



*„Gib jedem Tag die Chance, der schönste
Deines Lebens zu werden.“* Mark Twain

Unsere Öffnungszeiten:

Montag ist Ruhetag

Dienstag bis Sonntag von 10 bis 20 Uhr - Küche bis 19.30 Uhr

Prinsessan – so fing alles an.

Reisen inspiriert. Ein Besuch in New York kann so viele neue Impulse geben - und manchmal auch einiges verändern!

Hat nicht jeder schon einmal den Wunsch nach einem eigenen, kleinen und gemütlichen Café verspürt? Dabei muss ich gestehen, dass mein Wunsch zunächst noch sehr unscharf war. Nur eines war klar: Nicht einfach bloß ein weiteres Café oder auch Restaurant eröffnen. Es sollte ein Konzept sein, das alles verbindet, was ich bisher auf der Welt gesehen habe und möglichst alle begeistert.

Der Anstoß kam also aus New York. Dort habe ich meine langjährige Freundin, die Fotografin Gudrun Georges, besucht. Bei der Gelegenheit zeigte sie mir ein kleines und sehr schönes Café, das ausschließlich liebevoll zubereitete Desserts und Kuchen in einer gemütlichen Atmosphäre anbietet. Voller Begeisterung wurde gleich ein zweiter Besuch mit meinen lieben Freundinnen Alexandra und Alexa geplant. Ich war elektrisiert! Auf dem Rückflug nach Hamburg ging mir dieses Café nicht mehr aus dem Kopf. Denn plötzlich hatte ich, wonach ich immer suchte!

Kaum in Hamburg angekommen, machte ich mich an die Umsetzung und habe dafür die Innenarchitektin Kathrin Bade, meine besten Freunde Pascal, Matthias und Alexandra sowie meine Mutter Petra als Fürsprecher und Ratgeber mit ins Boot geholt. Auch die Räumlichkeiten waren schnell gefunden: Wir haben uns nach ausgiebiger Standortanalyse für den Uhlenhorster Hof entschieden. Dann wurde geplant, überlegt, noch mal überlegt, neu geplant... Tage und Nächte mit viel Kaffee und Kuchen vergangen.

Letztlich aber war der ganze Entstehungsweg ein Projekt aller Beteiligten und all unserer Freunde, die quasi live über „Facebook“ mitgewirkt haben – eine tolle Sache. Vielen Dank für Euren wertvollen Input, die zahlreichen Rückmeldungen und lieben Ermutigungen!

Dann galt es „nur“ noch die besten Mitarbeiter zu finden, die unseren Vorstellungen entsprachen. Auch die haben wir mittlerweile gefunden – und freuen uns nun über die neue PRINSESSAN-Familie.

Wir wünschen allen Gästen spannende Geschmackserlebnisse und viele schöne, genussreiche Momente bei uns!

Roman, im Namen des ganzen Teams

Die Süßspeisenliebhaber!



Pascal Nagel, Matthias Althaus & Roman Witt

Desserts (Zubereitung von 15 bis 21 Uhr)

Stellen Sie sich vor, Sie wären in einem normalen Restaurant und bestellen ein 3-Gang-Menü...

Ein 3-Gang-Menü der besonderen Art bekommen Sie auch bei uns - allerdings aus süßen Speisen! Wir möchten Sie durch unsere Geschmackskreationen von Claudia Weggenmann begeistern und beeindrucken. Sie dürfen gespannt sein.

Der **1. Gang** beginnt mit einem sogenannten „Amuse-Bouche“ - unserer Vorspeise -, welche regelmäßig wechselt. Schauen Sie einfach mal auf unsere Tafel an der Wohnküche: Dort finden Sie das aktuelle Angebot. Aber auch unsere Mitarbeiter geben natürlich gerne Auskunft.

Auf den nächsten Seiten finden Sie den **2. Gang**: Unsere Dessert-Hauptgänge. Wählen Sie sich einfach Ihren Lieblingshauptgang daraus aus. Sollten Sie Fragen haben, beantworten wir diese gerne.

Der **3. Gang** folgt als Abschluß mit drei hausgemachten Petits-Fours. Lassen Sie sich überraschen.

Zu unseren Hauptgängen empfehlen wir unsere passenden Dessertweine. Die sollten Sie unbedingt probieren.

Gerne erfüllen wir auch Ihre Sonderwünsche! Sie erhalten zum Beispiel unseren flüssigen Schokoladenkuchen auch glutenfrei. Geben Sie dies bitte einfach schon bei Ihrer Tischreservierung an, da der Teig frisch zubereitet werden muss.

Die Zubereitung kann ein wenig Zeit in Anspruch nehmen, da wir frische Zutaten verwenden. Bitte haben Sie dafür Verständnis. Wir denken, dass Sie das Geschmackserlebnis für die Wartezeit belohnen wird.

3-Gang-Dessert-Menü (*Amuse-Bouche, Hauptgang, 3 Petits-Fours*) **Menü-Preis** € **14,50**

Selbstverständlich können Sie sich auch nur für einen Dessert-Hauptgang entscheiden.

Dessert-Hauptgang € **8,50**

Unsere Desserts variieren saisonal.

Dessert No. 1

Flüssiger Schokoladenkuchen dazu karamellierte Bananen und Curryeis

Für den Schokoladenkuchen setzen wir Valrhona Zartbitterschokolade „Guanaja Grand Cru“ mit einem Kakaoanteil von 70% ein.

Guanaja ist eine Insel der Islas de la Bahía in der Karibik.

€ 8,50

Probieren Sie doch einmal einen Dessertwein zu Ihrem Hauptgang, ein besonderes Erlebnis.
Wir empfehlen Ihnen zu diesem Dessert:

2006 Banyuls Rimage „Mas Cornet“, Abbe Rous, rot, lieblich, Banyuls, Frankreich 0,1 l € 7,50

Ein wunderbarer roter Dessertwein mit Aromen von Rumrosinen, Datteln und Dörrobst. Eine feine, zarte, etwas mürbe Süße, die nicht lastet, getragen von einem kleinen pikanten Säureschwänzchen, machen diesen Banyuls zum perfekten Dessertwein für Schokoladencreations. „James, reiche Er mir die Valhröna!“ sprach der alte Graf.

