

Willkommen!

„Ufer Café Weinbar“ im Lichtwärter-Häuschen. Ein Kleinod in Eimsbüttel: inspirierte Küche, sorgfältig ausgesuchte Weine – und ein ganz besonderer Ort.

Die Speisen

Ehrlich, regional, gut

Bei uns wird mit Leidenschaft gekocht – wir verwenden am Liebsten Zutaten aus der Region. Gut für die Frische, gut für Sie.

Die Getränke

Wir haben vierzehn offene Weine und dreißig Flaschenweine. Vom einfachen Schoppen bis zum Top-Wein. Gern beraten wir Sie.

Der Ort: Das Lichtwärter-Häuschen

Ohne unser kleines Häuschen wäre es in Eimsbüttel früher ziemlich düster gewesen. Vor neunzig Jahren, als der Stadtteil noch mit Gaslampen beleuchtet wurde, hatten Eimsbüttels Beleuchter hier ihr Hauptquartier. Von hier aus hielten sie die Straßenlaternen instand. Das Team bestand aus dem Ober-Beleuchter und bis zu sechs Mitarbeitern.

Bei uns können Sie bar oder mit EC-Karte bezahlen.

September im Ufer

Vorspeisen

- Kürbis-Kokos-Suppe** 🌿 (vegan) 8,50
mit geröstetem Kürbis-Brot und süß-salzigen Kürbiskernen
- Kleiner Feldsalat mit Radieschen und Kräutertrauben** 7,80
Bunter Spätsommersalat mit Quittenvinaigrette und knusprigen Croutons
- Kürbis-Muhammara** 🌿 (vegan) 8,80
Orientalischer Walnuss-Paprika-Aufstrich mit Hokkaidokürbis. Auf geröstetem Brot mit Salzmandeln und Petersilie

Zwischengerichte

- Spinatknödel mit Nussbutter** 10,60
Ein Spinatknödel mit Frischkäsefüllung. Dazu Nussbutter, Deichkäse Gold und Feldsalat
- Lammspieß mit Schafskäse und Kürbis-Gröstl** 11,50
Kleine Hackfrikadellen vom Salzwiesenlamm mit griechischem Schafskäse und Thymian
Dazu Hokkaido-Kürbis, Rucola und Borretane-Zwiebeln

Hauptgerichte

- Spätzle Klassisch** 14,-
mit Schmelzzwiebeln und Deichkäse Gold, dazu kleiner Salat
- Hokkaido-Panzanella mit Burrata** 🌿 (auf Wunsch ohne Burrata) 16,-
Ofengerösteter Kürbis, geschmolzene Tomaten, Rucola und knusprige Kürbisbrot-Croutons. Dazu karamellierter Burrata.
- Vinschgauer Pfifferlingsspätzle** 16,-
mit Pfifferlingen, Kümmel, Speck, würzigen Schmand, Ofentomaten, Deichkäse
- Kabeljau mit Pfifferlingsrisotto** 19,-
Mit Zitronenthymian und Fenchelsamen im Ofen confierter Kabeljau. Dazu Pfifferlingsrisotto mit gehobeltem Deichkäse Gold und Radischen-Dill-Salat
- Kürbispiroggen** 🌿 (vegan) 17,-
Hausgemachte Nudeltaschen, mit Hokkaido-Kürbis, Cashew und Kürbiskernen gefüllt und in Salbeiöl gebraten. Dazu Feldsalat mit Quittenvinaigrette und gerösteten Kürbiskernen.
- Ossobuco vom Kalb** 18,-
Kalbshaxe und frische Kräuter, langsam im Ofen geschmort.
Mit Kürbisschtopf, gehobeltem Deichkäse und Chorizo-Zitronen-Gremolata

