



GALACTIC

MODERN EUROPE KITCHEN

Reservierung unter: <https://www.galactic-hamburg.de/reservations>

SPEISEKARTE

Modern Taste of Germany · European Soul · Global Lightness

Herzlich willkommen im Galactic.

Unsere Küche verbindet deutsche & europäische Klassiker mit modernen, leichten Akzenten – unkompliziert, hochwertig und mit einem Hauch Luxus.

Unser Ziel ist es, die guten Klassiker wieder aufleben zu lassen.

Bei jeglichen Fragen steht Ihnen gerne unser Service-Team zur Verfügung.

Reservierung unter: <https://www.galactic-hamburg.de/reservations>

VORSPEISE & SNACKS

Galactic Bruschetta^a

Sauerteigbrot, mariniertem Tomatenmix, Rucola, Basilikum, Olivenöl, Pesto, Pinienkernen & gehobeltem Parmesan.

7,90€

Sommertrüffel Fries^{g,i,j}

Knusprige Pommes mit Sommertrüffel-Öl, Parmesan & Schnittlauch – perfekt zum Teilen.

9,90€

Aioli-Garnelenpfännchen^{a,b}

Gegrillte Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit getrockneten Tomaten, frischen Tomaten & Sauerteigbrot zum Dippen.

13,90€

Caesar Salat^{a,g,i,j}

Salatherzen, knusprige Croutons, Kapern, Radieschen & Parmesan in cremigem Caesar-Dressing.

Upgrade:	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet	+5,90 €
	Garnelen	+7,90€

9,90€

Büffel-Burrata „Capri“ (Veggie)^{a,g,i}

Cremige Büffel-Burrata auf Sauerteigbrot mit Basilikum-Pesto, altem Balsamico, Pinienkernen & Kirschtomaten.

16,90€

HAUPTGERICHTE

FLEISCH & BURGER

Annapurna Currywurst^{i,j,9,11} 12,90€
Feine Bratwurst mit hausgemachter Annapurna- Currysoße & knusprigen Pommes. Auch als vegane Variante erhältlich.

Kalbsfrikadelle „Hamburg Style“^{a,g,i,j} 17,90€
Saftige Kalbsfrikadelle mit Rosmarin-Babykartoffeln, Schmorzwiebeln & knusprigen Röstzwiebeln.

Eggs Benedict „Galactic Style“^{a,d,g,i,j} 15,90€
Getoastetes Brioche mit cremigem Blattspinat, Onsen-Ei & leichter Hollandaise.
Wahlweise mit knusprigem Speck, Avocado oder gebeiztem Lachs.

Galactic Schnitzel vom Landschwein^{a,g,11} 17,90€
Goldgelb gebratenes Schnitzel mit Rosmarin-Babykartoffeln, Gurkensalat & Preiselbeeren.
Upgrade: 10 g Imperial Baerii Kaviar + 25,00 € – für den extra Hauch Luxus.

Alpen Cordon Bleu vom Landschwein^{a,g,i,j} 17,90€
Mit Wacholder-Schinken & Gruyère gefüllt, dazu Pommes & Jus.
Upgrade: Trüffel + 8,00 € – Trüffel-Finish für ein fein-nussiges Aroma.

BBQ Chicken^{f,g,i,j} 17,90€
Knuspriges Hähnchenbrustfilet mit BBQ-Glaze, Cole Slaw, Röstzwiebeln & Pommes.

Dry Aged Smash Burger „Galaxy“^{a,g,i,j} 16,90€
Dry Aged Rindfleisch im Potato Bun, Cheddar, Relish & Pommes.
Upgrade:

Jalapeños	+ 0,80 €
Knuspriger Speck	+ 1,00 €
Upgrade auf Trüffelpommes	+ 4,50€

Black Angus Cevapcici „Adriatic Style“^{a,g,i,j} 16,90€
Cevapcici vom Black Angus Rind mit Fladenbrot, Ajvar, roten Zwiebeln, Petersilie, Joghurt & Pommes.

