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.

Saisonale Menüwochen

01.10. bis 31.10.2026

KÜRBIS-KOKOS-CREMESUPPE

Kürbiskerne | geröstete Garnelen | Kürbisöl

GEBRATENER SEETEUFEL

Kürbis | wilder Brokkoli | Beurre blanc | Kräuteröl

oder

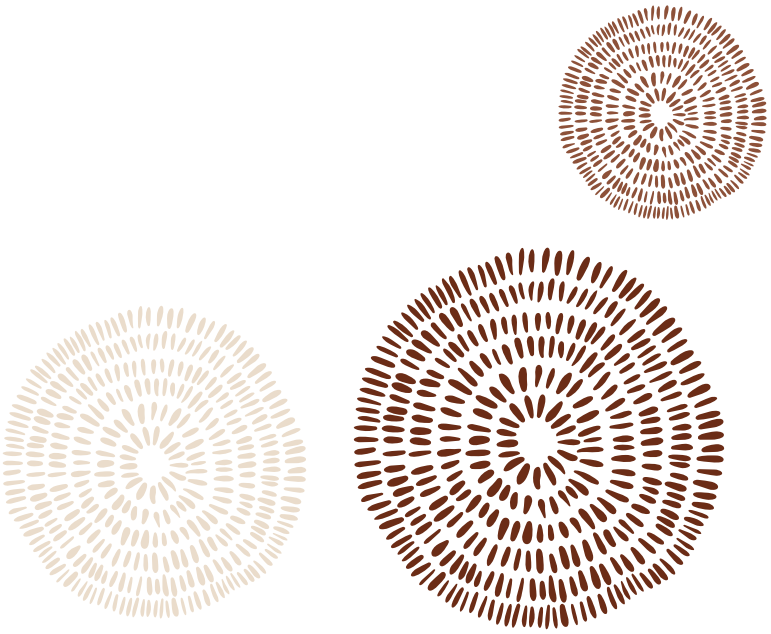
BBQ-ENTENBRUST

Kürbis | wilder Brokkoli | Möhre | Cranberry-Jus

Mascapone

Marinierte Feige | Vanille Crumble

3-Gänge-Menü 45,00



Frühstück

Sonntag | 10:00 – 12:00 Uhr

RÜHREI AUS DEM STEINOFEN

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-Gänge-Menü

28,00

Vorspeisen

THE BROWN BROT MIT ORANGEN BUTTER

3,50

THE BROWN ETAGERE

Wildkräutersalat | Rinder Tatar | Rote Beete | Ziegenkäse | gebeizter Saibling

2 Personen 18,50 p.P.

FISCHSUPPE

Fischeinlage | Garnelen | Pulpo | saisonales Gemüse

14,90

Kuŕbis-Kokos-Cremesuppe

Basilikum | Garnelen

13,50

AUSTERN

David Hervé Fine de Claire No 2

4,30 pro Stück

JAKOBSMUSCHELN

Kürbis | Hibiskus-Rettich | Buttermilch-Dashi | Kaviar

18,90 | große Portion 26,00

BURRATA (V)

Bunte Tomaten | Thai-Basilikum | Nektarine-Tomatenchutney

15,90

ROTE BEETE GIN GEBEIZTER SAIBLING

Buttermilch-Dashi | eingelegtes Gemüse | Zitrone | Rote-Bete-Ketchup

18,00

TATAR VOM RIND

Eingelegtes Gemüse | Kürbis | schwarzer Knoblauch | Senf Mayonaise | Piment d'Espelette

80g - 19,90 | 160g - große Portion 26,00

Hauptgänge Fisch

THE BROWN FLAMMLACHS STULLE

Geröstetes Sauerteigbrot | eingelegtes Gemüse | Salat | Zitronen-Mayonnaise

21,90

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

Kürbis | Waldpilze | Beurre blanc | Kräuteröl

180g | 36,00

GEBRATENER SEETEUFEL

Kürbis | wilder Brokkoli | Beurre blanc | Kräuteröl

160g | 37,00

FILET VOM LOCH DUART LACHS

Kartoffelmousseline | westafrikanisches Tomatenchutney | Spinat | Beurre blanc

180g | 35,90

SEAFOOD-PFANNE

Garnelen | Jakobsmuscheln | Pulpo | Adlerfisch | saisonales Gemüse | Krustentiersauce

