



# No 1987

## MENU



Rothenbaumchaussee 63, 20148 Hamburg

# Das ist Tô 1987

Bei Tô 1987 verbinden wir die kulinarischen Traditionen Vietnams mit modernen Einflüssen und kreativer Raffinesse. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte: von duftenden Kräutern, frischen Zutaten und liebevoller Zubereitung - inspiriert von den Straßenküchen Hanois bis zu den Märkten Saigons. In unserem Restaurant vereinen sich vietnamesische Lebensfreude und zeitgemäßes Ambiente zu einem Ort, an dem Genuss und Gastfreundschaft im Mittelpunkt stehen.



# Suppen

- 1 **Chicken Kocos** 6 €  
*Kokosmilch - gegrilltes Hähnchen - frisches Gemüse - Zitronengras<sup>7</sup>*
- 2 **Bubble-Wantan** 6 €  
*Hackfleisch und Garnelen im Wantan-Teig - frisches Gemüse - Gemüsebrühe<sup>1,2</sup>*
- 3 **Kimchi Guy (scharf)** 6 €  
*Kimchi - zartes Rindfleisch - frisches Gemüse - Gemüsebrühe*

# Tapas

- 4 **Goi Xoai Tom** 8 €  
*Aromatische Mango -  
Garnelen - frischer Salat -  
frische Kräuter - Erdnüsse -  
Limetten-Chili-Dressing<sup>5</sup>*
- 5 **Oktopus Salat (scharf)** 12 €  
*Gegrillter Oktopus -  
Schalotte - Karotten -  
frische Kräuter - pikantes  
hauseigenes Dressing<sup>14</sup>*



# Tapas



• **6 Dau Chien Com** 7 €

Knuspriger Tofu, ummantelt mit jungem grünem Reis - cremiger Erdnuss-Dip <sup>1,5</sup>

• **7 Tom Chien Com** 9 €

Knusprige Garnelen, ummantelt mit jungem grünem Reis - Teriyaki-Soße <sup>1,2,6</sup>

• **8 Dau Sot Xi Dau** 6 €

Gebratener Tofu in dunkler Soße - Zwiebeln - Knoblauch - Sesam <sup>6,11</sup>



• **9 Goi Cuon Vit Nuong** 7 €

Zwei Sommerrollen: Gegrilltes Entenbrustfilet - aromatische Mango - Reisnudeln - Karotten - frische Kräuter - Teriyaki-Soße <sup>6</sup>

• **10 Goi Cuon Tom** 7 €

Zwei Sommerrollen: Gekochte Black-Tiger-Garnelen - aromatische Mango - Reisnudeln - Karotten - frische Kräuter - Limetten-Chili-Dressing <sup>2</sup>



# Tapas

- **II Flying-Wantan** 6 €  
*Frittierte Wantans mit Hackfleisch und Garnelen - Süß-Sauer-Chili-Soße <sup>1,2</sup>*

- **I2 Cai Xao Toi** 7 €  
*Gebratener Pak Choi in dunkler Soße mit Knoblauch <sup>6</sup>*



- **I3 Rau Cu Hap Cham Kho Quet (scharf)** 6 €  
*Buntes gedämpftes Gemüse - hauseigener Dip*

- **I4 Nem Ran** 7 €  
*Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Glasnudeln - gehacktem Hähnchenfleisch - Garnelen - frischem Gemüse - Limetten Chili Dip <sup>2</sup>*



- 15 **Bo Nuong** 9 €

*Gegrilltes Entrecôte vom Rind -  
Teriyaki-Soße <sup>6</sup>*



- 16 **Ga Nuong** 8 €

*Gegrilltes Hähnchenbrustfilet -  
Teriyaki-Soße <sup>6, 11</sup>*



- 17 **Vit Nuong Sot Lac** 13 €

*Gegrilltes Entenbrustfilet auf feiner,  
cremiger Erdnuss-Soße <sup>5, 7, 11</sup>*



- 18 **So Diep Nuong** 5 €

*Gegrillte Jakobmuschel -  
Frühlingszwiebeln - Teriyaki-Soße <sup>6, 14</sup>*



- 19 **Banh Bao Bo** 7 €

*Vietnamesischer Burger im gebackenen  
Dampfbrötchen - gegrilltes Entrecôte vom  
Rind - frischer Salat - Teriyaki-Soße <sup>1, 6</sup>*