Rumpsteak „Truffle Classic“^a 24,90€
Zartes Rumpsteak (Sous-vide gegart, anschließend gegrillt) mit Trüffelpommes, wildem Prokkoli & Pesto-Bruschetta-Salat.

Surf & Turf^{a,b} 29,90€
Rumpsteak mit gegrillten Garnelen, Rosmarin-Bratkartoffeln & Bruschetta Pesto Salat.

FISH & MEER

Nordic Fish 'N' Chips^{a,d,g,i,j} 16,90€
Knusprig ausgebackener Seelachs mit Pommes & Remoulade.

Shrimp 'N' Chips^{a,b,g,i,j} 16,90€
Panierte Garnelen mit Pommes & Remoulade.

Curry Salmon^{d,g,i} 22,90€
Gegrillter Lachs mit milder Currysoße, Kartoffelpüree & buntem Salat.

Sylter Matjes „Nordic Classic“^{a,d,g,i,j} 14,90€
Zarter Matjes mit Rosmarin Babykartoffeln, Hausfrauensoße & Schnittlauchöl.

PASTA

Pesto Cream Chicken Pasta^{a,g} 14,90€
Spaghetti in cremiger Sahne-Pesto-Soße mit gegrilltem Hähnchen & Babyspinat.

Forest Truffle Pasta (Veggie)^{a,g} 16,90€
Spaghetti mit gegrillten Pilzen, Sahne-Trüffel-Soße & feiner Kräuternote.

Frutti di Mare Pomodoro Pasta^{a,b,g,n} 18,90€
Spaghetti in Tomatensoße mit Garnelen, Meeresfrüchte & Basilikum.

KINDER

Mini-Schnitzel^{a,g,11} 9,90€
Knuspriges Schnitzel vom Schwein mit Pommes.

Fish 'N' Chips Kids^{a,b,g,i,j} 9,90€
Milder Fisch im knusprigen Backteig mit Pommes.

Spaghetti al Pomodoro Kids^{a,g,n} 8,90€
Klassische Tomatenspaghetti mit Parmesan – der Kinderliebling.

WINTER SPECIALS

Kürbis-Ingwer-Suppe „Winter Glow“^{i,g}

Cremige Kürbis-Ingwer-Suppe mit Muskat, Sahne,
Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen & Crouton.

Upgrade: 2 Black Tiger Garnelen^b + 5,90 €

7,90€

Gulaschsuppe von der Deutschen Färse^{a,i,j}

Kräftige, leicht pikante Gulaschsuppe mit
Paprika, Kartoffeln & Sauerteigbrot.

9,90€

Tiroler Bergkäse-Spätzle^{a,g}

Spätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln & Schnittlauch –
alpenländischer Comfort Food.

14,90€

Konfierte Entenkeule „Alpen-Winter“^{a,g}

Zart konfierte Entenkeule mit Apfelrotkohl,
Kartoffelpüree & aromatischer Gewürzjus.

22,90€

Lauwarmer Apfel Crumble^{a,g}

Knuspriger Zimtapfel-Crumble mit Madagascar-Vanilleeis.

7,90€

DRINK MENU

SOFTDRINKS

	0,2L	0,75L
Tafelwasser laut	3,50€	7,50€
Tafelwasser still	3,50€	7,50€
Coca Cola ⁹ Cola Zero ⁹	3,90€	
Fanta	3,90€	
Sprite	3,90€	
Mezzo Mix	3,90€	
Frischer Orangensaft	4,50€	
	0,33L	
Apfelschorle	4,50€	
Rhabarberschorle	4,50€	

ICE TEAS

Alle Ice Teas mit Eis & Minze

	0,3L
Pfirsich Ice Tea ⁹	3,50€
Zitronen Ice Tea ⁹	3,50€
Holunder Ice Tea ⁹	3,90€

LIMONADEN

Alle Limonaden mit Soda & Minze

	0,3L
Grapefruit Limonade	4,90€
Limetten Limonade	4,90€
Maracuja Limonade	4,90€
Lychee Limonade	4,90€