3 Gänge Menü 28 Euro
Suppe oder Muhammara | Kabeljau oder Ossobuco oder Piroggen | kleine Crème-brûlée

4 Gänge Menü 36 Euro
Zusätzlich Spinatknödel oder Lammspieß als Zwischengericht

Ufer Klassiker

Salate

Ziegenkäse-Salat	13,80
Gebratener Ziegenkäse mit gemischten Blattsalaten, Zwetschgen und Honig-Senf-Dressing	
Pfifferlingssalat mit Birnen und Ziegenkäse	15,40
Lauwarm servierter Salat aus gerösteten Pfifferlingen, marinierten Birnen und Rucola. Dazu Preiselbeervinaigrette und Ziegenkäsetaler	

Flammkuchen

Klassisch mit Speck, Lauch, Schmand	9,80
Mediterran mit Tomaten, Oliven, Rosmarin, Ziegenkäse und Honig	11,80
Forestière mit Chorizo, Champignons, Kräuteröl und Rucola	12,20
Friesisch Blue mit Blauschimmelkäse, Walnüssen, Spinat und Tomate	12,80
Pfifferling und Ziegenkäse mit Kräutertrauben, roten Zwiebeln und Rosmarin	14,70



Brotzeiten

Ziegen-Obazda	8,-
Hausgemachte Käsecreme aus Ziegenkäse, dazu kleiner Rucola-Tomaten-Salat und Baguette	
Rillettes de Canard	8,-
Enten- und Schweinefleisch, fein gewürzt und eingekocht. Dazu geröstetes Baguette, Meersalz und Feigen-Preiselbeer-Marmelade	
Käseplatte mit Rohmilchkäse von Gut Backensholz (Bioland)	12,-
Deichkäse, Husumer, kleine Ziege, Hofkäse, Friesisch Blue und Ziegen-Obazda; mit frisch gebackenem Brot, Apfelspalten, Walnüssen & English Chutney	
Käse- & Wurstplatte	14,-
Dreierlei Rohmilchkäse von Backensholz (Husumer, Hofkäse, Friesisch Blue), Ziegen-Obazda, Coppa-Schinken, Chorizo und hausgemachte Rilette. Mit frisch gebackenem Brot, English Chutney, Butter und Senf	

Bio-Käserei Gut Backensholz

Liegt direkt hinterm Deich bei Husum. Mehrfach ausgezeichnet für die Käsespezialitäten, die sogar viele internationale Top-Käse in den Schatten stellen.

Kleinigkeiten

Kräutertrauben mit Thymian, Lavendel und Rosmarin  (vegan)	4,-
Salzmandeln  (vegan)	4,-
Hartkäse & Trauben Backensholzer „Deichkäse Gold“ und Kräutertrauben	5,80

Alle Preise in € inkl. gesetzlicher MwSt. Einige Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene.
Auf Wunsch erhalten Sie eine Übersicht.

Desserts und Digestifs

Desserts und Kuchen

Kleine Crème-brûlée klassisch mit Bourbon-Vanille	4,-
California Cheesecake Der Klassiker mit Bourbon-Vanille und Crème Fraîche verfeinert. Dazu Zwetschgenkompott.	4,50
Zwetschgen-Crumble Warm serviert mit Vanille-Eis	6,50
Kokosparfait mit Quitte und Limoncello-Sabayon Cremiges Kokosparfait mit gerösteten Kokosflocken und fruchtigem Quittenragout. Abgerundet durch frische Limoncello-Sabayon und karamellierte Haselnüsse	7,80
Kaiserschmarrn Nach Tiroler Art mit Rum-Rosinen und Puderzucker. In der Pfanne karamellisiert. Dazu unser hausgemachtes Zwetschgenkompott	8,70

Süßwein

Beerenauslese, Weingut Stiegelmar, Burgenland Muskat Ottonel, in selektiver Handlese geerntet und schonend verarbeitet. Helles, leuchtendes Goldgelb. Intensive und würzige Muskatfrucht. Honig. Litschi.	5 cl	7,-
---	------	-----