Dessert No. 2

Cheesecake im Glas an Kürbiskompott, dazu ein Kürbiskernöl-Eis

Passend zur Jahreszeit greifen wir den Kürbis als Geschmackskomponente auf, dazu ein Original New-York Cheesecake. Zwei Stunden wird dieser langsam im Ofen gegart, damit er seine locker-flockige Konsistenz erreicht.

€ 8,50

Probieren Sie doch einmal einen Dessertwein zu Ihrem Hauptgang, ein besonderes Erlebnis. Wir empfehlen Ihnen zu diesem Dessert:

2006 Muskat Ottonel Auslese vom Angerhof Tschida, weiß, lieblich, Burgenland, Österreich 0,1 l € 7,50

Auslese verpflichtet! Hans Tschida der Süßwein-Magusch vom Neusiedlersee verwendet für seine Weine ausschließlich 100 Prozent reife und gesunde Trauben. Der Muskat-Ottonel ist ein blitzsauberer, ausgewogener Wein. Der Duft erinnert an Mandarinen, weiße Blüten und Melisse.

Dessert No. 3

Variationen der gebrannten Creme

Kokos mit Erdbeer-Litchi-Sorbet
Nougat mit Sauerkirsch-Sorbet und Salz
Campari und Orangensorbet

€ 8,50

Probieren Sie doch einmal einen Dessertwein zu Ihrem Hauptgang, ein besonderes Erlebnis.
Wir empfehlen Ihnen zu diesem Dessert:

2006 Sauvignon Blanc Beerenauslese, Angerhof Tschida, weiß, lieblich, Österreich 0,1 l € 11,50

Wie goldenes Elixier funkelt die Beerenauslese beim Schwenken im Glas. Karamellisierte Ananas und, ganz Sauvignon-typisch, etwas grüne Erbsen in der Nase. („Nein“ natürlich nicht in der Nase, dass würde ja ziemlich komisch aussehen.) Hier hat es ein Winzer geschafft, den wilden und eigenwilligen Geschmack eines Sauvignon Blanc perfekt einzufangen.

Dessert No. 4

Mille-Feuille mit frischen Beeren und Vanille-Quarkmousse, Cassissorbet

Das leichte Hippengeback überzeugt im Geschmack.

€ 8,50

Probieren Sie doch einmal einen Dessertwein zu Ihrem Hauptgang, ein besonderes Erlebnis.
Wir empfehlen Ihnen zu diesem Dessert:

2006 Muskat Ottonel Auslese vom Angerhof Tschida, weiß, lieblich, Burgenland, Österreich 0,1 l € 7,50

Auslese verpflichtet! Hans Tschida der Süßwein-Magusch vom Neusiedlersee verwendet für seine Weine ausschließlich 100 Prozent reife und gesunde Trauben. Der Muskat-Ottonel ist ein blitzsauberer, ausgewogener Wein. Der Duft erinnert an Mandarinen, weiße Blüten und Melisse.

Dessert No. 5

Kaffee- Kardamon-Mousse dazu ein Kumquatsragout

€ 8,50

Probieren Sie doch einmal einen Dessertwein zu Ihrem Hauptgang, ein besonderes Erlebnis.
Wir empfehlen Ihnen zu diesem Dessert:

2006 Banyuls Rimage „Mas Cornet“, Abbe Rous, rot, lieblich, Banyuls, Frankreich 0,1 l € 7,50

Ein wunderbarer roter Dessertwein mit Aromen von Rumrosinen, Datteln und Dörrobst. Eine feine, zarte, etwas mürbe Süße, die nicht lastet, getragen von einem kleinen pikanten Säureschwänzchen, machen diesen Banyuls zum perfekten Dessertwein für Schokoladencréationen. „James, reiche Er mir die Valrhôna!“ sprach der alte Graf.

Dessert No. 6

Verführerische Sorbetvariantionen mit frischen Früchten

Unsere hausgemachten Sorbets kombiniert mit frischen Früchten.
Lassen Sie sich überraschen!

€ 8,50

Probieren Sie doch einmal einen Dessertwein zu Ihrem Hauptgang, ein besonderes Erlebnis.
Wir empfehlen Ihnen zu diesem Dessert:

2005 Château Puy-Servain „Terrement“ / Haut-Montravel, weiß, lieblich, Frankreich 0,1 l € 9,50

Wer meint, dass auf einem guten Süßwein unbedingt „Sauternes“ stehen muss, oder dass man unter € 50,00 gar nicht anzufangen braucht, der hat noch nie einen edelfaulen Tropfen von Daniel Hecquet probiert: Eine riesige Schwelgerei von Botrytis-Tönen, Honig und Frucht, die Sie nicht mehr loslässt.

Bio-Käseteller

Unseren Bio-Käseteller von Isolde Werner (Alles Käse & Co.) aus der Ellmenreichstraße 28 auf St. Georg. Fabrikkäse kommt bei ihr nicht in die Tüte. Ihre Partner sind die kleinen Meiereien des Nordens, die traditionell oder nach Bio- und Slow Food-Richtlinien produzieren. Auf unserer Tafel finden Sie unsere aktuellen Käsesorten.

Bio-Käseteller, Biobrot, Chutney & süßer Senf

€ 9,50

Das Chutney und den Senf gibt es auch für zu Hause in unserem Regal.

3-Gang-Dessert Menü mit Käse als Hauptgang (Amuse-Bouche, Käseteller, 3 Petits-Fours)

€ 15,50



Aus den Honigmanufakturen Schwedens kommen neue Kreationen. Sie bestechen nicht nur durch ihren besonderen Geschmack, sondern sind ein Blickfang für jedes Auge. Mit Blaubeeren, Moltebeeren oder Waldbeeren. Mit Veilchenblättern, Rosenblättern oder mit Safran. Die Honige aus dem Norden verbinden die Reinheit und das Aroma des handgemachten Honigs mit den speziellen Farb- und Geschmacksnoten der schwedischen Natur. Der Honig wird ohne Zusatz von Konservierungs- oder Aromastoffen hergestellt und bleibt unberührt von künstlichen Zusatzstoffen.