BIERE

	0,33L	0,5L
Carlsberg Pils vom Fass	4,50€	5,90€
Alsterwasser	4,50€	5,90€
Erdinger Weizen		5,90€
Erdinger Weizen Alkoholfrei		5,90€
1664 Blance	4,50€	

COCKTAILS

Espresso Martini ⁹	12,90€
Wodka Kahlúa Vanille Zuckersirup	
Whisky Sour	12,90€
Whisky Zitronensaft Zuckersirup	
Aperol Sour	12,90€
Aperol Orange Zitronen Zuckersirup	
Gin Basil Smash	12,90€
Gin Basilikum Zitronensaft Zuckersirup	
Maracuja Sour	12,90€
Weißer Rum Maracuja Zitronensaft Zuckersirup	
Paloma	12,90€
Tequila Grapefruit Zitronen Orange	
Porn Star Martini	12,90€
Wodka Maracuja Vanille Sekt Zitronensaft	
Caipirinha	12,90€
Cachaca Rohrzucker Limette	
Ipanema (alk. frei)	9,90€
Ginger Ale Rohrzucker Limette	
Galactic Tropicco (alk. frei)	11,50€
Maracuja Saft Orangen Saft Ananas Saft Zitronensaft Grenadine	
Coconut Kiss (alk. frei)	11,50€
Kokkos Ananas Saft Sahne Granatapfel Sirup	

APERITIFS & LONGDRINKS

Gin Tonic/Gin Sul ¹⁰	9,90€/12,90€
Tanqueray Gin Schweppes Tonic Zitrone	
Cuba Libre ¹⁰	10,90€
Rum Cola Limette	
White Port Tonic ¹⁰	9,90€
Portwein Schweppes Tonic	
Red Port Tonic ¹⁰	9,90€
Portwein Schweppes Tonic	
Hugo Gin Tonic Spritz	12,90€
Gin Gurken Cordial Holunder Schweppes	
Gin Basil Spritz	12,90€
Gin Basilikum Zitronensaft Zucker Sekt	
Aperol Spritz ^{1,10}	10,90€
Prosecco Soda Orange	
Hugo	11,90€
Prosecco Soda Holunder Minze	
Campari Soda ^{1,10}	9,90€
Campari Soda Orange	
Limoncello Spritz	10,90€
Prosecco Soda Zitrone	



KAFFEES & HEISSGETRÄNKE

+0,80 € Hafer/Sirup

Café Crema ⁹	4,20 €
Espresso ⁹	3,50 €
Espresso Macchiato ⁹	4,20 €
Doppelter Espresso ⁹	4,50 €
Doppelter Espresso Macchiato ⁹	5,50 €
Cappuccino ⁹	4,90 €
Latte Macchiato ⁹	5,90 €
Milchkaffee ⁹	5,90 €
Schwarztee ⁹	4,20 €
Grüntee ⁹	4,20 €
Kräutertee	4,20 €
Kamillentee	4,20 €
Früchtete	4,20 €
Minztee	4,20 €
Frischer Ingwer Minz Tee	5,90 €
Heiße Schokolade	5,50 €
Iced Matcha Latte Mit Karamell oder Vanillesirup	5,90 € +0,60 €
Iced Chai Latte Mit Karamell oder Vanillesirup	5,90 € +0,60 €
Vanille-Eiskaffee mit Vanilleeis, Sahne	9,50 €
Iced Latte Mit Karamell oder Vanillesirup	5,90 € +0,60 €

SCHAUM- UND PERLWEINE

	0,1L	0,75L
Mionetto Prosecco	6,90 €	39,00 €
Bouvet Blanc Crémant	7,90 €	49,00 €
Bouvet Rosé Crémant	7,90 €	49,00 €
Möet & Chandon Blanc Champagner	15,90 €	99,00 €
Möet & Chandon Rosé Champagner	16,90 €	109,00 €
Ruinart Blanc de Blancs Champagner		149,00 €
Ruinart Rosé Champagner		149,00 €
Krug Grandé Cuvée 172ème Edition Brut Champagner		349,00 €

