

Suppen

- 11 **Gulaschsuppe** pikant mit viel Fleischeinlage 3,50 €
- 12 **Tomatencremesuppe** mit Sahnehäubchen 3,00 €
- 13 **Kartoffellauchsuppe** geschmelzte Kartoffeln mit Lauchzwiebeln 3,20 €



Warme Vorspeisen

- 22 **Kartoffelpuffer** mit Apfelmus 4,50 €
- 23 **Frittierte frische Champignons** mit Cocktailsauce u. Knoblauchbrot 5,00 €
- 24 **Calamaris** frittierte Tintenfischringe mit Cocktailsauce u. Knoblauchbrot 5,00 €

Salate

- 25 **Shrimps-Cocktail** Toastbrot m. Butter 5,00 €
- 27 **Farmersalat** bunter Salatteller mit Fetakäse, gekochtem Schinken, Ei, Oliven, Peperoni und roten Zwiebeln 6,50 €
- 28 **Thunfischsalat** Salatschüssel mit Thunfisch, Ei und Oliven, garniert mit roten Zwiebeln 6,90 €
- 29 **Chefsalat** gemischte Salatplatte mit gegrillten Putensteakstreifen, Mais und roten Zwiebeln 7,20 €
- 30 **Fitness-Salat** knackiger Salat der Saison mit Shrimps, Thunfisch u. Räucherlachs 7,80 €

Alle Salate werden mit Knoblauchbrot serviert. Nach Wahl American-, Italian- oder Housedressing

Für den kleinen Hunger

- 35 **Gemüsepfanne** vegetarisch, gemischtes Gemüse in pikanter Tomaten-Sahnesauce mit Salzkartoffeln oder Reis 7,90 €
- 37 **Schweinesteak** (ca. 190 g) vom Grill, Pommes frites und Salatbeilage 8,20 €
- 38 **Bayrischer Leberkäse** mit Spiegelei, Sauerkraut und Bratkartoffeln 8,90 €
- 39 **Bauernfrühstück** mit Schinkenwürfeln und Gewürzgerurke 7,50 €

Zarte, saftige Steaks und Schnitzel



- 101 **Hüftsteak** 220g 11,50 €
- 102 **Rumpsteak** mit gebratenen Champignons und Zwiebeln 14,50 €
- 103 **Pfeffersteak „Madagaskar“** 200 g mit grüner Pfefferrahmsauce, 14,50 €
- 105 **Filetsteak „zart und saftig“** mit Knoblauchbrot 16,80 €
- 106 **Lammsteak „Provinzial“** 200 g mit gebratenen Champignons und Zwiebeln 14,50 €
- 107 **Schweinenackensteak** 300 g m. Kräuterbutter 10,50 €
- 108 **Grillteller** 300 g Medaillons vom Rind, Schwein und Pute 11,00 €
- 109 **Putenschnitzel** 200 g 10,50 €
- 111 **Großes Schnitzel „Wiener Art“** 10,50 €
- 119 **Schweinesteak** mit Pfefferrahmsauce 11,50 €

Alle Fleischgerichte werden mit Bratkartoffeln und Salat gereicht. Wahlweise auch mit Pommes fites oder Salzkartoffeln.



Pfannen- und Topfgerichte

- 120 **Kassler** mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 12,50 €
- 123 **Schweinebraten** mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 11,50 €
- 124 **Kutscherpfanne** 3 Schweinesteaks vom Grill auf Kaisergemüse, Spiegelei und Bratkartoffeln, in der Pfanne serviert 13,80 €
- 125 **Hähnchenbrustfilet** Geschnetzeltes mit frischen Champignons in Sahnesauce, Basmati-Reis und Salat 11,50 €
- 126 **Leber „Berliner Art“**, Kartoffelbrei, gebr. Zwiebeln und Apfelmus 9,50 €

Aus Meer und Fluß



- 41 **Holländischer Matjes** „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln in Apfelschmandsauce 9,50 €
- 42 **Scampis vom Grill** (5 Stück), mit Salatbeilage, Cocktailsauce u. Knoblauchbrot 10,50 €
- 43 **Welsfisch** in Butter gebraten, mit Salzkartoffeln und Salat 11,80 €
- 44 **Schollenfilet** in Butter gebraten, mit Salzkartoffeln und Salat 11,80 €
- 45 **Seelachsfilet** paniert in Dillrahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat 9,50 €
- 46 **Rotbarschfilet** in Butter gebraten, mit Schnittlauchsauce, Salzkartoffeln u. Salat 12,50 €

Rinderteller

- 116 **Fischstäbchen „Käpt'n Blaubär“** mit Pommes frites 4,50 €
- 117 **Putenschnitzel „Obelix“** mit Pommes frites 5,50 €
- 118 **Spaghetti mit Tomatensauce** und Parmesankäse 5,00 €



