



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.

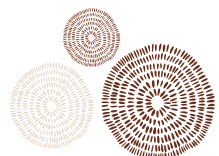
Der Name „Brown“ ist bewusst gewählt: Er ist für mich ein Familienname,
der Bedeutung trägt und Ausdruck dessen, was ich mir hier aufgebaut habe.

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.



Sommer-Menüwochen

01.07. bis 31.08.2026

WEISSE TOMATENSUPPE

Basilikum | Garnelen

GEBRATENER SEETEUFEL

Erbsenpüree | wilder Blumenkohl | Zitronen-Beurre-blanc-Sauce

oder

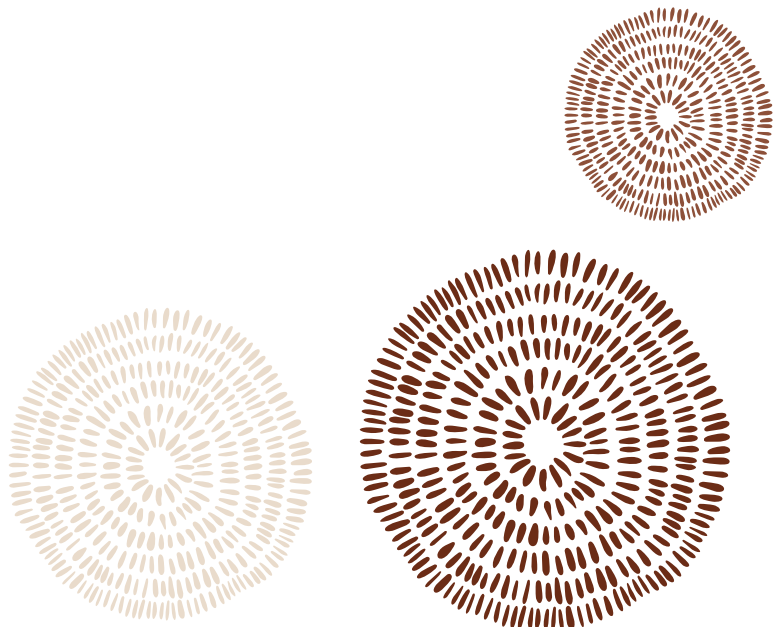
PERLHUHN

Süßkartoffelcreme | wilder Brokkoli | junge Karotten | Pfifferlings-Jus

PASSIONSFRUCHT-MASCARPONECREME

mit frischen Beeren

3-Gänge-Menü 49,00



Frühstück

Samstag & Sonntag | 10:00 – 12:00 Uhr

RÜHREI AUF STEINOFENBROT

geräucherte Tomaten & Parmesan

16,90

ZWEI SPIEGELEIER AUF STEINOFENBROT

Basilikum-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

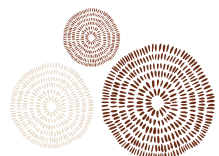
MITTAGSTISCH

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

Wochenangebot

2-Gang Menü

28,00



Vorspeisen

BROT MIT ORANGEN BUTTER

3,50

THE BROWN ETAGERE

Wildkräutersalat mit Himbeerdressing | Antipasti
Rinder Tatar | rote Beete | gebeizter Saibling

2 Personen 18,50 p.P.

FISCHSUPPE

Fischeinlage | saisonales Gemüse

13,90

WEISSE TOMATENSUPPE

Basilikum | Garnelen

12,50

AUSTERN

David Hervé Fine de Claire N° 2

4,30 pro Stück

JAKOBSMUSCHELN

Süßkartoffelcreme | schwarzer Rettich | Buttermilch-Dashi mit Kavier | Kräuteröl

18,90

BURRATA (V)

bunte Tomaten | Basilikum | Wildkräutersalat | Nektarine

15,90

ROTE BEETE GEBEIZTER SAIBLING

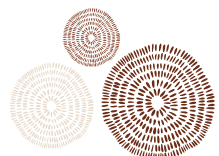
Buttermilch-Dashi | eingelegtes Gemüse | Zitrone