Glas Honig: € 5,90

Frühstück im Prinsessan

Unser Frühstück wird mit viel Liebe zubereitet. Ihre Sonderwünsche nehmen wir gerne entgegen.

Zu jedem Frühstück erhalten Sie ein Schwedenbrötchen und ein rustikales Weizenbrötchen, dazu noch eine Scheibe Vollkornbrot. Die köstlichen Croissants kommen direkt aus Frankreich und werden frisch aufgebacken. Man schmeckt, dass was Gutes in ihnen steckt.

Unsere Marmeladen und Konfitüren kochen wir übrigens selbst, immer mit der Note von etwas Besonderem!

Wir haben auch frisch aufgebackene glutenfreie Brötchen, bitte einfach bei Ihrer Bestellung mit angeben.

Frühstück gibt es im Prinsessan täglich von 10 bis 14 Uhr.

Wir nehmen gerne Ihre Reservierung unter 040-41 346 999 oder post@prinsessan entgegen.

Königliches Frühstück bis 14 Uhr

Carla Bruni - klassisch französisch

€ 3,50

1 Croissant, Butter, hausgemachte Marmelade & Honig,

Máxima der Niederlande - einfach Käse

€ 7,50

Käseauswahl, hausgemachte Marmelade, Frischkäse & Butter,
1 Schweden- & 1 rustikales Weizenbrötchen, 1 Scheibe Vollkornbrot

Victoria von Schweden - einfach Fisch

€ 9,50

Lachs, Nordsee-Krabbensalat, hausgemachte Marmelade, Frischkäse & Butter,
1 Schweden- & 1 rustikales Weizenbrötchen, 1 Scheibe Vollkornbrot

Letizia von Spanien - leckere Wurst

€ 8,50

Verschiedene Wurst, hausgemachte Marmelade, Frischkäse & Butter,
1 Schweden- & 1 rustikales Weizenbrötchen, 1 Scheibe Vollkornbrot

Mary von Dänemark - einfach gesund

€ 8,50

Käseauswahl, Wheaty-Tofuwurst, Mandeltofu, hausgemachte Marmelade, Frischkäse & Butter,
1 Schweden- & 1 rustikales Weizenbrötchen, 1 Scheibe Vollkornbrot

Mette-Marit von Norwegen - deluxe für Zwei (gerne auch für drei)

pro Person € 13,50

Käse, Wurst, Lachs, hausgemachte Marmelade, Nutella, Frischkäse & Butter,
Frischer Orangensaft, 2 Freiland-Eier (hart gekocht), 2 Prosecco & 2 Macarons,
2 Schweden- & 2 rustikale Weizenbrötchen, 2 Scheiben Vollkornbrot

Frühstück (bis 14 Uhr)

EXTRAS

Croissant	€ 1,50
Scheibe Bio-Roggenvollkornbrot	€ 0,50
Bio-Brötchen / Brötchen Glutenfrei	€ 0,70 / € 1,20
Frühstücksei - Freilandeier vom Hornbrooker Hof	€ 1,10
Rührei - 3 Freilandeier, Brot & Butter / Rührei mit Schinken	€ 3,50 / € 4,00
2 Spiegeleier, Brot & Butter	€ 2,90
Vanille-Quark mit frischen Früchten	kleine Schale € 2,90 große Schale € 4,50
Früchte Müsli mit Joghurt, frischen Früchten & Honig	kleine Schale € 2,90 große Schale € 4,50
Früchte Müsli mit Milch, frischen Früchten & Honig	kleine Schale € 2,90 große Schale € 4,50
Extra Butter	€ 0,50
Extra Frischkäse/ Nutella/ Marmelade/ Honig	€ 0,70
Extra Wurst oder Käse	€ 2,40
Extra Portion Lachs oder Krabbensalat	€ 2,90
Frischer Orangensaft	0,2 l € 2,90 0,3 l € 3,90
Prosecco „Conti Neri“	0,1 l € 3,40

Becking Kaffee
seit 1928



Becking Kaffee

Seit 1928 steht die Frischkaffeerösterei Becking aus Hamburg für die ausschließliche Verarbeitung hochwertigster Kaffeebohnen frischester Ernten. Um die Einzigartigkeit und den exquisiten Geschmack des Becking Kaffees zu gewährleisten, setzt die Firma Becking ausschließlich auf die Sorgfalt ihrer Manufaktur.

Die Aufmerksamkeit, die jede einzelne Bohne erfährt, steckt in jeder Tasse des köstlichen Becking Kaffees und führt zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis.

Die Becking Rösterei verwendet viel Zeit auf die Herstellung ihres Kaffees. Dies fängt mit der fachgerechten Auswahl des Rohkaffees an, die der Grundstein des Becking Aromas ist. Insbesondere das schonende Röstverfahren und der Verzicht auf industrielle Verarbeitungsprozesse bei der Kaffeeherstellung sorgen für dieses besonders edle Aroma.

Wir verwenden den Espresso Temperamento, er ist eine Arabica-Kaffee-Komposition (100% Arabica) aus den besten Anbaugebieten Mittel- und Südamerikas. Er gehört damit zu den Klassikern der Spezialitäten-Espressi, der seinesgleichen sucht.

Das Ergebnis ist ein Espresso mit aufregendem, nussigem Aroma, feinwürzigem vollem Körper und haselnussbrauner, samtiger Crema.

