



Liebe Gäste, liebe Freunde,

die Idee zu unserem Hunter's entstand im Jahre 2007 in Franschhoek in der Nähe von Kapstadt. Am Anfang wollten wir eigentlich einfach nur die unglaublich facettenreichen Weine der Kap-Region nach Hamburg bringen und im Rahmen einer „kleinen Wein-Bar“ anbieten. Bis 2016 lag dieses Vorhaben, wie so viele andere im Leben, geparkt in einer Schublade...

Dann aber tatsächlich wurde aus unserer Idee der Wein-Bar im gleichen Jahr nun unser Hunter's Bar & Grill, benannt nach dem wunderschönen Hunter's in Plettenberg Bay.

Die südafrikanische Küche ist ein Schmelztiegel der Gegensätze aus der europäischen und asiatischen Küche sowie auch der indischen und malaiischen Küche. Diese Einflüsse kombinieren wir mit frischen Produkten aus unserer schönen Hamburger Region.

Ach ja, zur Info: Springbock, Oryx, Blesbock und Eland dürfen leider seit einigen Jahren aufgrund einer EU-Verordnung nicht nach Europa importiert und verkauft werden. Folglich sind wir als Südafrikanisches Restaurant in unserer Fleischauswahl dadurch bei diesen Fleischsorten limitiert. Wir bitten um Ihr Verständnis! Trotzdem...

Smaaklike Ete! - Guten Appetit!

Dear guests, dear friends,

The idea for our Hunters's was born in 2007 in Franschhoek nearby Cape Town. In the beginning, we just wanted to bring the incredible wines of the Cape region to Hamburg and offer them in our "small wine bar". Until 2016 this idea laid in a drawer...

Then our idea of the wine bar came alive in the same year, named after the beautiful Hunter's in Plettenberg Bay.

The South African cuisine is a melting pot of contrasts from the European and Asian cuisine as well as the Indian and Malay cuisine. We combine these influences with fresh products from our beautiful region of Hamburg.

Oh, just for your information: Springbok, Oryx, Blesbok and Eland may unfortunately not be imported and sold to Europe for some years due to an EU Regulation. As a result, we are limited in our meat choices with these meats. We ask for your understanding! Nevertheless...

Smaaklike Ete! - Enjoy your meal



WEINEMPFEHLUNG / WINE RECOMMENDATION

WHITE WINE Flasche / Bottle **0,75**

SAUVIGNON BLANC

Lourensford, River Garden, Stellenbosch (Nr. 102) **21,50**

Noten von Litschi, Ananas, Kiwi, Limette und Passionsfrucht

Spier, 21 Gables, Western Cape (Nr. 116) **32,50**

Mit überwältigend vitalem Duft nach Stachelbeere und Tropenfrüchten, animierendem Trinkfluss im Gaumen und einem alles überstrahlenden Finale

Vergelegen, Stellenbosch (Nr. 109) **39,50**

Passionsfrucht, Zitronenblüte, Guave, Stachelbeere, Quitte und weißer Pfeffer

CHARDONNAY

Kruger Wines, The Forgotten Vineyards, Citrusdalberg (Nr. 131) **28,50**

Ein vibrierend lebendiger, ungemein vielschichtiger, saftiger und animierender Burgunder von eleganter Komplexität – und das ganz ohne Eichenholz!

Richard Kershaw, Clonal Selection, Elgin (Nr. 132) **68,00**

Schon in der Nase erleben Sie ein betörendes Aromenwunder. Im Gaumen dann ein klarer, brillanter Antritt, Vitalität und Spannung im Ausklang

ROSÉ WINE Flasche / Bottle

BLENDS

Boschendal, The Pavillion, Franschhoek (Nr. 190) **19,50**

Duft von Kirschen und Erdbeeren; am Gaumen knackig und erfrischend. Seine feine Restsüße macht Lust auf ein zweites Glas

„Starlette“, Allée Bleue Estate, Franschhoek (Nr. 194) **25,00**

Ein hervorragender speisenbegleitender Wein

RED WINE Flasche / Bottle

BLENDS

Casa Simelia, Merlot & Cabernet Sauvignon, Wellington (Nr. 269) **28,50**

Überwältigende Nase mit dunklen Beeren, Edelschokolade und Pfeffer; im Gaumen eine wunderschöne, sich rasch entfaltende Frucht mit komplexem Ausklang

Muratie, Anselma, Stellenbosch (Nr. 270) **42,50**

Duftnoten nach Brombeere, Kaffee und Zigarrenkiste ziehen magisch ins Glas; am Gaumen die perfekte Balance - Ausnahmestoff!



