



SCHANK
UND
SPEISEWIRTSCHAFT



Handgemaakte
Zwiebacken
Seit 1888

GUINNESS
1859





HERZLICH WILLKOMMEN,

in der Schank- und Speisewirtschaft FACTORY HASSELBROOK schön, dass Sie da sind!

Mit der Eröffnung des Hamburger Hauptbahnhofes im Jahre 1906 wurde auch die Nahverkehrsstrecke Blankenese- Ohlsdorf in Betrieb genommen. Eugen Göbel, „Architekt des Ingenieurwesens der Baudeputation“ entwarf die Bahnhofsgebäude dazu. Speziell auf der Nordstrecke schuf er mit Ohlsdorf, Rübenkamp und Hasselbrook Bauwerke mit individueller Architektur und mit erheblichem gestalterischem Aufwand.

In dem Buch „Die Bauwerke des Schienenverkehrs in Hamburg“ wird speziell die Architektur des Bahnhofs Hasselbrook gewürdigt. Auffallend ist die späthistorische Gestaltung des Backsteinrohbaus. Burgartig mit gotisierendem Formrepertoire, steht er in der Tradition der Hannoverischen Bauschule. Stufengipfel schließen die gekreuzten Satteldächer ab, seitlich des Eingangsgiebels mit umrahmter Bahnhofsuhr gibt ein Turm mit kupfernen Zwiebdach einen besonderen Akzent.

Die Fassaden sind durch umlaufende Gesimse, weiße Putzfelder und die differenzierte Fenstergestaltung belebt. Die Eingangshalle zeigt noch weitgehend den originalen Zustand mit Ziersetzungen aus hellen Glasursteinen und Kreuzgrad- und Tonnengewölbe.

Von der Eingangshalle führte eine aufgeständerte Fußgängerbrücke aus Eisenfachwerk zu den beiden Bahnsteigen mit der typischen T-förmigen Überdachung. Es handelt sich hier um eine früher häufig anzutreffende Erschließungskonstruktion. Ihr kam aufgrund der inzwischen eingetretenen Seltenheit innerhalb der Hansestadt ein besonderer Aussagewert zu. Doch konnte die Bundesbahn nicht überzeugt werden. Aus Kostengründen erfolgte der Abriss 1990.

Einen guten Appetit wünscht

Ihre Diana Nußbaum & Team



SALATE

GROßER GARTENSALAT v

bunte Blattsalate mit Gurken, Tomaten,
Möhren, Paprika & Hausdressing ³

8,90€

RUCOLASALAT v

mit geriebenem Grana Padano, hausgemachter
Croutons, Kirschtomaten & Balsamicodressing ³

9,90€

CAESARSALAT v

mit geriebenem Grana Padano, Kirschtomaten,
hausgemachte Croutons & Ceasardressing ³

9,90€

Alle Salate sind kombinierbar mit folgenden Beilagen:

Mit Putenbruststreifen +3,50€
Mit Rindfleischspieß +4,50€
Mit Scampi +5,50€

GEBRATENER LACHS

auf Blattsalat mit Balsamicodressing ³

14,90€

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE v

auf Blattsalat mit Thymianhonig & Balsamicodressing ³

12,90€

BEILAGENSALAT v

nur in Verbindung mit einem Hauptgericht

3,90€

Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Baguette. Knoblauchbrot im Austausch für 0,70€ extra.

V = vegetarisch



VERSCHIEDENES

TOMATENSUPPE ^v

aus frischen Tomaten mit knusprigem Baguette

klein **3,50€** groß **4,90€**

KÜRBIS-CHILI SUPPE ^v

vom Hokkaidokürbis, pikant

+ Rindfleischspieß + **4,50€**

klein **3,50€** groß **4,90€**

KNOBLAUCHBROT ^v

mit Knoblauchdip ⁵ & kleiner Salatbeilage ³

5,90€

CAMEMBERT ^v

mit Toast, Butter, Preiselbeerkompott & kleiner Salatbeilage ³

8,90€

CHAMPIGNONPFANNE ^v

mit hausgemachter Knoblauchtunke ⁵ & knusprigem Baguette

8,90€

CHILI CON CARNE

vom Rind mit Kräuterdip & knusprigem Baguette

klein **6,50€** groß **9,50€**

V = vegetarisch



OFENKARTOFFEL

PUR ^v

mit hausgemachtem Kräuterquark & kleiner Salatbeilage ³

7,90€

GRILLGEMÜSE ^v

mit Paprika, Zucchini, Champignons,
Zwiebeln & hausgemachtem Kräuterquark

9,90€

PUTE

mit saftig gebratener Putenbrust,
hausgemachtem Kräuterquark & kleiner Salatbeilage ³

10,90€

RÄUCHERLACHSSTREIFEN

mit hausgemachtem Kräuterquark & kleiner Salatbeilage ³

10,90€

FLAMMKUCHEN

KLASSISCH ELSÄSSER ART

mit Speck & Zwiebeln auf Sauerrahm

8,90€

GRILLGEMÜSE ^v

mit Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln,
Rucola & Grana Padano