18,00

TATAR VOM RIND

eingelegtes Gemüse | schwarzer Knoblauch | Senf Mayonaise | Piment d'Espelette

80g | 20,90



Hauptgänge Fisch

THE BROWN FLAMMLACHS STULLE

Geröstetes Sauerteigbrot
eingelegtes Gemüse | Salat | Zitronen-Mayonnaise

21,90

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

Erbsenpüree | Pfifferlinge | wilder Blumenkohl | Zitronen-Beurre-blanc-Sauce

180g | 37,00

GEBRATENER SEETEUFEL

Erbsenpüree | wilder Blumenkohl | Zitronen-Beurre-blanc-Sauce

160g | 38,00

FILET VOM LOCH DUART LACHS

Blumenkohlcreme | Lauch | schwarzer Knoblauch | Zitronen-Beurre-blanc-Sauce

180g | 35,90

SEAFOOD-PFANNE

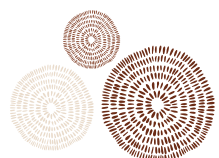
Garnelen | Jakobsmuscheln | Pulpo | Lachs | saisonales Gemüse | Tomaten-Fisch-Sud

28,50

PANNFISCH

Gebratenes Fischfilet | Garnelen
Gurkensalat | Salzkartoffeln | Dijon-Senfsauce

28,90



Hauptgänge Fleisch

SURF & TURF

Rinderfilet | Garnelen | Süßkartoffelcreme | wilder Brokkoli | Pfifferlings-Jus
180g | 39,00

PERLHUHN

Süßkartoffelcreme | wilder Brokkoli | junge Karotten | Pfifferlings-Jus
29,00

Hauptgänge Vegan & Vegetarisch

GERÖSTETER BLUMENKOHL (VG)

Süßkartoffelcreme | Westafrikanisches Tomaten-Mandelchutney | eingelegte Zwiebeln
24,00

THE BROWN SOMMER SALAT (VG)

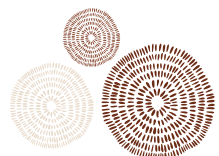
bunte Tomaten | Wildkräutersalat | Erdbeeren | Radieschen | Himbeer-Vinaigrette
14,90

PINSA (V)

mediterranes Gemüse | Basilikum | Crème fraîche
17,00

ADD-ONS

- + Burrata 6,50 (V)
- + Pfifferlinge 9,90 (VG)
- + Flammlachs 11,50



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

11,50

PASSIONSFRUCHT-MASCARPONE-CREME

mit frischen Beeren

10,50

AFFOGATO

Vanilleeis mit Espresso

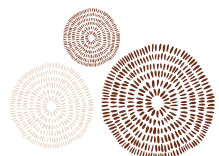
7,50

EISSPEZIALITÄTEN

wechselnde Auswahl

3,50 je Kugel

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

6,00

HIMBEER-ZITRONE

6,00

SÄFTE

0,3 l

ORANGENSAFT

3,80

APFELSAFT NATURTRÜB

4,00

MARACUJASAFT

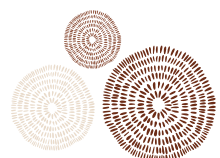
4,00

CRANBERRYSAFT

4,00

SAFTSCHORLE

3,50



Warme Getränke

KAFFEE

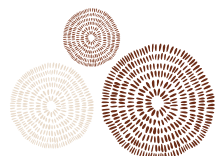
ESPRESSO	2,90
ESPRESSO DOPPIO	3,80
ESPRESSO MACCHIATO	3,20
CREMA	3,50
CAPPUCCINO	4,30
CAFFÈ LATTE	4,30
MILCHKAFFEE	4,70
MATCHA LATTE	5,50
MILCHALTERNATIVEN: HAFER UND MANDEL	+0,50