Unsere Kaffeespezialitäten

Espresso - sehr starker Kaffee	€ 1,90
Espresso doppio - sehr starker Kaffee doppelt	€ 2,70
Espresso macchiato - starker Kaffee mit Milchhaube	€ 2,10

Café Crème - schwarzer Kaffee € 1,90

Cappuccino - je ein Drittel Espresso, heiße Milch und Milchschaum & Kakaopulver	€ 2,40
Café au lait - halb Café Crème, halb heiße Milch mit wenig Milchschaum	€ 2,90
Latte Macchiato - „gefleckte Milch“, aufgeschäumte warme Milch mit Espresso (<i>Matthi's Liebling</i>)	€ 2,90
Caramel Macchiato - mit Sirup und leckerer Caramel-Sauce	€ 3,20

French Press - aus der 0,35 l Kanne € 3,50

Stilvoll den Tag beginnen mit einer feinen Tasse Kaffee. Eigens dafür hat der Röstmeister eine Arabica-Kaffee-Komposition aus den besten Anbaugebieten Mittel- und Südamerikas kreiert. Er gehört damit zu den feinsten Mischungen der Spezialitäten-Kaffees, der seinesgleichen sucht. Das Ergebnis in Perfektion ist ein Kaffee mit aufregendem, nussigem Aroma, fein-würzigem vollem Körper und etwas feiner Säure.

Kinderpresso € 0,20
Espresso-Tasse mit leckerem Milchschaum

Extras

Espresso extra shot	€ 0,80
Caramel	€ 0,30

Folgende Milch halten wir für Sie bereit - ohne Aufpreis

- lactosefreie Milch
- Sojamilch
- Soja-Vanille-Milch
- halbfett 1,5 %

Alle Kaffeespezialitäten bekommen Sie selbstverständlich auch mit koffeinfreiem Kaffee.

ALTHAUS



Genau wie bei unseren Kaffeebohnen haben wir uns durch viele Tees probiert, bis wir uns schlussendlich für die Firma Althaus-Tea entschieden haben. Diese Tees überzeugen einfach durch ihren Geschmack.

ALTHAUS ist eine qualitätsorientierte Teemarke, die sich dem Gastronomiemarkt zuwendet und höchsten internationalen Ansprüchen gerecht wird.

Sowohl in der Breite als auch in der Tiefe des Sortimentes und der Qualität hält ALTHAUS jedem Vergleich stand. Teesorten aus allen wichtigen Anbaugebieten der Erde, von ausgewählter Qualität und Güte, sorgfältig verarbeitet, bilden die Grundlage.

Unsere Teespezialitäten - Althaus Tea

Schwarztee

Glas € 2,40
Kanne 0,5 l € 3,90

ASSAM Meleng

Assam ist das Welt größte zusammenhängendes Teeanbaugebiet, gelegen in Nordindien zu beiden Seiten des Brahmaputras, besticht durch seine Harmonie aus Kraft und Eleganz. In ca. 200 Teeplantagen wird ein besonders kräftiger und würziger Tee hergestellt. Dieses Teeanbaugebiet liefert etwa die Hälfte der gesamten indischen Teeproduktion.

Darjeeling Puttabong

Eine Premium-Qualität aus kostbaren Frühlingstees, gewachsen an den Südhängen des Himalaya. Darjeeling Tee wird nicht zu Unrecht auch als der Champagner unter den Tees bezeichnet. Nicht etwa, weil nur Tee aus dieser Region eben diesen Namen tragen darf, sondern aufgrund der Höhenlage von bis zu 2000 m, auf welcher der Tee nur langsam wächst und so sein feines Aroma voll entfalten kann. Die allerfeinsten Tees stammen aus der ersten Ernte eines Jahres. Das raue und kühle Frühlingsklima bewirkt neben der intensiven Sonneneinstrahlung ein sehr langsames Wachstum der jungen Triebe. Nur zwei Blätter und die Spitze des heranwachsenden Teeblatts werden geerntet. In ihnen ist eine enorme Kraft und ein nuancenreiches Aroma gespeichert, das sich erst in der Tasse richtig entfaltet.

Blue Earl Grey (*Pascals Lieblingstee*)

Dieser etwas ungewöhnliche Earl Grey ist mit Kornblumenblüten angereichert und basiert auf einer Ceylon-Indien Mischung. Diese unterstützt die Entfaltung des frischen Aromas von Zitrus und Bergamotte.

Vanilla Sky

Das kostbare Aroma der Bourbon Vanille vollendet diesen Indientee zu einem vollmundigen, beeindruckenden Geschmackserlebnis, das durch seine cremige Süße besticht.

Früchtetee

Red Fruit Flash

Wenn zu Hause die frischen Früchte für eine hausgemachte Konfitüre eingekocht werden, entsteht ein wunderbares Aroma und der Aufguss des Red Fruit Flash weckt diese Erinnerungen durch seine Mischung aus roten Früchten und ausgewählten Aromen.

Unsere Teespezialitäten

Grüntee

Glas € 2,40
Kanne 0,5 l € 3,90

Gunpowder Zhu Cha

Ein beliebter chinesischer Tee mit einem reichen, intensiven Geschmack. Gunpowder nennt sich so, weil seine sehr stark gerollten Blätter viele kleine Kugeln bilden, die an Schießpulver erinnern. Die gerollten Blätter sehen wie kleine Schrotkugeln aus, die sich beim Brühen öffnen. In Asien ist Gunpowder ein Alltagstee geworden. Er wird oft als Verstärkung und Intensivierung in Grünteemischungen eingesetzt.

Jasmine Ting Yuan

Ein chinesischer Grüntee mit gleichmäßigen und sehr langen Blättern, sowie vielen Blattspitzen. Die Jasminblüten geben diesem Tee einen vollen Körper, ein üppiges Aroma und eine grün-gelbe Tassenfarbe.

Grün Matinee (*Romans Lieblingstee*)

Die faszinierende Komposition aus Sencha, delikat erfrischenden und fruchtigen Aromen sowie Blüten macht diesen Tee zu einem unvergesslichen Erlebnis. Lieblich und nachhaltig im Geschmack ist er liebevoller Begleiter für den Tag.