Digestifs

Bodensee-Obstler, J. Lang, Wasserburg, 38% Von uns direkt vom Bodensee nach Hamburg geholt. Sehr obstig, ohne parfümiert zu schmecken. Unser Lieblings-Obstler!	2 cl	3,-
Averna Amaro Sizilianischer Klassiker. Aromatisch-voller Geschmack.	4 cl	4,-
Spätburgunder Trester, Weingut Salwey, 45% Ein klassischer Grappa, klar und gradlinig.	4 cl	6,-
Haselnussgeist, Edelbrennerei A. J. Dirker, 40% Bestechend durch Röstaromen und den Duft von Nuss und Nougat, Karamell und Schokolade. Rund, harmonisch und nachhaltig. Auch für Sonst-nicht-Schnaps-Trinker.	4 cl	7,-
„Der milde Hoppenstedt“, Buxtehude, 35% William's Christ, zweifach gebrannt. Der Brand von unserem Freund Hagen Hoppenstedt, Sommelier des Jahres 2009. Intensiv im Aroma und sehr sanft.	4 cl	9,-

Bier und alkoholfreie Getränke

Bier

Pilsener, Ratsherrn Brauerei	0,33	3,-
Helles, Ratsherrn Brauerei	0,33	3,50
Lager „Helle Aufregung“, Landgang Brauerei	0,33	4,20
Bernsteinweizen Störtebeker (bio)	0,5	4,-
Alsterwasser „Schwanensee“, Landgang Brauerei	0,33	3,50

Die Landgang Brauerei

Direkt aus Altona kommen Craft Biere, die zum Stadtteil passen. Mit Ecken und Kanten, voller Geschmack. Anders als ein Standardbier!

Lammsbräu alkoholfrei (bio)	0,33	3,50
Hefeweizen Franziskaner alkoholfrei	0,5	3,80
Ratsherrn „Organic ale“ alkoholfrei (bio)	0,33	4,20

Mineralwasser

Magnus Imperial (prickelnd oder still)	0,25	2,50
	0,75	6,50
Leitungswasser – Erlös wird zu 100 Prozent gespendet für „Viva con Agua“	0,25	1,-

Schorlen und Limonade

Apfelsaftschorle naturtrüb	0,4	3,60
Rhabarberschorle	0,4	3,60
Apfel-Ingwer-Limonade (hausgemacht)	0,4	3,80
Trauben-Rosmarin-Limonade (hausgemacht)	0,4	3,80
Fritz Kola	0,33	2,90

Wein

Beachten Sie auch den Wein der Woche!
Und unsere ausführliche Flaschenweinkarte

Aperitif

Lillet blanc <i>Französischer Klassiker aus Sémillon und Auszügen von Zitrusfrüchten. Serviert auf Eis und einer Scheibe Orange</i>	Glas 0,1	6,20
Aperol Spritz <i>Aufgegossen mit unserem Eimbütteler Gold, einem Schuss Soda, Eiswürfeln und einer Scheibe Orange.</i>	Glas 0,15	6,50
Gin Tonic <i>4cl Tanqueray Gin, Thomas Henry Tonic Water, Zitronenzeste</i>		7,-

Weißwein

2019 „Eimsbütteler Gold“ Riesling, Weingut Enk, Nahe <i>Am Gaumen sehr saftig, vollmundig, leicht mineralisch. Harmonische Frucht-Säure-Balance mit einem Hauch reifer Birnen und Äpfel.</i>	Glas 0,2	5,70
2020 Weißburgunder trocken, Eckehart Gröhl, Rheinhessen <i>Weißburgunder pur: lebendige Frucht, spritzig frisch mit dezenter Säure und schöner Mineralität.</i>	Glas 0,2	5,90
2020 Luberon AOP blanc, Famille Perrin, Côtes du Rhône <i>Grenache blanc, Bourboulenc, Ugni blanc und Roussanne. Volle Aromen, grüne Früchte und Nuss. Sehr elegante und gradlinige Struktur.</i>	Glas 0,2	6,-
2019 Grauburgunder trocken, J. Heger, Kaiserstuhl <i>Auf Vulkangestein gewachsen und von der Sonne Badens verwöhnt. Aromen von reifer Birne, zarter Schmelz und langer Abgang.</i>	Glas 0,2	6,50
2019 Sauvignon blanc, Weingut Enk, Nahe <i>Finessenreich und animierend. Stachelbeeren und weiße Johannisbeeren, Duft von Holunderblüten. Vibrierende Säure.</i>	Glas 0,2	6,70
2019 Grüner Veltliner „Ufer“, Malat, Kremstal, Österreich <i>Von unserem Hauswinzer Michael Malat. Leicht und fruchtig mit feiner Säure. Dazu Aromen von Litschi & Wildblüten.</i>	Glas 0,2	7,20