- 20 **Banh Bao Vit** 7 €

*Vietnamesischer Burger im gebackenen  
Dampfbrötchen - gegrilltes Entenbrustfilet  
- frischer Salat - Teriyaki-Soße <sup>1, 6</sup>*



• 21 **Tom Sot Toi Pho Mai**

11 €

*Black-Tiger-Garnelen in cremiger Käse-Sahne-Soße mit geröstetem Knoblauch<sup>2,7</sup>*



• 22 **Edamame**

6 €

*Blanchierte junge Sojabohnen - Meersalz - Sesam<sup>6,11</sup>*



• 23 **Khoai Lang Chien**

6 €

*Süßkartoffel-Pommes mit Sesam und hausgemachter vietnamesischer Chili-Mayo<sup>1,11</sup>*



• 24 **Tapas-Mixteller**

30 €

*Fünf gemischte Tapas:<sup>1,6</sup>*

- Mangosalat
- Frühlingsrolle
- Sommerrolle mit Garnelen
- gegrilltes Entrecôte vom Rind
- frittiertes Wantan
- drei Dips (Erdnuss - Limetten-Chili - Teriyaki)

# Nudelgerichte

A hand is shown pouring a clear dressing from a small, patterned glass bowl into a larger, light-colored ceramic bowl. The dressing contains sliced red and yellow chili peppers and other ingredients. The larger bowl is filled with a variety of fresh ingredients: green beans, sliced mango, fresh herbs, lettuce, and a portion of Bun Cha La Lot (rice noodles with betel leaves). A pair of blue and white chopsticks rests on the edge of the bowl. The background is a dark, textured surface.

• 30 **Bun Cha La Lot**

18 €

*Reisnudeln - Cha La Lot (gehacktes in Betelblättern) -  
Mango - Gurken - frischer bunter Salat - frische Kräuter-  
geröstete Erdnüsse - Röstzwiebeln - Limetten Chili Dressing<sup>5</sup>*

• 31 **Bun Nem Ran** 18 €

Reisnudeln - knusprige Frühlingsrollen - Mango - Gurken -  
frischer bunter Salat - frische Kräuter - geröstete Erdnüsse - Röstzwiebeln -  
Limetten-Chili-Dressing<sup>7</sup>

• 32 **Bun Bo** 18 €

Reisnudeln - gebratenes, zartes Rinderfilet - Mango - Gurken -  
frischer bunter Salat - frische Kräuter - geröstete Erdnüsse - Röstzwiebeln -  
Limetten-Chili-Dressing<sup>5,6</sup>

• 33 **Udon Xao Bo** 20 €

Im Wok gebratene Udon-Nudeln in  
dunkler Soße - zartes Rinderfilet -  
buntes frisches Gemüse<sup>1,6</sup>

• 34 **Udon Xao Tom** 20 €

Im Wok gebratene Udon-Nudeln in  
dunkler Soße - Black-Tiger-Garnelen -  
buntes frisches Gemüse<sup>1,2,6</sup>

• 35 **Udon Ca Hoi Sot Pho Mai** 25 €

Udon-Nudeln in cremiger Käse-Sahne-Soße - gegrillter Lachs -  
frisches Gemüse<sup>1,3,4,7</sup>

• 36 **Udon Sot Kem Nam Tom** 25 €

Udon-Nudeln in cremiger Trüffel-Sahne-Käse-Soße -  
gegrillte Black-Tiger-Garnelen<sup>1,2,3,7</sup>



# Phở

## Vietnamesische Nudelsuppe

• 50 **Pho Hanoi** 18 €

*Klassische vietnamesische Nudelsuppe - Rinderbrühe verfeinert mit Zimt und Kardamom - dünn geschnittenes, leicht gegartes, zartes Rinderfilet (Medium) - Reisbandnudeln - Koriander - Basilikum - Frühlingszwiebeln*

• 51 **Pho To 1987** 22 €

*Vietnamesische Nudelsuppe nach Art von To 1987 - Rinderbrühe, verfeinert mit Zimt und Kardamom - gegrilltes, zartes Entrecôte vom Rind - Reisbandnudeln - Koriander - Basilikum - Frühlingszwiebeln*

• 52 **Pho Ga** 18 €

*Vietnamesische Nudelsuppe in aromatischer Brühe mit gegrilltem, zartem Hähnchenbrustfilet, Reisbandnudeln, Koriander, Basilikum und Frühlingszwiebeln*