Kräutertee

Bavarian Mint

Getrocknete Pfefferminze mit dem angenehmen und vitalisierenden Geschmack des Menthols.

Rooibush Cream Caramel

Der südafrikanische Rooibush, angereichert mit Karamellstücken, Vanille und Aromen. Eine süße Überraschung mit rotbrauner Tassenfarbe.

Rooibush Sweet Orange

Eine unwiderstehliche Rooibushmischung mit den Aromen von süßen Orangen und reifen, frischen Zitrusfrüchten.

Lemongrass

Zitronengras, ein belebender Kräuteraufguss mit dem Geschmack von Zitronen und frischen Wiesen.



Die hochwertigen Trinkschokoladen von **Becks Cocoa** begeistern durch ihre schwache Entölung. Sie werden ohne Emulgatoren und Zusatzstoffe in einer feinen Kakao-Manufaktur in München hergestellt.

Der Familienunternehmer Michael Beck entdeckte seine Leidenschaft für Kakao 1998. Mittlerweile führt er 19 verschiedene Sorten! Mit ihm könnte man sich stundenlang über Kakao unterhalten. Er hat uns gleich in seinen Bann gezogen.

Probieren Sie eine seiner Kakaospezialitäten und werden Sie Teil seiner Leidenschaft.

Übrigens können Sie alle Becks Cacao Sorten bei uns auch für zuhause erwerben! Schauen Sie einfach mal in unser Verkaufsregal.

Unsere Kakaospezialitäten

Probieren Sie die verschiedenen Geschmacksrichtungen von Becks Cacao, jeder Kakao wird mit viel Liebe von Hand angerührt.

Tasse € 2,80

Criollo

100% Kakao schwach entölt aus den besten Regionen Zentralamerikas, von Becks ohne weitere Zutaten veredelt.

White Wedding (*Claudias Lieblingskakao*)

Weißer Schokolade. Vanille. Kokosnuss. Punkt. Eine sagenhafte Kreation. Lassen Sie sich überraschen.

Chill Bill

Seltene Chilliesorte, geröstet, getrocknet und gepulvert

A Clockwork Orange

Feinwürziges Orangenaroma aus aromatischen, vollreifen Orangen und weiteren edlen Gewürzen.

Nude

Nichts als der reine Kakao mit echter Bourbonvanille verfeinert.

Before Nine

Minze und Schokolade

Lemoncherry

Zitronengras & Kirsche

Insomnia - Die Schlaflose

FSK 12, Dieser Kakao ist koffeinhaltig. Gut für alle Koffeinsüchtigen, die Alternativen zu den üblichen Aufputschern suchen. Auch gut für die ganz normalen Kaffee/Kakaofanatiker. Genau!

Meuterei - Piratennahrung

Feinstes Kakaopulver mit über 33% Kokosnussanteilen.

...auf der nächsten Seite geht es weiter.

Unsere Kakaospezialitäten

Tasse € 2,80

Drachenherz

Klingt schon recht gesund und er ist es auch.

Bergamotte verleiht der Sorte dieses „distinguished“ Englische, der Ginseng kräftigt Herz, Kreislauf und Seele. Falls Sie gerade Bergamotte nicht zuordnen können, es ist das geschmackgebende Aroma im Earl Grey Tee.

Doctor No

Süßholz. Hmm! Die Bayern sträuben sich nach wie vor, was ich irgendwie nicht nachvollziehen kann. Er bietet eine Vielfalt von Aromen, etwas süßliches, leicht harzig, wohl aber gar nicht adstringierend. Eine Anekdote zu dem Namen sei noch angemerkt: Dr.No ist ein James Bond Film.

The Fudge

Kakao mit Karamell, nicht mit Aroma, sondern Zucker teilweise ersetzt durch Sahnekaramell. Dadurch konnte die Süße etwas eingeschränkt werden, die Fülle im Mund unglaublich weich, Kinder sagen einfach nur umpf, Geschmackenthusiasten wohl eher Mouthfeeling.

Sinnermann -Zimt aus Java

Schwach entölter Kakao aus der Karibik mit natürlichem Javazimt und Gewürzen. Eine sehr feine orientalische Mischung.

HOT WINTER

Schwach entölter Kakao aus der Karibik mit 10 Gewürzen und Chillies – ideal für die kalte Jahreszeit. In dieser Mischung ist alles, was den Winter angenehmer macht.

Probieren Sie unsere Chai-Latte

SPICE Om

Om ist der klassische Masala (Gewürz) Chai, der Ursprung der milchbasierten Tees. Es dominiert etwas die frische Schärfe des Ingwers, fünf weitere Gewürze runden die orientalische Anmutung ab.

Lange nicht so süß wie vergleichbare Chailattesorten.

SPICE Enchantment

Der erste biozertifizierte Chai seiner Art, nicht so süß wie die „Chailattes“ der Mitbewerber, spannend und sehr ausgeglichen in seiner Aromatisierung duftet Enchantment leicht nach Vanille, Anis und etwas Orange.

Ein sehr leichter Genuss für diese Welle der aromatisierten Tees.

Limonade und Fruchtnektar aus Frankreich

Genießen Sie die traditionelle Limonade von Elixia.