HUNTER'S OPEN WINE LIST

WHITE WINE 0,1 0,2

SAUVIGNON BLANC

Buitenverwachting, Husseys Vlei, Constantia (Nr. 111) 5,00 9,50

Aroma erinnert an grünen Pfeffer, kombiniert mit krautigen Aromen

Vergelegen, Stellenbosch (Nr. 109) 6,00 11,50

Passionsfrucht, Zitronenblüte, Guave, Stachelbeere, Quitte und weißer Pfeffer

CHENIN BLANC

„Signature“, Spier, Stellenbosch (Nr. 146) 4,00 7,50

Fruchtiger, vollmundiger Weißwein hervorragend ausbalanciert mit Aromen von Mango, Aprikose und Ananas

CHARDONNAY

Leopards Leap, Franschhoek (Nr. 121) 3,50 6,50

In der Nase Aromen von reifen Birnen sowie Zitrusfrüchten. Abgerundet wird das Bouquet durch einen Touch Biskuit; am Gaumen kommen dann Nuancen von reifen gelben Äpfeln hinzu, mit Untertönen von Buttergebäck

Kruger Wines, The Forgotten Vineyards, Citrusdalberg (Nr.131) 4,50 8,00

Ein vibrierend lebendiger, ungemein vielschichtiger, saftiger und animierender Burgunder von eleganter Komplexität – und das ganz ohne Eichenholz!

WHITE BLENDS

Stark Condé, Fieldblend, Stellenbosch (Nr. 156) 6,50 12,00

Eine schöne Balance zwischen Opulenz und Duft von Rousanne und Viognier einerseits und Frische und Frucht von Chenin Blanc und Verdelho andererseits

ROSÉ WINE

BLENDS

„Starlette“, Allée Bleue Estate, Franschhoek (Nr. 194) 4,00 7,50

Ein hervorragender speisenbegleitender Wein

RED WINE 0,1 0,2

SHIRAZ

Boschendal, 1685, Franschhoek (Nr. 202) 6,50 12,00

Rote Früchte und frische Himbeer- und Kirscharomen, sowie ein Hauch von Granatapfel; eine enorme Gewürzvielfalt am Gaumen, von Sternanis und grünem Pfeffer bis hin zu dezenten und nicht zu dominanten Eichenholznoten



RED WINE

0,1 0,2

PINOTAGE

MAN Vintners, Bosstok, Paarl (Nr. 230)

Am Gaumen Aromen von dunkler Schokolade und gerösteten Kaffeebohnen, gefolgt von saftigen Aromen roter Beeren, Muskat und Vanille

3,50 6,50

RED BLENDS

„The Cab“, Muratie, Stellenbosch (Nr.271)

Am Gaumen Früchte- und Schokoladenaromen, eine enorme Gewürzvielfalt von Sternanis und grünem Pfeffer

5,00 10,00

Kanonkop, Kadette, Stellenbosch (Nr. 252)

Reife Fruchtaromen im Bordeauxstil; lebendiger Cuvée, der in französischen Eichenfässern reift

5,00 9,50

APERITIF

0,1

SPARKLING - MÉTHODE CAP CLASSIQUE

Der Begriff Cap Classique wurde 1992 in Südafrika als Bezeichnung des nach der „Methode Champenoise“ hergestellten lokalen Schaumweins eingeführt.

