp Kuhn – Pfalz, Deutschland

Mittelschwerer Rotwein mit wunderbaren Fruchtakzenten, nicht so schwer im Alkohol, dennoch sehr komplex im Geschmack. Samt & weiche Tanninstruktur.

BINOMIO 0.75l
75
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA D.O.C.
Sartirano Figli – Piemont, Italien

Unendlich duftige Komplexität. Reife rote & schwarze Früchte, Anklänge an Rosen und Veilchen, würzig-pfefferige Nuancen, ein Hauch von Süßholz. Die Tannine sind samtig-weich.

LE CHÊNE NOIR CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 0.75 l
31
Camille Cayran – Rhône, Frankreich

Rubinrot mit violetten Reflexen, deutliche Noten von roten Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren, außerdem Nuancen von eingelegten Früchten. Am Gaumen dominieren Kirsch- und Würznoten. Die Tannine sind noch jung, aber weich. Schönes Finale.

CABERNET-SAUVIGNON 0.75 l
38
Astruc Languedoc – Roussillon, Frankreich

Ein Wein von dunkler purpurner Farbe mit granatroten Reflexen. Im Bouquet wunderbare Aromen von Mokka und schwarzen Johannisbeeren dazu dezente Holz- und Röstnoten. Im Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig mit weichen Tanninen und sehr angenehm im Geschmack.

RIOJA „LETARGO“ RESERVA 0.75 l
47
TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO
Bodegas Mateo – Rioja, Spanien

Sehr intensiv mit komplexen, likörhafte Aromen. Dunkles Kompott mit Anklängen von Pflaumen und Trockenfeigen. Im Nachhall leichte Gewürzscharfe und mineralisch.

ZWEIGELT 0.75 l
38
THE BUTCHER
Zweigelt – Burgenland, Österreich

Ein Rotwein mit kräftigem Charakter. 12 Monate im Barrique gereift. Überzeugt von Noten von dunklen Beeren, Pflaume und einem schokoladigen Nachhall.

PRIMITIVO MASSERIA CALADIO 0.75 l
35
Cantine Terre Nel Mezzo - Abruzzo, Italien

Fruchtintensiv und feinwürzig im Duft, am Gaumen generös, samtig und ausdrucksvoll.

TAPADA DE VILLAR 0.75 l
41
ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NATIONAL, SYRAH
Quinta das Arcas, Alentejo, Spanien

Schwarzrot mit violetten Reflexen. Intensiv und körperreich. Komplexe Nase: Trockenfrüchte und Konfitüre, dunkle Schokolade. Am Gaumen dicht und harmonisch mit guter Struktur und langem Nachhall.

Brände & Geiste

DIRKER

Williams-Christ-Birnenbrand	2 cl	6.9
Marillenbrand	2 cl	7.5
Kirschwasser	2 cl	6.5
Haselnussgeist	2 cl	7
Waldhimbeergeist	2 cl	7.5

Spirituozen

42 Below – Vodka	4 cl	5.5
Bacardi Anejo Cuatro – Rum / Puerto Rico	4 cl	5.9
Delaforce – Fine White Port – Portwein / Portugal	4 cl	5.5
Delafoce- Fine Ruby – Portwein / Portugal	2 cl	5.5
Belsazar Red – Wermut	4 cl	5.9
Belsazar White – Wermut	4 cl	5.9
Martini Bianco – Wermut	5 cl	3.9
Hennessy – Cognac	4cl	9.5
Dewar's 12y – Blended Whisky / Schottland	2 cl	4.5
Helbing Kümmel – Schnaps (Köm) / Hamburg	2 cl	3.0
Sandeman Fino – Sherry	4 cl	5.5
Bailey's – Cremelikör	4 cl	4.5
Frangelico – Haselnusslikör	2 cl	3.0
Averna – Kräuterlikör	4 cl	4.5
Ramazzotti – Kräuterlikör	4 cl	4.5
Sambuca – Likör	2 cl	3.5
Campari – Bitterlikör	4 cl	5.0
Bombay Sapphire – Gin / England	4 cl	6.5
Gin Sul – Gin / Hamburg-Altona	4 cl	9.5
Monkey 47 – Gin / Schwarzwald	4 cl	9.5
Hendrick's – Gin / Schottland	4 cl	9.0
Skin Gin – Gin /Altes Land	4 cl	9.5
Skin Gin Tea Kiss – mit Tee infusionierter Gin	4 cl	9.5

Bier

Ratsherrn Zwickel	0.3l	4.2
Naturtrüb und hell orange in der Farbe mit einem cremigen Schaum. Ein feiner Malzkörper und grasige Hopfenaromen führen bei unserem naturtrüben Zwickel zu einem herrlich frischen und süffigen Geschmack.		
Ratsherrn Pilsener	0.33l	4.2
Ratsherrn Pilsener Alkoholfrei 0,0%	0.33l	3.9
Ratsherrn Küsten IPA	0.33l	4.9
Krombacher Radler	0.33l	3.9
Paulaner Weizen	0.5l	5.5
Paulaner Weizen Alkoholfrei	0.5l	5.5

Softs

fritz-kola ^{1,4}	0.2l	3.5
fritz-kola superzero ⁴	0.2l	3.5
MischMasch fritz-kola mit orange ^{3,4}	0.2l	3.5
fritz-limo orange ^{4,5}	0.2l	3.5
fritz-limo zitrone ⁵	0.2l	3.5
Ginger Ale, Thomas Henry	0.2l	3.9
Spicy Ginger, Thomas Henry	0.2l	3.9
Tonic Water, Thomas Henry	0.2l	3.9
Bitter Lemon, Thomas Henry	0.2l	3.9
Pink Grapefruit, Thomas Henry	0.2l	3.5
Hofeigener Apfelsaft	0.3l	3.9
Rhabarbersaft	0.3l	4.2
Maracujasaft	0.3l	4.2
Mangosaft	0.3l	4.2
<i>Alle Säfte auch als Saftschorle</i>	0.3l	3.5
Magnus Imperial Mineralwasser	0.25l	2.9
<i>Feinperlig / Still</i>	0.75l	7.5

Heisses

Espresso	2.5
Espresso Macchiato	2.7
Doppelter Espresso	4.2
Cappuccino	3.5
Kaffee	3.2
Latte Macchiato	4.5
Milchkaffee	4.2



KÄNNCHEN JULIUS MEINL	0.41
Darjeeling Happy Valley	4.5
Rooibos Sun-Kissed Orange	4.5
Grüner Tee Orangen Pfirsich	4.5
Bergkräuter	4.5
Frische Minze oder Ingwer	4.9