Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe - *mit Filetwürfeln und Kräuterfrittaten*		9,90
Gazpacho - *Pikant gewürzte, kalte Tomaten - Gemüsesuppe*		9,90
Kokos - Curry - Suppe - *exotisch gewürzt*		9,90
Tatar fix und fertig und von Hand geschnitten	*80 g*	17,50
	160 g	35,00
	mit einem Bioeigelb	1,50
Burrata – *Baby Leaf Salat, Oliven*		15,50
50g Bellota Schinken – *aus nachhaltiger Produktion von eichelgefütterten Ibericoschweinen aus Andalusien*		19,50
Gemischte italienische Apero Oliven		4,50
Carpaccio vom australischen Black Angus *von Hand geschnitten mit Kapernäpfeln, Taggiasca Oliven, Parmesan*		17,50
Geröstete Kalbsmarkknochen *aus dem Ofen mit Petersiliensalat und Röstbrot*		19,50
Unsere Spezialität - Chorizo Criollo - Grillwürste	*eine*	4,80
Nach einem Rezept aus Argentinien für uns gemacht	*zwei*	9,20
Salsiccia von den Brüdern Picchianti aus Hamburg	*eine*	4,80
	zwei	9,20
Curry - Wurst – estancia style – *Salsiccia / Tomaten - Chili – Ketchup / Curry*		11,20
Sardinen in Olivenöl aus der Bretagne von la belle - iloise. *mit Olivenöl **oder** etwas pikanter mit Chili und Zitrone*		9,80
Pimientos de Padrón		8,50

Salate

Gemischter Salat oder Tomatensalat	7,50
Baby Leaf Salat & 4 Black Tiger Garnelen	21,50
Caesar Salat - *knackiger Römersalat mit Croutons, Parmesan und Parmesan-Sardellen-Dressing*	10,90
Großer bunter Salatteller mit Rinderfiletspitzen	18,50

Dressings

Thousand Island *French*
Kräutervinaigrette *Parmesan Sardelle*

Gegrilltes -

Ribeye – Entrecôte – Zwischenrippenstück

Viele Bezeichnungen für dieses wunderbare Stück Fleisch.

Wir lieben es sehr und widmen diesem Cut eine extra Seite.

SÜDHALBKUGEL

Black Angus Beef	300g	47,00
Marmorierungsstufe 2	350g	54,00
von **Jack's Creek** aus Australien	400g	61,00
	500g	77,00
Black Angus Beef	300g	47,00
Grain Fed von „The Black"	350g	54,00
aus **Uruguay**	400g	61,00
	500g	77,00
Wagyu RibEye mit Marmorierungsstufe 7 / 8 von	300g	98,00
Jack's Creek aus Australien		
World Best Steak 2015 & 2022		
Individuelle Größe ab 300g möglich, pro	50g	19,00

EUROPA

Norland – Taste the North –	300g	47,00
Färsen RibEye aus Schleswig - Holstein	350g	54,00
18 – 42 Monate alte Färsen	400g	61,00
aus langsamer und artgerechter Aufzucht	500g	77,00
World's Best Steak 2021 & 2022		
Metzgerei Dreymann präsentiert:		
von Marlon Seebürger – Elbtalauen Biosphärenreservat	300g	59,50
Dry Aged Beef 4 Wochen trocken gereift	350g	69,50
Bioland Angus – Galloway -Uckermärker Kreuzungen	400g	79,50
per Weideschuss erlegt, mindestens 3 Jahre alt	500g	97,00

Bitte fragen Sie hier nach der Verfügbarkeit, da wir nur sehr geringe Mengen bekommen.

Irisches Weiderind – 21 Tage trocken gereift	300g	47,00
Top Dry Aged Qualität von **John Stone** seit 1974,	350g	54,00
die nur mit Origin Green akkreditierten Landwirten arbeiten	400g	61,00
Gewinner der World Steak Challenge 2017,2018, 2019 & 2021	500g	77,00
Tomahawk, John Stone – 21 Tage trocken gereift	1100g	105,00

Filetsteak – Tenderloin

Der Klassiker aus **Südamerika**	200g	29,00
	250g	36,00
	300g	42,00
Black Angus Beef	200g	36,00
mit Marmorierungsstufe 2	250g	45,00
von **Jack's Creek** aus Australien	300g	54,00

Ergänzen Sie zu Ihrem Steak gerne unsere Black Tiger Garnelen Stück 4,10

Tafelspitz – Picanha – Cap of Rump

von **Greater Omaha Premium**	200g	24,00
Black Angus Beef aus	250g	29,00
Nebraska, USA	300g	34,00