Desserts

- 71 **Gemischtes Eis** mit Sahne 2,80 €
- 72 **Vanilleeis mit heißer Himbeersauce** oder Schokolade und Sahne 3,80 €
- 73 **Walnußeis** mit Rumtopf o. Amaretto, mit Sahne 5,00 €
- 74 **Apfelstrudel mit heißer Vanillesauce** mit Vanilleeis und Sahne 4,20 €

Mittagstisch

Wöchentlich wechselnder Mittagstisch Montags bis Freitags ab 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Mittagstisch inkl. Tagessuppe ab 5,50 €

Indische Gerichte



Suppen

- 14 **Curry-Rahmsuppe** mit Hähnchenfleisch und Sahnehäubchen 4,00 €
- 15 **Dahl-Suppe** mit roten Linsen, pikant 3,50 €

Hauptgerichte

- 131 **Schweine Curry** mit pikanter Kokos-Joghurtsauce, Basmatireis u. Salat 10,50 €
- 133 **Chicken Chili** Hähnchenbruststreifen in Paprika, Zwiebeln und Weißkohl zubereitet mit Ingwer und Knoblauch, dazu Basmatireis und Salat 10,80 €
- 135 **Putensteak „Bombay“** Putenfleisch vom Grill, Curryfruchtsauce, Basmatireis und Salat 10,20 €



- 136 **Rind nach „Madras Art“** zartes Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen, in pikanter Sauce (süß, sauer, scharf) dazu Basmatireis und Salat 13,90 €
- 137 **Curryhuhn „Punjabi“** Hähnchenfilet mit einer exotischen Ingwer-Knoblauch-Zimt-Koriander-Sauce, Basmatireis und Salat 10,90 €
- 139 **Lamm Curry** (pikant) mit Mandeln, Cashewkernen, Basmatireis, Salat 13,50 €
- 140 **Channa Masala** (vegetarisch) Kichererbsen in einer pikanten Ingwer-Knoblauch-Zwiebeln-Tomaten-Sauce, dazu Basmatireis und Salat 8,50 €

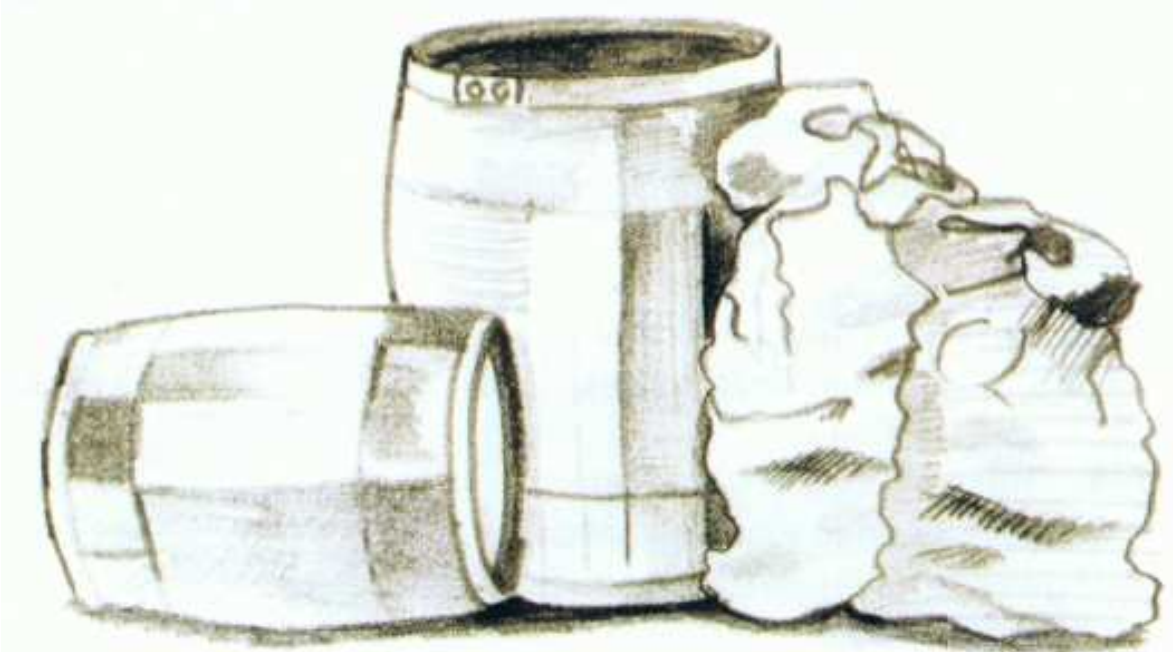
Königliches Proviantamt Chronik

Das Königliche Proviantamt Bahrenfeld wurde im Jahre 1895 erbaut. Im Entree hängt ein Baugesuch des Bauherren Reichsmilitärfiskus, vertreten durch das Königliche Proviantamt Altona vom 03. Juni 1899. Ebenfalls ist auf der Wandtafel der Lageplan vom ehemaligen Königlichen Proviantamt zu besichtigen. Dieser entstammt einem Buch aus dem Jahre 1897 über Garnisonspläne des IX. Armeecorps.

