



WILLKOMMEN IM THE BROWN

Ich bin Michael Bio, und **The Brown** ist für mich mehr als ein Restaurant.

Nach vielen Jahren in Hamburger Küchen ist hier ein Ort entstanden,
der viel von dem verbindet, was mich geprägt hat.

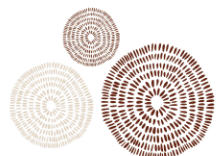
Der Name „Brown“ ist bewusst gewählt: Er ist für mich ein Familienname,
der Bedeutung trägt und Ausdruck dessen, was ich mir hier aufgebaut habe.

Meine Wurzeln liegen in Ghana, meine kulinarische Handschrift ist in
Hamburg entstanden. Beides kommt im **The Brown** zusammen – in der
Atmosphäre, in den Details und in einer Karte, die norddeutsch verwurzelt
ist, international denkt und Raum für Kreativität lässt.

Kulinarisch steht Seafood im Mittelpunkt: modern interpretiert und mit viel
Gespür für Frische und Qualität. Dabei arbeiten wir, wo immer es passt, mit
saisonalen Zutaten und Produkten aus der Region. Was gerade verfügbar
ist, darf die Karte mitbestimmen – ob Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse der
Saison oder ausgewählte Begleiter aus dem Norden.

Ergänzt wird die Karte durch ausgewählte Fleischgerichte und vegetarische
Kreationen – bewusst reduziert, mit Fokus auf das Wesentliche.

Ob zum Frühstück, für ein entspanntes Dinner oder einfach auf einen
Drink an der Bar: **The Brown** ist ein Ort, an dem Genuss, Charakter
und Atmosphäre zusammenkommen.



Opening Special

MENÜ

SPARGELCREMESUPPE

Bärlauchöl | Brioche-Croûtons
11,50

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

Erbsenpüree | Spargel
Zitronen-Beurre-blanc-Sauce

oder

PERLHUHN

Bärlauch-Kartoffeln-Mousseline
junge Karotten | Schalottenjus

oder

GEBACKENER BLUMENKOHL (VG)

Erbsenpüree | geröstete Mandeln
Teriyaki-Jus

LIMONEN CRÈME BRÛLÉE

Mango-Kompott | Mango Sorbet

3-Gänge-Menü 49,00

Spargel- karte

SPARGELCREMESUPPE

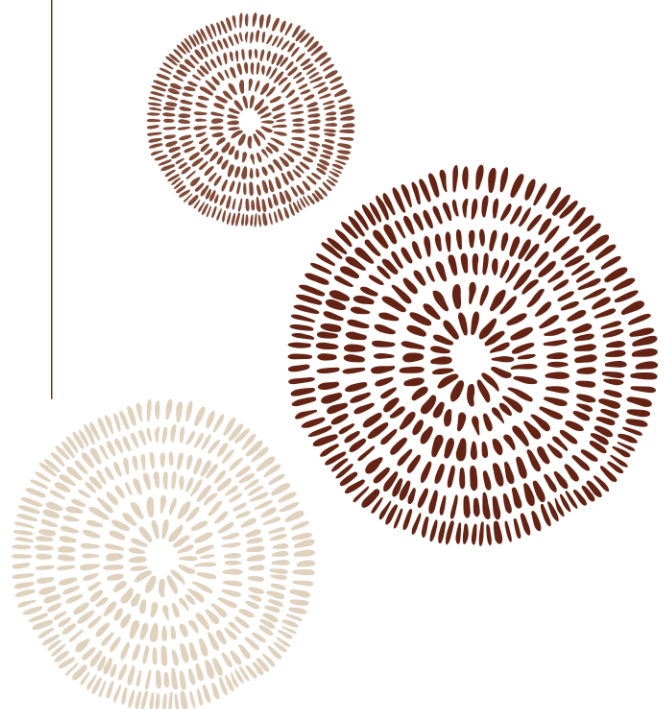
Bärlauchöl | Brioche-Croûtons
11,50

SPARGEL "CLASSIC"

Stangenspargel (400g) | neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise oder Nussbutter
28,50

LACHS & SPARGEL

Lachsfilet (180g) | neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise oder Nussbutter
36,50