Rumpsteak – Striploin für Freunde eines würzigen Fettrandes

Irisches Weiderind – 21 Tage trocken gereift	250g	39,00
Top Dry Age Qualität von **John Stone** seit 1974,	300g	47,00
die nur mit „Origin Green" akkreditierten Landwirten arbeiten.	350g	54,00
Gewinner der World Steak Challenge 2017,2018, 2019 & 2021	400g	61,00

Demeter Dry Aged Schweine Kotelett

von der Metzgerei Dreymann aus Hamburg		
Die Duroc-Anglersattelschwein Kreuzungen wachsen auf dem		
Gut Wulfsdorf in Ahrensburg auf		
Mindestens 14 bis 21 Tage trocken gereift und so lecker!	400g	37,50

Hähnchenbrust vom Landgockel

Das Geflügel vom Brunnenhof steht für hochwertige Qualität.	200g	26,50
Der Hof produziert seit 1967 nachhaltig		
und natürlich in Demeter Qualität.		
Schwerpunkt ist die artgerechte und wesensgemäße Geflügelhaltung.		
Stallungen, Produktionsräume und Manufaktur liegen auf dem Hofgelände.		

Surf & Turf hoch 2
200g AUS Filet, Jacks Creek, und 2 Black Tiger Garnelen 44,00

Surf & Turf hoch 3
300g Aus Filet, Jacks Creek, und 3 Black Tiger Garnelen 66,00

Zubehör

Gemüse

Gebratene Zwiebeln	5,50
Grüne Bohnen - bio	5,50
Feurige schwarze Bohnen	5,50
Rote Zwiebeln – in Rotwein geschmort	6,00
Blattspinat - bio	5,50
Würzige Strauchtomaten aus dem Ofen	6,00
Gebratene Champignons	6,50
Scharfes Linsengemüse – Linsen Dal	5,50
Pikanter Gemüsespiess - Grillgemüse	7,50
Pimientos de Padrón	8,50
Wilder Brokkoli	7,50

Linda & Co.

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	6,50
Pommes Frites	5,50
Pellkartoffeln mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	6,00
Geröstetes Knoblauchbrot	6,00

Saucen + Butter und ein Hauch von Backe

Sauce Béarnaise	3,50
Pfeffersauce - mit frischem grünen und schwarzem fermentierten Pfeffer	3,50
BBQ Sauce	3,00
Grüne Jalapeños (in Scheiben)	1,50
Pikanter Tomaten – Zwiebel – Chili – Ketchup	3,50
Kräuterbutter	3,00
Café de Paris Butter eine tolle Butter zum Fleisch...mit Dijonsenf, Schalotten, Kapern, Estragon,	3,00
Bellota Iberico Backe, 3 Monate luftgetrocknet und dann dünn von uns aufgeschnitten, als Auflage für Ihr Steak. Ein echter Geheimtip.	3,00

Dessert

Eingelegte Burgunderpflaumen mit Vanilleeis	8,90
Heiße Himbeeren - bio mit Vanilleeis	8,90
Karamell Delight Eine Kugel Vanilleeis mit Baileys, Nüsse und Karamellsauce	6,90
Crumble der Saison mit Vanille-Eis Sie werden gerne von unseren Mitarbeitenden informiert	9,90
Kugel Schokoladeneis mit einem Schuss ihrer Wahl Drambuie, Amaretto, Kahlua, Baileys, Dutch Kakao	5,80
Kugel Zitronensorbet mit einem Schuss ihrer Wahl Cremant, Vodka, Tonka-Gin	5,80
Affogato al caffé	5,90
Kugel Vanilleeis	3,50
Kugel Schokoladeneis	3,50
Kugel Zitronensorbet	3,50
Kugel Cassissorbet	3,50

Heiße Getränke

Kaffeespezialitäten (auch entkoffeiniert)

Kaffee	4,00
Espresso	3,00
Doppelter Espresso	4,50
Latte Macchiato	4,80
Cappuccino	4,60

Trink Meer Tee

	4,20
Alle Mann an Bord – Assam	4,20
Strandmeuterei - Kamillenblüte	4,20
Frischer Friese - Pfefferminz	4,20
Rückenwind - Beerenmischung	4,20
Anker lichten – Grüner Tee	4,20
Rette mit wer kann – Kräutertee	

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Team in einer gesonderte Karte.