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

7,80 36,00

2024 „Glück Glück Glück“ Sauvignon Blanc

BERGDOLT REIF UND NETT, PFALZ, DEUTSCHLAND

7,20 33,00

2024 „Glaube-Liebe-Hoffnung“ Riesling

OLIVER ZETER, PFALZ, DEUTSCHLAND

7,50 34,00

2025 Grauburgunder

DOMAINE ROUX, BOURGOGNE, FRANKREICH

8,00 36,00

2024 „Le Côtilles“ Chardonnay

WEISSWEINSCHORLE 0,2 l

6,50

2024 „Glück Glück Glück“ Sauvignon Blanc

ROSÉWEINE

VDP.WEINGUT JAKOB JUNG, RHEINGAU, DEUTSCHLAND

7,50 34,00

2024 „Joker“ Rosé Spätburgunder

JURTSCHITSCH, KAMPTAL, ÖSTERREICH

7,80 36,00

2024 Rosé vom Zweigelt

ROTWEINE

BODEGAS D. MATEO, RIOJA, D.O.CA.

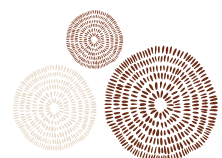
8,20 36,00

2022 „Letargo“ Crianza Tempranillo

MARRENON, LUBERON A.O.P, FRANKREICH

6,50 32,00

2023 „Les Villages Perchés“ Syrah, Grenache

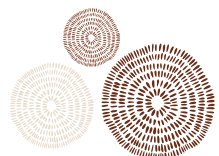


Crémant

	0,15 l	0,75 l
LOUIS DE GRENELLE, LOIRE, FRANKREICH Crémant Grande Réserve Rosè Brut Cabernet Franc & Grolleau	8,90	36,00
LOUIS DE GRENELLE, LOIRE, FRANKREICH Crémant Grande Réserve Blanc Brut Cabernet Franc & Grolleau	8,90	36,00

Aperitif

APEROL-SPRITZ Bitterorange, spritzig und leicht herb.	9,00
ERDBEER-MINZ-SPRITZ Frisch, fruchtig mit feiner Minznote.	9,00
RHABABER-SPRITZ Spritziger Prosecco trifft auf fruchtigen Rhabarber.	7,90
LILLET WILDBERRY Beerig, leicht und angenehm floral.	9,00
HOLUNDERBLÜTEN-SPRITZ Spritzig, blumig und herrlich leicht.	11,00
PROSECCO	7,80
PROSECCO (ALKOHOLFREI)	7,80
PROSECCO MIT HOLUNDERBLÜTE	8,20



Cocktails

THE BROWN

12,00

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

MOJITO

11,00

Frisch, limettig mit feiner Minze.

GIN BASIL

13,00

Aromatisch, kräutrig und herrlich erfrischend.

IPANEMA MOCKTAIL (ALKOHOLFREI)

9,00

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

Bier

PILS 0,33 L

5,20

RADLER 0,33 L

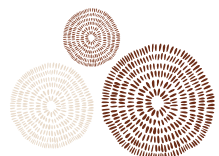
5,20

WEIZEN 0,5 L

5,60

PILS ALKOHOLFREI 0,33 L

5,20



Spirits

WHISKEY

2 cl

4 cl

JOHNNIE WALKER RED LABEL

5,00

9,50

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

6,00

11,50

JACK DANIEL'S

5,00

9,50

JAMESON

5,00

9,50

GLENFIDDICH 12 JAHRE

7,00

13,50

COGNAC & BRANDY

RÉMY MARTIN VSOP

7,00

13,50

HENNESSY VS

6,50

12,50

VODKA

ABSOLUT VODKA

5,00

9,50

GREY GOOSE

6,50

12,50

GIN

BOMBAY SAPPHIRE

5,00

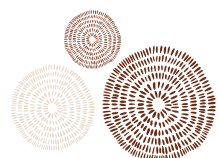
9,50

TANQUERAY

5,00

9,50

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



Spirits

LIKÖR

2 cl

4 cl

CAMPARI

4,00

7,50

BAILEYS

8,00

TEQUILA

DON DIEGO

5,00

9,50

ANIS

PERNOD

4,50

8,00

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