Frühstück

Dienstag – Freitag | 10:00 – 12:00 Uhr

RÜHREI AUF STEINOFENBROT

Tomaten | geräucherter Lachs | Parmesan

16,90

ZWEI SPIEGELEIER AUF STEINOFENBROT

Liebstockel-Pesto | Salat

15,90

EGGS BENEDICT AUF STEINOFENBROT

zwei pochierte Bio-Eier | Sauce Hollandaise | Schnittlauch | Salat

15,90

ADD-ONS

Räucherlachs +4,50

Avocado +3,50

PANCAKES

saisonale Beeren | Ahornsirup

12,00

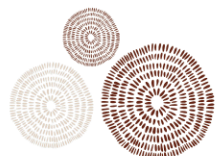
MITTAGSTISCH

Dienstag – Freitag | 12:00 – 15:00 Uhr

Wochenangebot

16,50

(3-Gang Menü 25,00)



Vorspeisen

BROT MIT BUTTER

THE BROWN ETAGERE

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing | Antipasti | Ziegenkäse
Rinder Tatar | rote Beete | gebeizte Saibling

2 Personen 16,00 p.P.

FISCHSUPPE

Fischeinlage | saisonales Gemüse

15,90

AUSTERN

David Hervé Fine de Claire N° 2

4,30 pro Stück

JAKOBSMUSCHELN

Sellerie | japanischer Rettich | Bärlauch | Buttermilch-Dashi

19,00

BURRATA (V)

bunte Tomaten | Spargel | Wildkräutersalat

16,90

ROTE BEETE GEBEIZTER SAIBLING

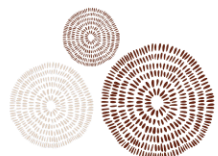
Buttermilch-Dashi | Honig-Senf-Saat | Zitronengel

18,00

RINDERTATAR

ingelegtes Gemüse | Berlauch Mayonnaise | Senf Mayonnaise | Brioche

23,90



Hauptgänge Fisch

THE BROWN FLAMMLACHS STULLE

Geröstetes Sauerteigbrot
eingelegtes Gemüse | Salat | Dill Mayonnaise

18,70

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

Erbsenpüree | Spargel | Morcheln | Zitronen-Beurre-blanc-Sauce

28,90

FILET VOM LOCH DUART LACHS

Sellerie | Erbsen | Pancetta | schwarzer Knoblauch | Zitronen-Beurre-blanc-Sauce

35,90

SEAFOOD-PFANNE

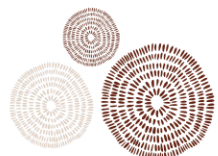
Garnelen | Jakobsmuscheln | Miesmuscheln | saisonales Gemüse | Tomaten-Safran-Sud

28,50

PANNFISCH

Gebrautes Fischfilet
Garnelen | Salzkartoffeln | Dijon-Senfsauce

26,00



Hauptgänge Fleisch

RINDERFILET

Bärlauch-Kartoffeln-Mousseline | junge Karotten | Schalottenjus

39,90

PERLHUHN

Bärlauch-Kartoffeln-Mousseline | junge Karotten | Schalottenjus

29,00

Hauptgänge Vegan & Vegetarisch

GEBACKENER BLUMENKOHL (VG)

Erbsenpüree | geröstete Mandeln | Teriyaki-Jus

21,00

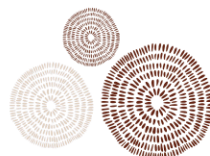
PINSA (V)

bunte Tomaten | Rucola Salat | Crème fraîche

16,00

+ Burrata 7,50 (V)

(optional mit Flammfisch 12,50)



Für die Lütten

GEBRATENES FISCHFILET

Kartoffelpüree oder Pommes | junge Karotten

11,00

CHICKENNUGGETS

Kartoffelpüree oder Pommes | junge Karotten

11,00

Dessert

LIMONEN CRÈME BRÛLÉE

Mango-Kompott | Mango Sorbet

12,50

EISSPEZIALITÄTEN

wechselnde Auswahl

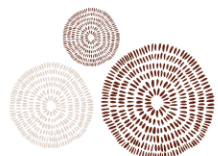
3,00 je Kugel

KUCHEN & TORTEN

nach Tagesangebot

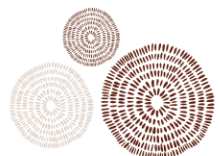
5,00 je Stück

Gern informieren wir Sie über die aktuelle Auswahl.