Es existiert eine Grundriß- und eine Querschnittzeichnung vom 10. Mai 1892 von Neubauten für ein Proviantamt über Körner- und Mehlspeicher. Dieser Zeichnung ist zu entnehmen, daß im Dachgeschoß Hafer und Roggen, im zweiten Obergeschoß Mehl und im dritten Obergeschoß ebenfalls Roggen gelagert wurde.

Im ersten Gebäude rechts neben der Einfahrt befand sich in den zwanziger Jahren die Firma Ludwig Essmann vorm. Gebr. Essmann & Co. Waagen und Gasmesserfabrik (1925) und in den anderen Gebäuden ein Reichsverpflegungsamt (1926). Im Dachgeschoß soll in den Dreißigern ein Kleinkaliberschießstand gewesen sein (1935). In den vierziger Jahren war in dem gegenüberliegenden Gebäude ein Lebensmittellager (1946). Einer Architektenzeichnung vom 01. Juni 1947 war zu entnehmen, daß sich in diesen Kellergewölben die seinerseits bekannte chemisch-pharmazeutische Glaswarenfabrik Dr. W. Scheermesser KG. etabliert hatte.

1987 wurden diese Kellerräume angemietet, zu einem gastronomischen Betrieb umgebaut und im und im Dezember 1989 eröffnet. Das Halbkellergeschoß besteht aus (ca. 70 cm) starken gemauerten Wänden, ebensolchen Pfeilern (ca. 90 cm) mit Gurtbögen und gemauerten Segelgewölben.



Feiern Sie mit Freunden oder Bekannten bei uns!

Wir bieten klimatisierte Räumlichkeiten für Gesellschaften von **10 bis zu 150 Personen!** Unser Restaurant ist besonders gut geeignet für **alle festlichen Gelegenheiten**, wie z.B.

Verlobungsfeiern, Polterabend- und Hochzeitsfeiern, Taufen und Konfirmationsfeiern, Weihnachtsfeiern, Sylvesterfeiern, Betriebsfeiern, Familienfeiern, Vereinsfeiern, Klassentreffen, **Automobil-Club-Treffen**, Busreisegruppen etc.

Einige **Clubs** haben bei uns einen **Stammtisch** eingerichtet. Weitere Clubs oder Gruppen für regelmäßige Treffen sind bei uns **immer herzlich** willkommen!

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an uns!



Brunch Deutsch - Indisch jeden Sonntag von 10:30 bis 14:30 Uhr!

Gemischte Brötchen und Croissants, verschiedene Brote und Butter, Marmeladen, Honig, Nutella, Rühreier, gekochte Eier, gemischte Aufschnitt-Platte, Räucherlachs-Platte, Käse-Platten, Antipasti, verschiedene Salate, **Pappads** (Teigfladen), Pakoras (gebackenes Gemüse) in Kichererbsenmehl, Shami Kebabs (Hackfrikadellen) dazu leckere Chutneys und Saucen typisch indisch gewürzt. **Müsli**, Cornflakes, Fruchtsalate, **Rote Grütze**, Kaffee und Orangensaft **10,80 €**

Sehr geehrte Gäste!

Wir heißen Sie herzlich im Restaurant Königliches Proviantamt willkommen und hoffen, daß Sie sich bei uns wohlfühlen. Unser Anliegen ist es, Sie mit deutschen und indischen Speisen in verschiedenen Variationen zu verwöhnen. Wir sind bemüht, Ihre Wünsche zu erfüllen, so dass Ihnen der Aufenthalt in unserem Restaurant in angenehmer Erinnerung bleibt.

Wir würden uns sehr freuen, Sie recht bald begrüßen zu dürfen!

Ihr Königliches-Proviantamt Team **Erfolgreich seit 20 Jahren!**

Adresse:

Inhaber: **B. Singh**
Bahrenfelder Chaussee 49
22761 Hamburg

Tel.: 040/ 89 17 12
Fax.: 040/ 89 23 95
Handy: 0162/ 83 97 886

Internet: www.koenigliches-proviantamt.de
E-Mail: info@koeniglichesproviantamt.de

Öffnungszeiten:

Mo. bis Fr.: 11.30 Uhr – 14.30 Uhr u. 17.30 Uhr – 24.00 Uhr
Samstags: 17.30 Uhr – 1.00 Uhr durchgehend geöffnet
Sonntags: 10.30 Uhr – 23.00 Uhr durchgehend geöffnet
Feiertags: 11.30 Uhr – 23.00 Uhr durchgehend geöffnet

Heiligabend ist unser Restaurant geschlossen!



Deutsch

Indisch

Königliches Proviantamt

Restaurant gutbürgerlicher Küche