Mirabelle
Waldbeere
Heidebeere
Sauerkirsch

0,33 l Flasche

€ 3,50



Fruchtnektar und Säfte aus Frankreich

Himbeernektar
Weinbergpfirsichnektar
Chardonnay Traubensaft

0,25 l Flasche

€ 3,90



Softdrinks

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi	0,3 l	€ 3,50
Schweppes		
Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,50
Ginger Ale	0,2 l	€ 2,50
Tonic Water	0,2 l	€ 2,50
Klindtworth		
Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	€ 2,90
Cranberry	0,3 l	€ 2,90
Rhabarber	0,3 l	€ 2,90
Schwarze Johannesbeere	0,3 l	€ 2,90
Orangensaft	0,3 l	€ 2,90
Mangosaft	0,3 l	€ 2,90
Alle unsere Säfte bekommen Sie auch als Schorlen - mit oder ohne Sprudel	0,3 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 3,60
Bionade		
Holunder	0,33 l	€ 2,80
Ingwer-Orange	0,33 l	€ 2,80
Kräuter	0,33 l	€ 2,80
Litschi	0,33 l	€ 2,80
Quitte	0,33 l	€ 2,80
Magnus Imperial classic & still	0,25 l	€ 2,30
Magnus Imperial classic & still	0,75 l	€ 4,90
Tafelwasser schmeckt bei uns gekühlt, mit oder ohne Sprudel	0,2 l	€ 1,10
	0,3 l	€ 1,50
	1,0 l	€ 3,20

Bier & Biermixgetränke

Radeberger Pils	0,33 l	□ 2,90
Jever Fun	0,33 l	□ 2,90
Schöfferhofer Hefe hell	0,5 l	□ 3,90
Astra Alsterwasser - das Original aus Hamburg	0,33 l	□ 2,90
Vita Malzbier	0,33 l	□ 2,90



Bière au Chocolat

Ein dunkles Bier mit einem Hauch von Schokoladen.

0,33 l € 3,90

Auch zum Mitnehmen als Geschenk in unserem Shop!



Sie haben Geburtstag?

Laden Sie doch Ihre Freunde und Verwandten zu uns ins Prinsessan ein. Sie werden rundum mit königlichen Köstlichkeiten verwöhnt. Gerne stellen wir Ihnen individuell etwas zusammen.

Oder Sie bestellen einfach für Ihren Geburtstag eine unserer hausgemachten Torten oder Kuchen. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

Abends vermieten wir auch gerne unsere Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltungen.

Sprechen Sie uns an oder mailen Sie uns unter post@prinsessan.de

Offene Weine - weiß

2008 Verdicchio „Terre di Valbona“, Belisario, weiß, trocken, Italien

Ein liebenswerter, strohgelber Tropfen, der munter wie ein durch eine Blumenwiese fließender Bergbach daherkommt. Er betört mit einem sinnlichen Duft nach Blüten, Honig und Mandeln, schöner Fruchtfülle und einem netten, fröhlichen Ausklang im Gaumen. Dazu gesellen sich eine beachtliche Substanz, große Bekömmlichkeit auf Grund der nur geringen Säure.

0,1 l € 2,20

0,2 l € 3,80

2008 Silvaner trocken „Hildegard“, Hauck, weiß, Rheinhessen, Deutschland

Für diesen Wein werden Spätlese-Trauben eingesetzt - man merkt es bei jedem Schluck: hinreissende Nase nach weißen Blüten, Puderzucker und Quitte. Am Gaumen sehr rund und voll mit wunderbaren Mirabelle- und Pfirsich-Aromen.

0,1 l € 2,40

0,2 l € 4,20

2008 Verdejo „Oro de Castilla“, Hermanos del Villar, weiß, trocken, Rueda, Spanien

Überbordend, explosiv, üppig - dieser 2008er kommt mit einer Urgewalt aus dem Glas, dass man es kaum fassen kann: Vor allem Lychee und Stachelbeere in der Nase, aber auch kräutrig-minzige Noten. Im Mund eine unheimlich charmant-weiche Frucht mit einem Hauch Banane, die dem ganzen Wein eine wunderbare Rundheit verleiht.

0,1 l € 3,20

0,2 l € 5,20

Offene Weine - rot

2005 Añoranza Crianza, Lozano, rot, trocken, La Mancha, Spanien

Intensiver und frischer Geruch nach satten Brombeeren mit schönen Eichenholzfass-Noten, sowie weichen und süffigen Tanninen.

0,1 l € 2,20

0,2 l € 3,70

2005 Rosso Piceno Superiore, Tenuta De Angelis, rot, trocken, Marken, Italien

Eine herrliche Vielfalt der Düfte begrüßt Sie: Dunkle Kirschen, Röstaromen, Leder, nach ein wenig Schwenken im Glas tritt noch Schokolade hinzu. Am Gaumen sehr intensiv, würzig und mit dem gewissen Etwas.

0,1 l € 2,90

0,2 l € 4,90

2007 Shiraz „River's Edge“, Weltevrede, rot, trocken, Robertson, Südafrika

Erst betört er Nase und Gaumen mit vollreifen dunklen Beerenfrüchten, wie Brombeere oder Schwarzer Johannisbeere mit einem Hauch Zimt, dann kleidet er den Gaumen wohligh mit seinen perfekt ausgereiften, seidigen Tanninen in Samt. Im Nachhall jedoch plötzlich ein fester, mineralischer Kern, der dem Wein eine anfangs unvermutete Spannung verleiht.

0,1 l € 3,30

0,2 l € 5,60

Weißweine

2008 Verdicchio „Terre di Valbona“, Belisario, weiß, trocken, Italien, 0,75 l € 12,50

Ein liebenswerter, strohgelber Tropfen, der munter wie ein durch eine Blumenwiese fließender Bergbach daherkommt. Er betört mit einem sinnlichen Duft nach Blüten, Honig und Mandeln, schöner Fruchtfülle und einem netten, fröhlichen Ausklang im Gaumen. Dazu gesellen sich eine beachtliche Substanz, große Bekömmlichkeit auf Grund der nur geringen Säure.

2008 Silvaner trocken „Hildegard“, Hauck, weiß, Rheinhessen, Deutschland, 0,75 l € 13,50

Für diesen Wein werden Spätlese-Trauben eingesetzt - man merkt es bei jedem Schluck: hinreißende Nase nach weißen Blüten, Puderzucker und Quitte. Am Gaumen sehr rund und voll mit wunderbaren Mirabelle- und Pfirsich-Aromen.

2008 Verdejo „Oro de Castilla“, Hermanos del Villar, weiß, trocken, Rueda, Spanien, 0,75 l € 18,50

Überbordend, explosiv, üppig - dieser 2008er kommt mit einer Urgewalt aus dem Glas, dass man es kaum fassen kann: Vor allem Lychee und Stachelbeere in der Nase, aber auch kräutrig-minzige Noten. Im Mund eine unheimlich charmant-weiche Frucht mit einem Hauch Banane, die dem ganzen Wein eine wunderbare Rundheit verleiht.