Getränke

Mineralwasser

Magnus Imperial Still oder Feinperlig	0,25	3,20
	0,75	8,10

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Spezi	0,20	3,40
	0,40	5,50
Saft-(schorle):		
Apfel, Johannisbeere, Kirsch, Cranberry,	0,20	3,40
Rhabarber, Banane, Maracuja, KiBa	0,40	5,50
Flensburger Malz	0,33	4,20
Tomatensaft, Orangensaft	0,20	3,50
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20	4,20
Thomas Henry Ginger Ale	0,20	4,20
Thomas Henry Tonic Water	0,20	4,20
Schweppes – Dry Tonic Water –	0,20	4,20
Fever Tree – Mediterranean Tonic Water -	0,20	4,20

Fair und bio

ChariTea - Mate sparkling -	0,33	4,20
Bionade – Schwarze Johannisbeere - Rosmarin -	0,33	4,20
Bioinade – Kräuter -	0,33	4,20

Biere

Veltins **vom Fass** - Brautradition seit 1824 -	0,30	4,90
	0,40	6,10
Grevensteiner Naturtrübes Landbier **vom Fass**	0,30	4,90
Süffig und mild im Charakter	0,50	6,50
Helles Pülleken **vom Fass**	0,30	4,90
	0,50	6,50
Meisel´s & Friends Pale Ale	0,33	5,50
Maisel´s Weisse Original Hefe Weissbier	0,50	6,50
Maisel´s Weisse Alkoholfrei Hefe Weissbier	0,50	6,50
Helles Pülleken 0,00%	0,33	5,50
Aktien Landbier dunkel	0,50	6,70

Aperitif (auch alkoholfrei)

Cremant weiß oder rosé	0,10	9,90
Sektkellerei Geldermann, Rheinhessen		
Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Himbeerspritz	0,20	12,50
Sherry Medium oder Extra Dry	4 cl.	6,80
Martini Bianco / Rosso	4 cl.	6,80
Campari Soda / Tonic / Orangensaft	0,20	9,90

Offene Weißweine. **0,2l**

2024 **Elbmoisselle** 10,50
Riesling aus dem Bremmer Calmont, der steilsten Weinlage Europas

2024 **Weissburgunder** 10,50
Weingut Kirchner, Pfalz, Deutschland

2024 **Grauburgunder** 10,50
Weingut Becker – Landgraf, Rheinhessen, Deutschland

2023 **Grauburgunder Class A** 12,20
Weingut Neverland, Rheinhessen, Deutschland

2025 **Scheurebe** 10,50
Weingut Max Müller, Franken, Deutschland

2024 **Chenin Blanc** 10,50
Weingut Beaumont, Walker Bay, Südafrika

Offene Roséweine **0,2l**

2025 Elbmoiselle rosé 10,50
Weingut Franzen, Mosel, Deutschland

Offene Rotweine **0,2l**

2023 Freinsheimer **Spätburgunder** vom Kalkfels 12,20
Weingut Rings, Freinsheim, Pfalz, Deutschland

2022 **Primitivo Puglia IGP** 1954 13,50
Cantine Paradiso, Apulien

2021 Baigorri Crianza **Tempranillo** 10,50
Bodegas Baigorri, Rioja DOCa

2022 **Raoul's** Syrah, Cab Franc, Grenache & Mourvédre 10,50
Beaumont Family Wines, Bot River, Overberg, Walker Bay, Südafrika

2022 **Malbec** 10,50
Bodegas y Viñedos, Valle de Uco Mendoza, Argentinien

2020 Entrée du Royaume **Syrah, Grenache &Carignan** 12,50
Domaine de L'Agly, Languedoc-Russillon, Frankreich

Wenn Sie eine größere Auswahl an Weinen wünschen, so fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte.

Alle Preise verstehen sich als Endpreise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Gin & Tonic

Schweppes Dry Tonic Water	2,50
Thomas Henry Tonic Water	2,50
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	3,00

	4 cl
Deutschland	
Elephant Gin -klar, Wacholder-	13,50
Gin Sul -portugiesische Orange-	13,50
Knut Hansen -Gurke, Basilikum-	13,50
Tonka Gin -süße Vanille-	13,50
Ferdinand's Saar Dry Gin - Infused mit einer 2009er Riesling Spätlese -	13,50
Windspiel -Zitrone, Pfeffer-	13,50
Woodland -dunkle Beeren-	13,50
Woodland Pink -Himbeere, Holunder-	13,50
The Illusionist -magisch-	13,50
Monkey 47 -klar, Orange-	13,50
England	
Beefeater 24 -citrus-	13,50
Bulldog -Blumig-	13,50
Hayman´s Sloe Gin -Pflaume, Mandel-	13,50
Hayman´s Royal Dock of Deptford -klar, kräftig-	13,50
Jodhpur -Kräuter, Balsamico-	13,50
Mombasa -Nelke, Kumin-	13,50
Plymouth -Koriander, Cardamon-	13,50
Plymouth - Navy Strength 57 % Vol. -	13,50
Tanqueray No. 10 -Pfefffer, Kräuter-	13,50
Whitley Neill -Physalis-	13,50
Frankreich	
Citadelle Gin -würzig, Kräuter-	13,50
G´Vine -fruchtig-	13,50
Schottland	
Edinburgh Gin -Pinie, citrus -	13,50
Hendrick´s Gin -Gurke-	13,50
The Botanist - Kräuter-	13,50
Spanien	
Tann´s Gin -Wacholder-	13,50
Mom Gin -süß, fruchtig-	13,50
Gin Mare -Kräuter, Olive-	13,50
Überall auf der Welt	
Z44- Zirbe- Südtirol /Italien -Kräuter-	13,50
No. 3 – Niederlande – klar, Wacholder-	13,50
Inveroche Amber – Südafrika -Karamell, Apfel, citrus-	13,50
Malfy -Grapefruit	13,50