29,30

PANNFISCH

Gebratenes Fischfilet | Garnelen | Blattsalat | Bratkartoffeln | Dijon-Senfsauce

28,90

BLACK-TIGER-GARNELEN-PFANNE

Buntes Gemüse | Knoblauch | Krustentiersauce

29,90

GEBRATENES ADLERFISCHFILET

Kartoffelmousseline | Porree | Kräuterseitlinge | Beurre blanc | Kräuteröl

34,00

Hauptgänge Fleisch

SURF & TURF

Rumpsteak | Garnelen | Kartoffelmousseline | wilder Brokkoli | Möhre | Cranberry-Jus

250g | 40,90

BBQ-ENTENBRUST

Hokkaidokürbis | wilder Brokkoli | Möhre | Cranberry -Jus

34,90

Hauptgänge Vegan & Vegetarisch

GERÖSTETER BLUMENKOHL (VG)

Kürbiscreme | westafrikanisches Tomaten-Mandelchutney | eingelegte Zwiebeln

24,00

THE BROWN SALAT (VG)

Bunte Tomaten | Wildkräutersalat | Erdbeeren | Radieschen | Himbeer-Vinaigrette

15,90

ADD-ONS

+ Burrata 6,50 (V)

+ Flammlachs 11,50

+ 3 Garnelen 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

Birnenekompott | Vanille Eis

11,00

MASCARPONECREME

Feige | Vanille Crumble

10,50

AFFOGATO

Vanilleeis mit Espresso

7,50

EIS

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, DE 2024 „Glück Glück Glück“ Sauvignon Blanc	7,80	36,00
BERGDOLT REIF UND NETT, PFALZ, DE 2024 „Glaube-Liebe-Hoffnung“ Riesling	7,20	33,00
OLIVER ZETER, PFALZ, DE 2025 Grauburgunder	7,50	34,00
DOMAINE ROUX, BOURGOGNE, FR 2024 „Le Côtilles“ Chardonnay	8,00	36,00
ALTAVINS VITICULTORS, TERRA ALTA, ES 2025 Ilercavònia Blanco, Garnacha Blanca	8,00	36,00
VDP.WEINGUT JAKOB JUNG, RHEINGAU, DE 2025 Weißburgunder & Chardonnay		38,00
LAUVERJAT, LOIRE, FR 2025 Sancerre A.O.C		49,00
CELLERS AUGUSTUS FORUM, PENEDÈS, ES 2024 Augustus Chardonnay		49,00
DOMAINE MICHAUT, BURGUND, FR 2021 Chablis A.O.C		42,00
WEISSWEINSCHORLE 0,2 l 2024 "Glück Glück Glück" Sauvignon Blanc	6,50	

Weinkarte

ROSÉWEINE	0,15 l	0,75 l
VDP.WEINGUT JAKOB JUNG, RHEINGAU, DE 2024 „Joker“ Rosé Spätburgunder	7,50	34,00
JURTSCHITSCH, KAMPTAL, AT 2023 “Le Chene Noir” Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault	7,80	28,00
HECHT & BANNIER, LANGUEDOC-ROUSSILLON, FR 2025 Côte de Provence A.O.C	8,90	38,00
WEINGUT KLAUS & MATHIAS WOLF, PFALZ, DE 2025 Grauer Burgunder Luise	8,00	33,00

ROTWEINE		
BODEGAS D. MATEO, RIOJA, D.O.CA. 2022 „Letargo“ Crianza Tempranillo	8,20	36,00
CAMILLE CAIRANNE, CÔTE DU RHÔNE A.O.P, FR 2023 “Le Chene Noir” Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault	6,50	28,00

Crémant

	0,15 l	0,75 l
LOUIS DE GRENELLE, LOIRE, FR Crémant Grande Réserve Rosè Brut Cabernet Franc & Grolleau	8,90	36,00
LOUISde GRENELLE LOIRE, FR 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	9,50	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	5,00
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.