2007 Riesling trocken, Weingut George, weiß, Rheingau, Deutschland, 0,75 l € 17,50

Ein ganz saftiger Tropfen mit herrlicher Pfirsichnote und einem Hauch Zimt. Am Gaumen schafft die typische Rheingau-Mineralität Frische und einen langen Abgang. Dieser Wein macht einfach Freude!

2008 Pouilly Fumé, Yvon & Pascal Tabordet, weiß, trocken, Loire, Frankreich, 0,75 l € 24,50

Gelb, ja, gelbe Früchte und weiß und sauber und kristallklar - das signalisiert der Duft, der in die Nase steigt. Ein Hauch von Feuerstein lehnt sich m Gaumen verspielt an die gelben Früchte und klingt mit einem fulminanten Finale aus.

2008 Rotgipfler, Johanneshof Reinisch, weiß, trocken, Thermenregion, Österreich, 0,75 l € 16,50

Die Rebsorte Rotgipfler hat nix mit Rotwein zu tun, sondern ist eine einheimische Rebsorte aus Niederösterreich. Der Gipfler aus dem Hause „Reinisch“ verwöhnt mit einem Duft, der an reife Birnen und Blütenhonig erinnert. Im Geschmack schmeichelt er mit Fülle, aber ebenso mit einer nicht enden wollenden Finesse.

Rotweine

2005 Añoranza Crianza, Lozano, rot, trocken, La Mancha, Spanien, 0,75 l

€ 12,50

Intensiver und frischer Geruch nach satten Brombeeren mit schönen Eichenholzfass-Noten, sowie weichen und süffigen Tanninen.

2005 Rosso Piceno Superiore, Tenuta De Angelis, rot, trocken, Marken, Italien, 0,75 l

€ 16,50

Eine herrliche Vielfalt der Düfte begrüßt Sie: Dunkle Kirschen, Röstaromen, Leder, nach ein wenig Schwenken im Glas tritt noch Schokolade hinzu. Am Gaumen sehr intensiv, würzig und mit dem gewissen Etwas.

2007 Shiraz „River's Edge“, Weltevrede, rot, trocken, Robertson, Südafrika, 0,75 l

€ 18,50

Erst betört er Nase und Gaumen mit vollreifen dunklen Beerenfrüchten, wie Brombeere oder Schwarzer Johannisbeere mit einem Hauch Zimt, dann kleidet er den Gaumen wohligh mit seinen perfekt ausgereiften, seidigen Tanninen in Samt. Im Nachhall jedoch plötzlich ein fester, mineralischer Kern, der dem Wein eine anfangs unvermutete Spannung verleiht.

2006 Grenache „One Block“, Domaine Treloar, rot, trocken, Languedoc-Roussillon, Frankreich, 0,75 l

€ 20,50

Der Wein fließt schwarz ins Glas und entfaltet sofort herrliche Erdbeer- und Schokoladenaromen. Am Gaumen besticht er mit dunkler Kirsche und Bitterschokolade, harmonisch begleitet von einem Hauch Pfeffer, einem zarten Säureschwänzchen und wunderbar weichen Tanninen.

2005 Shiraz „Uncut“, Gemtree, rot, trocken, McLaren Vale, Australien, 0,75 l

€ 34,50

Der Uncut Shiraz ist ein echtes Wein-Konzentrat aus den ältesten und besten Rebstöcken des Gutes - bis zu 80 Jahre alte, tief im Boden wurzelnde Shiraz-Reben verleihen ihm seine einen schon im Bukett förmlich anspringende Vielschichtigkeit, Komplexität und mineralische Tiefe. Dies setzt sich im Gaumen und im Finale auf beglückende Art und Weise fort.

2006 Ceres, Asenjo & Manso, rot, trocken, Ribera del Duero, Spanien, 0,75 l

€ 23,50

Ein Wein, der einen mit seiner kirschroten Farbe und seinem Pflaumenduft sofort gefangen nimmt. Nelke, Lakritz- und leichte Röstaromen ergänzen das Bukett auf angenehmste Art und Weise. Richtig baff ist man aber erst, wenn die ersten Tropfen über die Zunge rollen: Feingliedrig und elegant, reintönig und mit herrlich reifen Tanninen schmiegt sich der Wein an den Gaumen und zeigt auf eindrucksvolle Art, dass sich die Ribera-Weine mal wieder neu erfunden haben.

Dessertweine

2006 Muskat Ottonel Auslese, Angerhof Tschida, weiß, lieblich, Burgenland, Österreich

Auslese verpflichtet! Hans Tschida der Süßwein-Magusch vom Neusiedlersee verwendet für seine Weine ausschließlich 100 Prozent reife und gesunde Trauben. Der Muskat-Ottonel ist ein blitzsauberer, ausgewogener Wein. Der Duft erinnert an Mandarinen, weiße Blüten und Melisse.

0,75 l € 38,50

0,1 l € 7,50

2006 Sauvignon Blanc Beerenauslese, Angerhof Tschida, weiß, lieblich, Burgenland, Österreich

Wie goldenes Elixier funkelt die Beerenauslese beim Schwenken im Glas. Karamellisierte Ananas. Hier hat es ein Winzer geschafft, den wilden und eigenwilligen Geschmack eines Sauvignon Blanc perfekt einzufangen.

0,37 l € 27,50

0,1 l € 11,50

2005 Château Puy-Servain „Terrement“ / Haut-Montravel, weiß, lieblich, Bergerac, Frankreich

Eine riesige Schwelgerei von Botrytis-Tönen, Honig und Frucht, die Sie nicht mehr loslässt.