Boschendal, Brut Méthode Cap Classique, Franschhoek (Nr. 312)

Noten von frischen Zitrusfrüchten; reift 24 Monate auf der Hefe

6,50

Boschendal, Grand Pavillion Brut Rosé, Franschhoek (Nr. 313)

Perlage mit Noten von Erdbeeren und Himbeeren

7,50

SAVANNA PREMIUM DRY CIDER 0,33

Fruchtiger Cider aus S.A. mit sonnengereiften Granny-Smith-Äpfeln

5,00

APEROL SPRITZ

Aperol, Weisswein, Soda Water

6,50

PORT TONIC

Weißer Portwein, Limette, Tonic Water

8,00

HUNTER'S SPEZIAL

Aperitif der Woche

8,00



GIN & TONIC

Tanqueray Gin – <i>der Klassiker in der waldgrünen Flasche!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	9,50
Bombay Sapphire London Dry Gin – <i>der sanfte Klassiker!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	9,50
Hendrick's Gin – <i>eine Vermählung aus Rosenblüte und Gurke!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	10,50
Whitley Neill Gin – <i>die Früchte des Boabab-Baums sind ein Botanical!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	11,00
Botanist Islay Dry – <i>der echte Islay-Gin!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	11,00
Elephant Gin – <i>ein Stück Afrika aus Hamburg!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	11,50
Monkey 47 – <i>der Klassiker aus dem Schwarzwald!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	11,50
Mombasa Club London Dry Gin Schweppes Dry Tonic Water*	11,50
Wilderer – <i>unser Gin aus Südafrika!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	11,50
Ferdinand Saar Dry Gin – <i>der Gin mit der Rielsing-Weininfusion!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	12,00
Sipsmith London Dry Gin – <i>ein echter "independent spirit"!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	12,00
The London Gin No.1 – <i>the blue one!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	12,00
Boudier Sloe Gin – <i>der rubinrote Franzose!</i> Schweppes Dry Tonic Water*	9,50
Alle Gin & Tonic werden gerne auch mit Fevertree Tonic Water für folgenden Aufpreis serviert...	+ 1,00



HUNTER'S & RINDCHEN'S WEINMENÜ II

BUTTERNUTKÜRBIS-SUPPE
mit Ingwerschaum und Rote Bete Chip
BUTTERNUT-PUMPKIN-Soup
with ginger foam and beetroot chip

2017 Chenin Blanc „Signature“, Spier, Stellenbosch

UNSER TATAR „DURBAN“ VOM RIND
mit frittierten Kapern, Ei & Cajun-Gewürz
OUR BEEF TATAR „DURBAN“
with fried caper, egg & Cajun-pepper

2016 Sauvignon Blanc „21 Gables“, Spier, Stellenbosch

LAMM „KAROO-STYLE“
mit zweierlei Linse & Kürbisspalten
LAMB „KAROO-STYLE“
with two types of pies & pumpkin slices

2015 Cabernet Franc „The Cab“, Muratie, Stellenbosch

oder / or

CODFILET
vom Wildfang mit zweierlei Linse & Kürbisspalten
CODFILET
with two types of pies & pumpkin slices

2017 Chardonnay „The Forgotten Vineyards“, Johan Kruger

CHEESECAKE
mit Früchten
CHEESECAKE
with fruits

49,50 p.P.



VORSPEISEN & SALATE

BUTTERNUT-KÜRBIS-SUPPE (V)
mit Ingwerschaum und Rote Bete Chip

BUTTERNUT-PUMPKIN-Soup (V)
with ginger foam and beetroot chip

8,50

BURRATA VOM WASSERBÜFFEL (V)
mit Grapefruit-Maracuja-Dressing, karamellierter Feige auf einem kleinen Salatmix

BURRATA OF WATER BUFFALO (V)
with grapefruit-maracuja-dressing, caramelized fig on a small mixed salad

14,50

UNSER TATAR „DURBAN“ VOM RIND
mit frittierten Kapern, Ei & Cajun-Gewürz

OUR BEEF TATAR „DURBAN“
with fried caper, egg & Cajun-pepper

14,50

LACHS TATAR
mit Koriander, Gurke & Limette

SALMON TATAR
with coriander, cucumber & lime

16,50

FRISCHER, BUNTER SALAT (V)
von unserem Isemarkt um die Ecke mit gerösteten Sonnenblumenkernen und unserer
Orangen-Balsamico-Vinaigrette