WEISSWEINE

	0,2L	0,75L
Weinschorle	7,90 €	
2023 Dr. Loosen Riesling	8,90 €	29,00 €
2023 Künstler Riesling Erste Lage		49,00 €
2023 Diehl Grauburgunder	8,90 €	29,00 €
2022 Franz Keller Grauburgunder Erste Lage		49,00 €
2023 Diehl Sauvignon Blanc	8,90 €	29,00 €
2024 Cloudy Bay Sauvignon Blanc		69,00 €
2023 Louis Jadot Chablis		75,00 €
2022 Louis Jadot Meursault		195,00 €

ROSÉWEINE

	0,2L	0,75L
2023 Diehl Rosé	8,90 €	29,00 €
2024 Minuty Prestige		35,00 €
2024 Whispering Angel		59,00 €
2024 Château Galoupe		109,00 €

ROTWEINE

	0,2L	0,75L
2023 Zolla Primitivo di Manduria	10,90 €	35,00 €
2021 Schneider „Blackprint“		49,00 €

SPIRITUOSEN

	2cl
Helbing Kümmel	3,90 €
Williamsbrand	3,90 €
Frangelico	3,90 €
Jägermeister	3,90 €
Ramazotti	3,90 €
Wodka	3,90 €

WINTER SPECIAL DRINKS

Heiße Liebe

Gin | Grenadine | Ginger beer | Ginger Ale |
Apfelsaft | Zimt | Nelken | Orangen

10,90€

Heiße Liebe Alkf.

Undone Gin | Grenadine | Ginger beer |
Ginger Ale | Apfelsaft | Zimt | Nelken | Orangen

9,90€

Heißer Aperol

Aperol | Weißwein | Apfelsaft | Honig |
Orangen | Zimt | Nelken

10,90€

Heißer Aperol alkf.

Undone Bitter | Orangensaft | Apfelsaft |
Honig | Orangen | Zimt | Nelken

9,90€

Glühwein

Rotwein | Orangen Saft | Honig | Orange |
Zimt | Nelken | Sternanis

7,90€

Kinder Punsch alkf.

Orangen / Zimt

6,50€

DESSERTS

Täglich frische Kuchen & Torten

Wechselnde Auswahl: z. B. Apfelkuchen, Käsekuchen,
Blaubeer-Käsekuchen, Kirsch- oder Erdbeerkuchen.

Schlagsahne + 0,50 €

4,90€

Blueberry Pancakes^{a,g,11}

Pancakes mit Blaubeeren, Vanilleeis, Meersalz & Ahornsirup.

7,90€

Banana Crunch Pancakes^{a,g,11}

Pancakes mit Banane, Haselnüssen, Meersalz & Ahornsirup.

7,90€

Galactic Eis & Sorbet

Eis: Vanille, Joghurt, Haselnuss, Pistazie

Sorbet: Cassis, Erdbeere, Zitrone, Schokolade

Schlagsahne + 0,50 €

2,50€ pro Kugel

Reservierung unter: <https://www.galactic-hamburg.de/reservations>

ZUSATZSTOFFE

- | | | |
|-----------------------------------|---|-----------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 mit Phosphat | 9 koffeinhaltig |
| 2 mit Konservierungsstoff | 5 geschwefelt | 10 chininhaltig |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 6 geschwärzt | 11 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 8 mit Milcheiweiß
(bei Fleischerzeugnissen) | 12 gewachst |

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

- | | |
|--|--|
| a Glutenhaltiges Getreide | h Schalenfrüchte |
| b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | l Schwefeldioxid und Sulphite |
| f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse | m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |

Reservierung unter: <https://www.galactic-hamburg.de/reservations>