Digestif

von der Familienbrennerei BIRKENHOF aus der Pfalz

Alte Haselnuss	4cl	11,50
Alte Himbeere	4cl	11,50
Alte Kische	4cl	11,50
Alte Marille	4cl	11,50
Alte Williamsbirne	4cl	11,50

Brände, Geiste und Liköre von FAUDE aus dem Schwarzwald

Blutorange aus Sizilien	4cl	11,50
Apfelbrand	4cl	11,50
Aprikosenbrand	4cl	11,50
Zwetschgenbrand	4cl	11,50
Mirabellengeist	4cl	11,50
Gurkengeist	4cl	11,50
Grüner Walnusslikör	4cl	11,50
Rhabarberlikör	4cl	11,50
Weinbergpfirsich-Likör **(Ziegler)**	4cl	11,50

Grappa aus Südtirol von Villa Laviosa

Raute	4cl	11,00
Zirbe	4cl	11,00
Brennessel	4cl	11,00
Alpenkräuter	4cl	11,00

Rum

Botran – Reserva Blanca (Guatemala)	4cl	8,80
Botucal	4cl	8,80
Ron Zacapa 23 Jahre (Guatemala)	2cl	8,80
Pyrat Rum XO Reserve (Guyana)	2cl	8,80
Plantation XO(Barbados)	2cl	8,80
Chairman's Reserve "The forgotten Casks" (Santa Lucia)	2cl	8,80

Whisky/ Whiskey

Jameson Irish Whisky	4cl	13,50
Elijah Craig, Kentucky Straight Bourbon Whiskey, 12 Jahre	4cl	12,50
Talisker, Single Malt Scotch Whisky, 10 Jahre	4cl	8,50
Glenmorangie, Highland Single Malt Scotch Whisky, 10 Jahre	4cl	11,00
Bowmore, Islay Single Malt, Scotch Whisky, 12 Jahre	4cl	11,00
The Dalmore, Islay Single Malt, Scotch Whisky, 12 Jahre	2cl	8,50
The Balvenie, Single malt Scotch Whisky, Doublewood, 12 Jahre	2cl	12,50
Johnny Walker Blue Label, Blended Scotch Whisky	2cl	14,00

Spirituosen (4cl)

Aalborg Jubiläums Aquavit, Helbing	5,50
Wodka, Averna, Jägermeister, Ramazzotti	5,50
Remy Martin VSOP, Cardenal Mendoza,	8,50
Baileys, Limoncello, Frangelico, Kahlua, Amaretto, Drambuie, Sambuca	5,00

Eine Hamburger Geschichte

Unsere Geschichte beginnt 1977 in der Hermannstraße
im Herzen Hamburgs. Dort, wo sich heute die Europa Passage befindet,
öffnete das *La Estancia* erstmals seine Türen.

Von Anfang an stand das Haus für die Liebe zu gutem Fleisch,
echtes Handwerk am Grill und die Freude daran,
ein guter Gastgeber zu sein.

Als die Hermannstraße der heutigen Europa Passage weichen musste,
endete zwar ein Kapitel – nicht aber die Geschichte des Estancia.

Seit 2005 sind wir im historischen Afrikahaus in der Hamburger Altstadt
zu Hause. Nur wenige Minuten von unserem ursprünglichen Standort entfernt
führen wir hier die Tradition fort, die damals begann.

Über die Jahrzehnte hat sich vieles verändert. Hamburg hat sich verändert.
Unser Restaurant hat sich weiterentwickelt. Doch unser Anspruch
ist derselbe geblieben:

GUTES FLEISCH. GUTES HANDWERK. GUTE GASTGEBER.

Damals wie heute.

Estancia.

HAMBURG SEIT 1977.