Kalte Getränke

WASSER	0,25 l	0,75 l
ST. MICHAELIS STILL	4,00	8,00
ST. MICHAELIS SPARKLING	4,00	8,00
SOFTDRINKS	0,25 l	0,33 l
COCA COLA		4,50
COCA COLA ZERO		4,50
FANTA	4,00	
SPRITE		4,50
MEZZO MIX		4,50
THE BROWN LIMONADEN		0,3 l
INGWER-MINZE-LIMETTE		5,0
HIMBEER-ZITRONE		5,0
SÄFTE		0,3 l
ORANGENSAFT		3,80
APFELSAFT NATURTRÜB		4,00
MARACUJASAFT		4,00
CRANBERRYSAFT		4,00
SAFTSCHORLE		3,50



Warme Getränke

KAFFEE

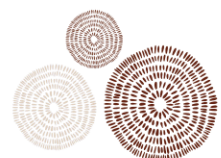
ESPRESSO	2,90
ESPRESSO DOPPIO	3,80
CREMA	3,50
CAPPUCCINO	4,30
CAFFÈ LATTE	4,30
MILCHKAFFEE	4,70
MATCHA LATTE	5,50
MILCHALTERNATIVEN: HAFER UND MANDEL	+0,50

TEE

GRÜNER TEE	3,90
SCHWARZER TEE	3,90
KRÄUTERTEE	3,90
FRISCHER INGWER-ZITRONEN TEE	4,20
FRISCHER MINZTEE	4,20

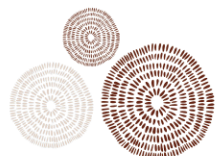
HEISSE SCHOKOLADE

4,50



Weinkarte

WEISSWEINE	0,15 l	0,75 l
DANIEL MATTERN, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND 2024 „Glück Glück Glück“ Sauvignon Blanc	7,80	36,00
BERGDOLT REIF UND NETT, PFALZ, DEUTSCHLAND 2024 „Glaube-Liebe-Hoffnung“ Riesling	7,20	33,00
OLIVER ZETER, PFALZ, DEUTSCHLAND 2025 Grauburgunder	7,50	34,00
DOMAINE ROUX, BOURGOGNE, FRANKREICH 2024 „Le Côtilles“ Chardonnay	8,00	36,00
ROSÉWEINE		
VDP.WEINGUT JAKOB JUNG, RHEINGAU, DEUTSCHLAND 2024 „Joker“ Rosé Spätburgunder	7,50	34,00
JURTSCHITSCH, KAMPTAL, ÖSTERREICH 2024 Rosé vom Zweigelt	7,80	36,00
ROTWEINE		
BODEGAS D. MATEO, RIOJA, D.O.C.A. 2022 „Letargo“ Crianza Tempranillo	8,20	36,00
MARRENON, LUBERON A.O.P, FRANKREICH 2023 „Les Villages Perchés“ Syrah, Grenache	6,50	32,00

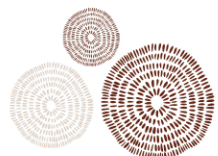


Crémant

	0,15 l	0,75 l
LOUIS DE GRENELLE, LOIRE, FRANKREICH Crémant Grande Réserve Rosè Brut Cabernet Franc & Grolleau	8,90	26,90
LOUIS DE GRENELLE, LOIRE, FRANKREICH Crémant Grande Réserve Blanc Brut Cabernet Franc & Grolleau	8,90	26,90

Aperitif

APEROL-SPRITZ Bitterorange, spritzig und leicht herb.	9,00
ERDBEER-MINZ-SPRITZ Frisch, fruchtig mit feiner Minznote.	9,00
SARTI-SPRITZ Fruchtig, weich und sommerlich.	9,00
LILLET WILDBERRY Beerig, leicht und angenehm floral.	9,00



Cocktails

THE BROWN

11,00

Geröstete Aromen treffen auf eine feine, nussige Tiefe und einem Hauch Schokolade.

MOJITO

10,00

Frisch, limettig mit feiner Minze.

IPANEMA MOCKTAIL (ALKOHOLFREI)

9,00

Fruchtige Limette, Maracuja und eine leichte Süße – spritzig, erfrischend und perfekt für jeden Moment.

Bier

KROMBACHER PILS 0,33 L

5,60

ALSTERWASSER 0,5 L

3,90

RADLER 0,5 L

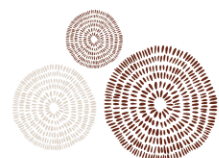
3,90

ERDINGER WEISSBIER 0,5 L

5,20

ERDINGER ALKOHOLFREI 0,5 L

5,20



Spirits

WHISKEY

4 cl

JOHNNIE WALKER RED LABEL	9,50
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	11,50
JACK DANIEL'S	9,50
JAMESON	9,50
GLENFIDDICH 12 JAHRE	12,50

COGNAC & BRANDY

RÉMY MARTIN VSOP	13,50
HENNESSY VS	12,50

VODKA

ABSOLUT VODKA	9,00
GREY GOOSE	12,50

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	9,50
TANQUERAY	9,50
HENDRICK'S GIN	11,50

Alle Spirituosen servieren wir auf Wunsch auch als Longdrink gegen einen Aufpreis.