# Reisgerichte

(Alle Gerichte werden mit Jasminreis serviert)

• 4I **Nuong Rau Cu**

*Gegrilltes Filet mit frischem buntem Gemüse  
und pikanter dunkler Soße<sup>6</sup>*

E.	Entenbrustfilet	23 €
R.	Entrecôte vom Rind	23 €



Alle Gerichte können auf Wunsch auch mit Tofu zubereitet werden (14,-)

- Sprechen Sie uns gerne an -

• 42 **Xao Teriyaki** 16 €

Gemüsepfanne mit buntem Gemüse, Röstzwiebeln, in Teriyaki-Soße, wahlweise mit: <sup>6</sup>

- E. Entenbrustfilet 23 €
- H. Hähnchenbrustfilet 16 €
- R. Rinderfilet 16 €

• 43 **Xao Sa Ot (scharf)**

Gemüsepfanne mit buntem Gemüse, Röstzwiebeln, in pikanter Zitronengras-Chili-Soße, wahlweise mit: <sup>2,6</sup>

- G. Black-Tiger-Garnelen 18 €
- E. Entenbrustfilet 23 €
- L. Lachsfilet 23 €

• 44 **Ca Hoi Sot Pho Mai** 23 €

Gegrilltes Lachsfilet - frisches buntes Gemüse - cremige Käse-Sahne-Soße <sup>4,7</sup>

• 45 **Nuong Sot Lac**

Gegrilltes Filet - frisches buntes Gemüse - cremige Erdnuss-Soße <sup>5,7</sup>

- E. Entenbrustfilet 23 €
- H. Hähnchenbrustfilet 16 €
- L. Lachsfilet 23 €



# Reisgerichte

(Alle Gerichte werden mit Jasminreis serviert)

## • 46 Tropical Island

*Gegrilltes Filet mit frischem  
buntem Gemüse und cremiger  
Mango-Kokos-Soße*

G.	Black-Tiger-Garnelen	18 €
H.	Hähnchenbrustfilet	16 €
E.	Entenbrustfilet	23 €
L.	Lachsfilet	23 €

## • 47 Hot Chili 16 €

### Chicken (scharf)

*Gegrilltes zartes  
Hähnchenbrustfilet -  
frisches buntes Gemüse -  
pikante Soße<sup>6</sup>*

## • 48 Ca Ri (leicht scharf)

*Rotes Curry, verfeinert mit Kokosmilch, buntem  
Gemüse und Zitronengras<sup>5,7</sup>*

G.	Black-Tiger-Garnelen	18 €
H.	Hähnchenbrustfilet	16 €
E.	Entenbrustfilet	23 €
L.	Lachsfilet	23 €

## • 49 Grill-Mixteller 30 €

*Dreierlei:*

*zartes Hähnchenbrustfilet -  
Entrecôte vom Rind -  
Entenbrustfilet -  
frisches buntes Gemüse -  
dunkle Soße<sup>6</sup>*



Alle Gerichte können auf Wunsch auch mit Tofu zubereitet werden (14,-)  
- Sprechen Sie uns gerne an -

# Com Gia Dinh

(bestellbar ab 2 Personen - 30 € pro Person)

## COM GIA DINH 1<sup>1, 2, 5, 6</sup>

Kimchi Suppe

Bo Nuong Rau Cu

Tom Sot Toi Pho Mai

Rau Cu Hap Cham Kho Quet

Dau Sot Xi Dau

Com

Kem Hoa Qua

• Kimchi Suppe

• Gegrilltes zartes Entrecôte vom Rind auf buntem angebratenem Gemüse in dunkler Soße

• Black-Tiger-Garnelen in cremiger Käse-Sahne-Soße

• Bunt gedämpftes Gemüse mit hauseigenem Dip

• Gebratener Tofu in Teriyaki-Soße

• Jasminreis

• Vanilleeis mit Früchten<sup>1, 2, 5, 6</sup>

## COM GIA DINH 2<sup>1, 4, 5</sup>

Sup Wantan

Ca Hoi Sot Pho Mai

Cai Xao Toi

Nem Ran

Ga Nuong

Com

Kem Hoa Qua

• Wantan Suppe

• Gegrilltes Lachsfilet auf buntem angebratenem Gemüse in cremiger Käse-Sahne-Soße