FRESH, MIXED SALAD (V)
from our local market „Isemarkt“ around the corner with grilled sunflower seeds and our orange-balsamic-vinaigrette

9,50

mit Huhn
with chicken

13,50

mit Rinderfiletstreifen
with beef stripes

14,50



SÜDAFRIKANISCHE CURRIES

ROTES CAPE MALAY CURRY (V)

mit Zuckerschoten, Paprika, Aubergine, Koriander, Thai-Basilikum & Reis

with snow peas, paprika, aubergine, coriander, Thai-basil & rice (V)

11,50

mit Hühnchen

with chicken

13,50

GELBES CURRY VOM WASSERBÜFFEL

mit Zuckerschoten, Paprika, Kartoffeln, Ingwer, Koriander & Reis

YELLOW CURRY OF WATER BUFFALO

with snow peas, paprika, potatoes, ginger, coriander & rice

16,50

GRÜNES „scharfes“ WILDWASSERGARNELEN CURRY

mit Lachs, Muscheln, Limetten, Chilli,

GREEN "SPICY" WHITE WATER PRAWNS CURRY

with salmon, mussels, lime & chilli

19,50

FISCH

CODFILET

vom Wildfang mit zweierlei von der Linse & einer frei wählbaren Beilage

CODFILET

with two types of pies & a side dish free of choice

22,50

KINGKLIPFILET

auf Zitronen-Ingwer-Soße & einer frei wählbaren Beilage

KINGKLIPFILET

on a lemon-ginger-sauce & a side dish free of choice

25,50



BRAAI

WILDSCHWEINBRATWURST meets BOEREWORS von Fleischerei HARMS aus Eppendorf

Eine Wildschweinbratwurst und eine südafrikanische Bauernbratwurst mit Kürbisspalten
und Röstkartoffeln

a wild boar sausage and a South African farmers sausage with pumpkin slices and roasted potatoes

18,50

CHAKALAKABURGER (180g)

mit Rindfleisch, Manchego-Käse, Salat,
pikantem Chakalaka-Topping & Hunter's Pommes Frites

CHAKALAKABURGER (180g)

with beef, manchego-cheese, salad, spicy chakalaka-topping & Hunter's fries

18,50

zusätzlich mit Speck

additional with bacon

19,50

STEAKS

STRAUSS <i>OSTRICH</i>	200g	26,50
RINDER-FILET <i>BEEF FILET</i>	180g	24,50
RINDER-FILET (ein großes Stück für „Kerle“) <i>BEEF FILET (a large cut for the "guys")</i>	300g	34,50
TOMAHAWK VOM KALB (für 2 Personen) <i>TOMAHAWK OF VEAL</i>	1000g	73,00

SOUTHAFRICAN HUNTING

meets

GERMAN HUNTING

REHFILET <i>VENISON OF THE DEER</i>	25,50
---	--------------

**Unsere Fleischgerichte servieren wir mit einer frei wählbaren Sauce und
Beilage!**

We serve all our steaks with one side dish free of choice!



WEITERE BEILAGEN & SAUCEN ZU UNSEREN STEAKS! *MORE SIDE DISHES FOR OUR STEAKS!*

Unsere Hunter's Pommes Frites <i>Hunter's Fries</i>	4,00
Pastinakenpüree <i>Mashed pastinakes</i>	4,00
Rosenkohl-Haselnuss <i>Brussels sprouts with hazelnuts</i>	4,00
Champignons in Knoblauchbutter <i>Mushrooms with garlic butter</i>	4,00
Grillgemüse <i>Grilled vegetables</i>	4,00
Röstkartoffeln <i>Roasted potatoes</i>	4,00
Kräuterbutter <i>Herb butter</i>	2,00
Chakalaka	2,00
Bain's Whisky Ketchup	2,00
Kürbis-Chutney	2,00
Chili-Danja-Soße	2,00
Jus	2,00

DESSERTS / NAGEREG

...der Spaß beginnt im Glas!
Alle unsere Desserts werden als „kleine Schweinerei“ im Glas serviert!
We serve all our dessert creations in glasses!