Weißweinschorle	Glas 0,2	5,50
-----------------	----------	------

Rosé

- 2019 Rosé, Weingut Stiegelmar, Burgenland** Glas 0,2 6,50
*Leuchtendes rot–orange, fruchtig frisch, leicht und ausgewogen.
Für Sommergefühle zu jeder Jahreszeit!*

Rotwein

- 2018 „Eimsbütteler Nacht“, Dornfelder, Weingut Enk, Nahe** Glas 0,2 5,70
*Ein runder, im Holzfass ausgebauter Wein. Aromen von
Kirsche, Brombeere und Holunder. Gehaltvoll, geschmeidig, harmonisch.*
- 2019 Primitivo, Terre di Campo Sasso, Puglia** Glas 0,2 6,20
*Temperamentvoller Südtaliener. Tiefrot, vollmundig und fruchtig zugleich.
Sinnlich und charmant.*
- 2017 Rioja Crianza Finca de la Villa, Bodegas Muriel** Glas 0,2 6,60
*Sortenreiner Tempranillo, 12 Monate in amerikanischen Eichenfässern gereift.
Lebendig und elegant, mit einem Duft nach Zwetschgen und Kaffeebohnen.*
- 2017 Zweigelt „Ufer“, Malat, Kremstal** Glas 0,2 6,70
*Kräftige Aromen von Blau- und Brombeeren, harmonisch.
Dazu ein langanhaltender, leicht rauchiger Abgang.*
- 2017 Domaine des Tourelles, Vallée de la Bekaa, Libanon** Glas 0,2 7,80
*Ein Rotwein mit Wumms. Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault
und Carignan. Voll, reif und rund. Wie ein edler Südfranzose.*

Süßwein

- 2015 Beerenauslese, Weingut Stiegelmar, Burgenland** Glas 5 cl 6,80
*Muskat Ottonel, in selektiver Handlese geerntet und schonend verarbeitet.
Helles, leuchtendes Goldgelb. Intensive und würzige Muskatfrucht. Honig. Litschi.*

Unsere Weine für Eimsbüttel

Eimsbütteler Gold und Eimsbütteler Nacht

Das Eimsbütteler Gold macht seinem Namen alle Ehre: sorgfältig komponierter Riesling aus dem kleinen Familienweingut Enk. Klassische Fruchtaromen, spritzige Säure. Das rote Pendant, die Eimsbütteler Nacht, ist ein runder Dornfelder mit vollen Fruchtaromen.

Flasche Gold 1 Liter: 25,- Flasche Nacht 0,75 l: 19,-

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten

Espresso		1,60
	doppelt	2,30
Americano		2,70
Cappuccino		2,80
Milchkaffee	0,25	3,20
Flat white		3,50
Latte Macchiato mit doppeltem Espresso	0,39	4,-
	mit Hafermilch + 0,50	

Haugemachter Punsch

Apfel-Ingwer-Punsch (alkoholfrei)		4,20
Trauben-Rosmarin-Punsch (alkoholfrei)		4,20
	mit Rum (2 cl) + 0,80	

Tee

Frischer Ingwertee		3,-
Frischer Salbei-Zitronengras-Tee		3,-
Kännchen Tee		3,50
Schwarzer Thiele-Tee aus Ostfriesland		
Kräutermix mit Ingwer und Zitronengras (Bio)		
Grüner Tee		

Heiße Schokolade

„Pasciok“ Trinkschokolade von Pascucci		3,-
--	--	-----