• Gebratener Pak Choi in Knoblauchsoße

• Frühlingsrolle

• Gegrilltes, zartes Hähnchenbrustfilet

• Jasminreis

• Vanilleeis mit Früchten<sup>1, 4, 5</sup>

# Nachtisch

- **Kem Hoa Qua** <sup>3,7</sup>

7 €

*Vanilleeis - Früchte - Vanillesoße*

- **Mochi Ice Cream mit frischen Früchten** <sup>7</sup>

7 €

*Japanische Reiskuchenspezialität mit cremiger Eisfüllung, serviert mit frischen saisonalen Früchten.*

- **Chuoï Boc Nep Nuong** <sup>5,7</sup> 7 €

*Süßer Klebreiskuchen im Bananenblatt - Kokosmilch - geröstete Erdnüsse*



- **Xoi Xoai** <sup>5,7</sup>

7 €

*Süßer Klebreis - aromatische Mango - Kokosmilch - geröstete Erdnüsse*



# Getränke

## Aperitif

Crémant Blanc	0,1l	8,5 €
Pflaumenwein	0,1l	8,5 €

# Cocktails



## Negroni

9 €

*Gin - roter Wermut - Campari*

## Americano

8,5 €

*Campari - roter Wermut - Soda*

## Belsazar Rosé Tonic

8,5 €

*Rosé Wermut - Tonic*

## Yuzu Gin Tonic

8,5 €

*Yuzu - Gin - Tonic*



## Aperol Sour

10 €

*Aperol - Orangensaft - Limettensaft - Eiweiß*

## Pornstar Martini

12 €

*Vanille-Wodka - Maracujasaft - Limettensaft - Sekt*

## Espresso Martini

11 €

*Wodka - vietnamesischer Kaffee - Kahlua*

## Tiramisu Martini

11 €

*Wodka - vietnamesischer Kaffee - Milch - Tiramisulikör*

## Yuzu Spritz

12 €

*Yuzu Sake - Vanille - Sekt*

## Aperol Spritz

8,5 €

*Aperol - frische Orange - Soda - Sekt*

## Hugo

8,5 €

*Holunder - Limetten - Minzblätter - Sekt*



# Bier

## *Bier vom Fass*

	0,25l	0,5l
Carlsberg	4 €	5,5 €
Duckstein	4 €	5,5 €
Alsterwasser	4 €	5,5 €

## *Flaschenbier*

Erdinger Hefe (alkoholfrei)	0,5l	6 €
Carlsberg (alkoholfrei)	0,33l	4 €
Saigon Bier	0,33l	4,5 €

# Schnaps

Vietnamesischer Reisschnaps	4cl	5 €
-----------------------------	-----	-----



# Homemades



**Passion Pearl** 6,5 €

*Frische Maracuja - Kokossirup - Limette -  
Litschisaft*



**Springbreeze** 6,5 €

*Frische Limetten - Holunder - Minze - Jasmintee*



**Pink Lady** 6,5 €

*Ananassaft - Apfelsaft - Aloe Vera -  
Ginger Ale - Grenadine*



**Regeneration** 6,5 €

*Rohrzucker - Limettensaft - Soda*

# Softdrinks

Magnus Wasser	0,2l	3 €
	0,75l	7 €
	0,2l	3 €
Cola / Cola Light / Sprite	0,4l	4,5 €

## Säfte

(Auch in Schorle erhältlich)

Orange / Apfel / Ananas / Maracuja	0,2l	4 €	0,4l	5,5 €
Litschi / Aloe Vera	0,2l	4,5 €	0,4l	6 €

## Tee

Jasmin	5 €
Yuzu Tea	6 €
Tô 1987 Specials	6 €
Frische Minze - Ingwer - Orange - Goji Beeren - Honig	

## Kaffee

Cà phê phin	6 €
Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch (warm)	
Cà phê cốt dừa	7 €
Vietnamesischer Kaffee mit Kokosmilch- Sahne und Kondensmilch (kalt)	

# Weinkarte

## Offene Weine – Weiss

### Grauburgunder

<b>Weingut Matthias Gaul</b>	0,2 ltr.	0,75 ltr.
Asselheim / Pfalz	9 €	29,5 €

*Im Auftakt finden sich Aromen von sonnengereiften gelben Äpfeln, es folgen Kräuter, eine tolle Würze und milde Zitronenzeste vervollständigen dieses großartige Geschmackserlebnis. Ein saftiger, balancierter, fruchtig-würziger Wein mit einem klaren mineralischen Nachhall.*