0,5 l € 31,50

0,1 l € 9,50

2006 Banyuls Rimage „Mas Cornet“, Abbe Rous, rot, lieblich, Banyuls, Frankreich

Ein wunderbarer roter Dessertwein mit Aromen von Rumrosinen, Datteln und Dörrobst. Eine feine, zarte, etwas mürbe Süße, die nicht lastet, getragen von einem kleinen pikanten Säureschwänzchen, machen diesen Banyuls zum perfekten Dessertwein für Schokoladenkreationen.

0,5 l € 29,50

0,1 l € 7,50

Champagner & Schaumweine

Baron Albert „Carte d'Or“

Wer den klassisch-trockenen Stil aus der Champagne liebt, kommt um den eleganten und spritzigen Baron Albert „Carte d'Or“ einfach nicht herum.

0,75 l € 33,00

0,1 l € 6,00

Baron Albert Rosé

Rosé-Champagner zählt zu den besonderen Genüssen dieser Welt: im Duft eine Begegnung von roten Johannisbeeren, feinen Hefenoten und Jasmin. Am Gaumen viel weicher und fruchtiger als der „weiße“ Champagner von Baron Albert - ein Stoff zum Verlieben!

0,75 l € 36,00

0,1 l € 6,50

2007 Elbling Cremant Brut „Flaschengärung“, Frieden-Berg

prickelnd, trocken, Mosel-Saar-Ruwer

0,75 l € 25,00

0,1 l € 4,50

Prosecco „Conti Neri“, Tenimenti Associati

prickelnd, trocken, Veneto, Italien,

0,75 l € 16,50

0,1 l € 3,40

Weißweinschorle

0,2 l € 2,90

Rekorderlig - swedish cider

Birne

0,33 l € 3,40

Waldbeere

0,33 l € 3,40

Etwas Besonderes...

Weinbergpfirsich-Likör, Vallendar, Mosel-Saar-Ruwer Die Basis dieses außergewöhnlichen Liköres ist ein hocharomatisches Fruchtkonzentrat aus vorsichtig entkernten Pfirsichen.	2 cl	€ 4,00
Williams Christ Birnen Brand, Vallendar, Mosel-Saar-Ruwer Die Birnen für den Williams Christ werden zum optimalen Reifezeitpunkt in einem Birnenhain mit altem wertvollem Baumbestand in Südfrankreich gelesen und anschließend spornstreichs zur Destillation an die Mosel expediert. Das Ergebnis ist ein so intensiv eingefangenes Williams-Aroma, dass man beim Schnuppen am Glas den Eindruck hat, man hält sich eine frisch aufgeschnittene halbe Williamsbirne ins Gesicht.	2 cl	€ 4,00
Orangengeist, Vallendar, Mosel-Saar-Ruwer Zerquetschen Sie mit der bloßen Hand eine frische, halbe Orange - schnuppen Sie. So schmeckt der Orangengeist.	2 cl	€ 4,00
Grappa di Chardonnay, Bertagnolli, Trentino - Italien Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm: So wie die Weine aus der Chardonnay-Traube präsentiert sich auch der Grappa: Sehr fruchtig mit exotischen Anklängen und vor allem besonders weich.	2 cl	€ 4,50
Grappa di Teroldego, Bertagnolli, Trentino - Italien Wer es etwas kräftiger und würziger liebt, greift zum Grappa aus der Teroldego-Traube, die ausschließlich in der Region Trentino/Südtirol kultiviert wird.	2 cl	€ 4,50
Calvados Daron, Frankreich Außerordentlich animierende Düfte nach Äpfel und Birnen begrüßen Sie. Das Obst für diesen Calvados stammt ausschließlich von Streuobstwiesen im Pays d'Auge in der Normandie - das ist die Calvados-Region schlechthin.	2 cl	€ 5,00
Schokoladen-Koriander-Likör Etwas ganz Besonderes! Ein hauch von feinem Koriander verbindet sich mit der vollmundigen Schokolade. Müssen Sie unbedingt probieren.	2 cl	€ 4,50

Aperitifs, Spirits & Whiskys

Campari Orange		€ 6,00
Campari Soda		€ 6,00
Campari	4 cl	€ 3,50
Apérol Sprizz		€ 7,00
KIR	0,1 l	€ 7,00
KIR Royal	0,1 l	€ 9,50
Sherry	5 cl	€ 4,00
Portwein	5 cl	€ 4,00
Martini Bianco	5 cl	€ 3,50
Martini Rosso	5 cl	€ 3,50
Martini D'Oro	5 cl	€ 3,50
Absolut Vodka	4 cl	€ 3,50
Bombay Sapphire GIN	4 cl	€ 4,00
Glenfiddich	4 cl	€ 4,50
Johnny Walker Red	4 cl	€ 4,50

Likörs, Bitters, Digestifs Et Longdrinks

Danziger Gold	2 cl	€ 3,50
Amaretto	2 cl	€ 3,50
Bailey´s	2 cl	€ 3,50
Averna	4 cl	€ 3,50
Jägermeister	4 cl	€ 3,50
Ramazotti	4 cl	€ 3,50
Cognac	2 cl	€ 4,00
Vodka Lemon		€ 6,00
Vodka Tonic		€ 6,00
Vodka Cranberry		€ 6,00
Vodka Energy		€ 7,20
Barcardi Cola		€ 6,00
Gin Tonic		€ 6,00
Whisky Cola		€ 6,00



Auf Wiedersehen!

Hat es Ihnen bei uns gefallen? Wenn Ja, dann erzählen Sie es doch einfach weiter. Hat Ihnen etwas nicht gefallen, dann freuen wir uns über Anregungen.

Haben Sie noch Fragen, sprechen Sie uns an.

Ihr PRINSESSAN-Team

PRINSESSAN Desserterie & Café
Hofweg 63 - 22085 Hamburg

Telefon: 040 / 41 346 999
post@prinsessan.de
www.prinsessan.de

Öffnungszeiten:

Montag ist Ruhetag
Dienstag bis Sonntag von 10 bis 20 Uhr

Frühstück täglich von 10 bis 14 Uhr
Küche schließt um 19.30 Uhr