SCHOKO-BOMBE
mit Vanille-Rooibossauce

CHOCOLATE-EXPLOSION
with vanilla-rooibossauce

5,50



MALVA-PUDDING

mit Pflaumensahne

with cream of plums

5,50

CHEESECAKE

mit Früchten

with fruits

5,50

APFEL-CRUMBLE

mit Rooibos-Vanille-Zimt-Soße

APPLE-CRUMBLE

with rooibos-vanilla-cinnamon-sauce

5,50

HUNTERS KÄSEPLATTE

mit Biltong & Feigen

Schafskäse – Fleur de Maquis

Bri de Meaux mit Trüffeln

Comete Rohmilchkäse 24 Monate

Delice de Bourgogne Weinberg Weichkäse

HUNTER'S CHEESE PLATTER

with Biltong & fig

Sheep Cheese – Fleur de Maquis

Bri de Meaux with truffles

Comete Rawmilk Cheese 24 Months

Delice de Bourgogne Vineyard soft cheese

16,50



GETRÄNKE

CAFÉ von Nespresso

Espresso oder Espresso Macchiato		2,50
Espresso doppelt oder Espresso doppelt Macchiato		4,50
Café Creme		3,50
Cappuccino		3,50

SOFTGETRÄNKE

...Hamburger Wasser!

Magnus Wasser still	0,25L	3,00
Magnus Wasser still	0,75L	6,50
Magnus Wasser feinperlig	0,25L	3,00
Magnus Wasser feinperlig	0,75L	6,50
Coca Cola / Coca Cola Light	0,20L	3,00
Fanta	0,20L	3,00
Sprite	0,20L	3,00
Schweppes Dry Tonic	0,20L	3,00
Schweppes Bitter Lemon	0,20L	3,00
Fevertree Tonic	0,20L	4,00
Apfelsaft	0,20L	3,00
Orangensaft	0,20L	3,00
Rhabarbersaft	0,20L	3,00
Cranberrysaft	0,20L	3,00
Maracujasaft	0,20L	3,00
* Alle Säfte mit Mineralwasser als Schorle	0,20L	3,00
	0,40L	5,00

BIER

Veltins Pils vom Fass	0,30L	3,50
Alsterwasser mit Veltins Pils vom Fass	0,30L	3,50
Veltins Alkoholfrei 0,33	0,33L	3,50
Maisels Hefeweizen	0,50L	5,50
Maisels Kristallweizen	0,50L	5,50
Maisels Hefe alkoholfrei	0,50L	5,50



SPIRITUOSEN

WODKA

Smirnoff	4cl	6,00
----------	-----	------

RUM

Pampero Especial	4cl	8,00
------------------	-----	------

Don Papa	4cl	10,00
----------	-----	-------

Angostura 1919	4cl	11,00
----------------	-----	-------

Ron Zacapa 23 Y	4cl	12,00
-----------------	-----	-------

WHISKEY / WHISKY

Jack Daniels	4cl	6,00
--------------	-----	------

Elijah Craig 12 Years	4cl	8,00
-----------------------	-----	------

Bain's African Whisky	4cl	8,00
-----------------------	-----	------

Chivas Regal 12 Years	4cl	9,00
-----------------------	-----	------

Laphroaig	4cl	10,00
-----------	-----	-------

Ardbeg 10 Years	4cl	12,00
-----------------	-----	-------

Lagavulin	4cl	14,00
-----------	-----	-------

Jameson	4cl	6,00
---------	-----	------

BRANDY

Cardenal Mendoza	4cl	8,00
------------------	-----	------

Hennessy V.S	4cl	10,00
--------------	-----	-------

KLARE

Helbing Kümmel	2cl	3,00
----------------	-----	------

WERMUTH

Martini Bianco oder Martini Rosso	5cl	5,00
-----------------------------------	-----	------

LIKÖRE

Averna	4cl	5,00
--------	-----	------

Amarula	4cl	5,00
---------	-----	------

Campari Bitter	4cl	6,00
----------------	-----	------

Ramazotti	4cl	5,00
-----------	-----	------

Sambuca Molinari	2cl	3,00
------------------	-----	------