### Sauvignon Blanc

<b>Bio-Weingut Johannes Thörle</b>	0,2 ltr.	0,75 ltr.
Saulheim / Rheinhessen	9,5 €	32 €

*Ein eleganter, vielschichtiger Wein, der intensiv nach Stachelbeeren, Cassis und frisch geschnittenen Kräutern duftet. Dazu kommen rauchige, an Feuerstein erinnernde Noten vom Kalksteinboden. Er schmeckt sehr saftig, fruchtig, mit zarter Zitronengrasnote im langen, leicht salzig-mineralischen Nachhall.*

### Riesling Römische Kapelle

<b>Bio-Weingut Heinrichshof - Peter Griebeler</b>	0,2 ltr.	0,75 ltr.
Zeltingen / Mosel	9 €	29,5 €

*Dieser trockene, leichte, feine Moselaner präsentiert sich mit Aromen von weißen Weinbergpfirsichen, gelben Äpfeln, ganz leicht nussig-hefiger, rauchiger Duft und einem Hauch von Zitronenmelisse. Am Gaumen merklicher Gerbstoff, frischfruchtig, zarte Süße, ordentlicher, saftiger Nachklang.*



# Offene Weine - Rosé

## Le Rosé

### Weingut Matthias Gaul

Asselheim / Pfalz

0,2 ltr.

9 €

*Ein saftiger sommerlicher Rosé-Wein mit Aromen von Walderdbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Johannisbeerblättern und Kirsche. Er verführt mit einem ausbalancierten Süße-Säure-Spiel, fruchtig, würzig.*

0,75 ltr.

29,5 €

# Offene Weine - Rot

## I Monili Primitivo Tarantino

### Felline Società Agricola

Manduria / Apulien / Italien

0,2 ltr.

9,5 €

*Ganz klar und reintonig präsentiert sich dieser Primitivo! Sein Duft erinnert an Kirschlikör mit einem Hauch von Eukalyptus. Am Gaumen setzt sich dieses Bouquet fort mit frischen, intensiven fruchtigen Aromen von Herzkirschen und Brombeeren, würzig mit italienischen Wildkräutern. Die Tannine sind fein und samtig, harmonisch eingebunden. Im Nachhall schmecken wir kühle Mineralnoten.*

0,75 ltr.

32 €

## Merlot Elégance

### Domain Joseph Castan

Languedoc-Roussillon / Frankreich

0,2 ltr.

8,5 €

*Sein Duft erinnert an Himbeeren, Erdbeeren, eine kräuterige Nuance Rosmarin. Der ausgeglichene, körperreiche Geschmack mit viel Charakter und saftigen Tanninen verleiht diesem Wein seine ganze Kraft. Ein eleganter, saftiger Merlot für jeden Tag.*

0,75 ltr.

28,5 €

# Prickelndes

## Hamburg Sekt brut

Zell / Mosel / Deutschland

0,1 ltr.

5,5 €

*Ein klarer, fruchtig, eleganter Aperitifsekt: er duftet nach weißem Pfirsich und Apfel, am Gaumen gesellen sich Honigmelone und ein Hauch Zitronengras hinzu. Ein wundervolles Fruchtbouquet, gepaart mit Eleganz und einem feinperligen Mousseux. Er ist balanciert und hat einen langen, feinen, intensiven Nachhall.*

0,75 ltr.

36 €

## Crémant Blanc

### Matthias Gaul

Asselheim / Pfalz / Deutschland

0,1 ltr.

8,50 €

*Ein edler weiß gekelterter Crémant (Blanc de Noir) aus der Spätburgunder Traube. Er duftet zart nach schwarzen Johannisbeeren, Kräutern, Brioche, rauchig. Er hat eine feine Perlage, ist wundervoll zart moussierend am Gaumen, herrlich cremig und verführerisch mit fruchtigen, dann würzigen Aromen und langem, mineralischem Nachhall.*

0,75 ltr.

56,5 €

# Flaschenweine - Weiss

## Kalk & Kreide

### Bio-Weingut Johannes Thörle

Saulheim / Rheinhessen

*In der Nase präsentiert sich diese Chardonnay- & Weißburgunder-Cuvée mit rauchigen Noten, von zarten gelben Früchten wie Mirabelle und Honigmelone unterlegt. Am Gaumen setzt sich die Rauchigkeit fort, Kräuter, viel Extrakt, sehr facettenreich, er wird von einer spürbaren, salzigen Mineralität und einer zupackenden, feinen Säure getragen. Im Finale spielt er seine cremige, würzige Länge aus. Dazu gesellen sich eine feine Holznote und wieder die rauchige Feuersteinaromatik.*

0,75 ltr.