10,90€

ZIEGENKÄSE ^v

mit herzhaftem Ziegenkäse, Thymianhonig & Kirschtomaten

11,90€

V = vegetarisch





FACTORY KLASSIKER

ROASTBEEF

rosa gebraten, mit Bratkartoffeln ^{1,5} & hausgemachter Remoulade ³

15,90€

FACTORY BURGER

mit 180g vom Black Angus Rind medium gebraten, Spiegelei, krossem Bacon, hausgemachter Burgersauce ⁵ & Pommes Frites

13,90€

CAESAR BURGER

im Sauerteigbun mit Sonnenblumenkernen mit saftigem Putensteak, Frischkäse, Tomaten, Zwiebeln & Römersalat

12,90€

BAUERNFRÜHSTÜCK

mit Holsteiner Katenschinken ^{1,5}, Gewürzgurke ³ & kleiner Salatbeilage ³

10,90€

RUMPSTEAK ^{250g}

aus dem Roastbeef geschnitten mit gebratenem Zwiebel- Champignongemüse, hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites & kleiner Salatbeilage ³

21,90€



HAUSGEMACHTE RINDERROULADE ⁵

mit Rotkohl & Kartoffelstampf

16,90€

HIMMEL & ERDE

gebratene Grützwurst ^{1,3,4,6} mit Kartoffelstampf & Apfelmus ⁵

11,90€

CURRYWURST

mit hausgemachter Currysauce ^{1,3}, Pommes Frites & Salatbeilage ³

9,90€

SCHNITZEL WIENER ART

mit frischem Kartoffel-Gurkensalat ³

12,90€

SCHNITZEL JÄGER ART

mit Champignons in Rahm, Pommes Frites & kleiner Salatbeilage ³

13,90€

FACTORY SCHNITZEL

mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln ^{1,5} & kleiner Salatbeilage ³

14,90€

Gerne tauschen wir Ihre Beilage gegen Brat- oder Ofenkartoffel aus. Hierfür berechnen wir 1,00€ Aufpreis.



FISCHGERICHTE

BRATHERINGE

mit Bratkartoffeln ^{1,5} & Zwiebeln

12,90€

HAMBURGER PANNFISCH

vom Lachs und Zander mit Bratkartoffeln ^{1,5},
Senfsoße & kleiner Salatbeilage ³

16,90€

BACKFISCH ⁴

mit Pommes & Remouladensauce ³

12,90€

KLEINE GÄSTE ^(bis 12 Jahre)

NUDELN ^v

mit Tomatensauce

3,90€

CHICKEN NUGGETS ^{5,6}

mit Pommes Frites

4,90€

FISCHSTÄBCHEN ^{5,6}

mit Pommes Frites

4,90€

V = vegetarisch



DESSERT

COUPE DÄNEMARK v

3 Kugeln Vanilleeis, Sahne & Schokoladensauce

5,20€

BROWNIE VANILLA KISS v

mit Vanilleeis & Karamellsauce

6,50€

WARMER APFELSTRUDEL v

mit Vanilleeis & Sahne

4,90€

HAUSGEMACHTE BELGISCHE WAFFEL v

mit heißen Kirschen, Vanilleeis & Sahne

5,90€

HEIß UND KALT v

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren

4,90€

KUGEL EIS (Langnese) v

Bourbon Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss

1,30€

PORTION SAHNE v

0,90€

Für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, deklarieren wir in einer separaten Speisekarte sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten.

Nr.1 mit Konservierungsstoff, Nr.2 mit Farbstoff, Nr.3 mit Antioxidationsmittel, Nr.4 mit Süßungsmittel Saccharin, Nr.5 mit Süßungsmittel Cyclamat, Nr.6 mit Süßungsmittel Phenylalaninquelle, Nr.7 mit Süßungsmittel Acesulfam, Nr.8 mit Phosphat, Nr.9 geschwefelt, Nr.10 chininhaltig, Nr.11 coffeinhaltig, Nr.12 mit Glutamat, Nr. 13 geschwärzt, Nr.14 gewachst



JEDEN SAMSTAG FRÜHSTÜCKSBUFFET

von 10.00 - 14.30 Uhr

KINDER BIS 5 JAHRE SIND UNSERE GÄSTE, VON 6-11 JAHRE HALBER PREIS

Bunte Brötchenauswahl, Salami, Käse, Tomate-Mozzarella, Räucherlachs, Bratenaufschnitt, Rührei, Kaffee und Tee soviel Sie mögen.

12,50 €

JEDEN SONNTAG GROßER BRUNCH

von 10.00 - 14.30 Uhr

KINDER BIS 5 JAHRE SIND UNSERE GÄSTE, VON 6-11 JAHRE HALBER PREIS

Bäckerfrische Brötchen, Brot, Croissants, süßer Aufstrich, Käse-/Wurstauswahl, Zwiebelmett, Tomate-Mozzarella, Antipasti, Roastbeef mit Remoulade, Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich oder Honig-Senf-Dill Dip, versch. Salate, Rührei, Würstchen, Speck, Minifrikadellen, warme Speisen, frisches Obst, Dessert und vieles mehr. Kaffee, Tee und Orangensaft soviel Sie mögen.

21,50 €





← S1 S11 ←

AUSGANG