56,50 €

## Sauvignon Blanc Reserve

### Diemersdal

(Durbanville / Western Cape / Südafrika)

*Die Trauben stammen aus dem höchst gelegenen Weinberg von Diemersdal nahe dem Atlantischen Ozean, von dem aus man den Tafelberg und die False Bay sehen kann. Dank Handlese und sehr geringer Erträge zeigt dieser Wein die ausdrucksstarke Charakteristik des Dryland Sauvignon Blancs.*

*Pure Frucht ist die herausragende Eigenschaft des Sauvignon Blanc Reserve. Noten von Zitruszeste und Limette, gefolgt von tropischen Früchten, frische Passionsfrüchte und Stachelbeeren. Kraftvoll, dabei elegant im langen Nachhall. Fokus und Komplexität, Klasse und Terroir.*

0,75 ltr.

46,50 €

# Flaschenweine - Rosé

## Rosé No. 1 Coteaux d'Aix en Provence

### Domaine Pey Blanc

Aix-en-Provence / Provence / Frankreich

*Der Pey Blanc No. 1 ist der perfekte Repräsentant der eleganten Provence-Rosés: im Glas strahlt er sehr zart Roséfarben mit goldenen Reflexen. Er duftet aromatisch, am Gaumen ist er vielschichtig, balanciert, sehr fein und lang anhaltend. Auf Aromen von zarten weißen Pfirsichblüten folgen Mango, Maracuja, würzige rosa Grapefruit-Zeste, ein Hauch Lavendel im langen, intensiven, facettenreichen Nachhall mit mineralischem Schmelz. Eleganz pur.*

0,75 ltr.

45,50 €

# Flaschenweine - Rot

## Crazy Gaul

### Weingut Matthias Gaul

(Asselheim / Pfalz / Deutschland)

*Eine tiefdunkle Rotwein-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Tempranillo, die sich harmonisch ergänzen. Der Tempranillo verleiht dem Wein spanisches Temperament, samtige und feurige Gewürze. Der Merlot gibt ihm seine Fruchtnoten von Pflaumen und dunklen, saftigen Herzkirschen. Vom Cabernet Sauvignon bekommt der Crazy Gaul seine griffigen Tannine und leicht herbe Würze im langen, vollmundigen Nachhall.*

0,75 ltr.

56,50 €

## Saint Emilion Grand Cru AC

### Chateau La Rose Brisson

(Bordeaux / Frankreich)

*Ein Merlot-betonter Bordeaux, der intensiv nach Kirschen, feinen Johannisbeeren und Brombeeren duftet, nach Kakao, Vanille und Zedernholz. Am Gaumen kommen zu den satten, ausgewogenen Frucht- und Gewürznoten auch Aromen von frisch geröstetem Espresso hinzu. Er ist kräftig, mit präsenten, aber samtigen Tanninen, mit einem vollen Geschmacksbild und lang anhaltendem Nachhall.*

0,75 ltr.

62,50 €

# Allergenkennzeichnung

Einige Soßen können Spuren von Weizen, Soja und Sesam beinhalten.  
Sprechen Sie uns gerne an, wenn Sie besondere Wünsche haben.

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1. Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) | 8. Schalenfrüchte              |
| 2. Krebstiere (Garnelen, Krabben, Hummer)   | 9. Sellerie                    |
| 3. Eier                                     | 10. Senf                       |
| 4. Fisch                                    | 11. Sesamsamen                 |
| 5. Erdnüsse                                 | 12. Schwefeldioxid und Sulfite |
| 6. Soja                                     | 13. Lupinen                    |
| 7. Milch und Milchprodukte                  | 14. Weichtiere                 |



Rothenbaumchaussee 63 - 20148 Hamburg



040 80030466



to1987.hamburg@gmail.com



So. - Do.: 11:30 - 22:00 Uhr  
Fr. & Sa.: 11:30 - 23:00 Uhr



Instagram



Bewerten Sie uns auf

Google

Sie helfen einem kleinen  
Familienrestaurant ❤️

JETZT  
BESTELLEN!

