

# broscheks

## ABENDKARTE | DINNER

Unsere regionale Brasserie Küche im historischen Broschek-Haus genießt man am Besten in guter Gesellschaft. Noch besser bei einem sehr guten Glas Wein, oder auch zwei!  
Norddeutsche Küchenklassiker und französische Brasseriegerichte passen ganz hervorragend zu den frischen, jungen Weinen der nächsten deutschen Winzergeneration.  
Lassen Sie es sich gut schmecken!

*Enjoy Northern German Brasserie cuisine in the historic Broschek print house building.  
Classic Northern German favorites sometimes with a French twist, you will enjoy most in good company.  
The evening will get even better with a glass of good wine. Therefore you should not miss to discover our fine selection of young, German winemakers!*

## VORWORT DES HERAUSGEBERS

### PUBLISHER'S FOREWORD

#### Carpaccio vom Rind

Zitronenmayonnaise | Parmesanchip | Wildkräuter

*Beef carpaccio | lemon mayonnaise | parmesan chip | wild herbs*

11,00€

#### Gebeizter Bachsaibling

Meerrettichschmand | Escabeche Gemüse | Pumpernickel

*Marinated brook trout*

*Horseradish sour cream | Escabeche vegetables | pumpernickel*

10,50€

#### Salat Niçoise

Blattsalate | gebratenes Thunfischsteak | Ei | grüne Bohnen | rote Zwiebeln

*Salad Niçoise | mixed greens | grilled tuna steak | egg | green beans | red onions*

13,00€

\* Honig von unseren hausgeigenen Bienen | *Honey from the Renaissance roof top bees*

Bitte wenden Sie sich an unser Personal, sollten Sie Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle diätische Wünsche haben.

Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden. Alle Preise in Euro inklusive MwSt. und Service.

*Please approach our staff if you should have any food allergies, special dietary needs or concerns. We are happy to assist you!*

*For information on possible food additives please consult our staff. All prices in Euro include local VAT and service charge*

Oktober 2017

# broscheks

## ABENDKARTE | DINNER

**Pariser Zwiebelsuppe** 8,00 €  
Kalbsfond | Croûtons | Gruyère  
*Parisian onion soup | veal stock | croutons | Gruyère*

**Maronencremesuppe** 8,50 €  
Weißer Portwein | Äpfel  
*Chestnut cream soup | white port | apple*

## NORDDEUTSCHE LEITARTIKEL

### NORTHERN GERMAN EDITORIAL

**Geschmorte Ochsenbacke** 18,00€  
Gebackener Speck | Rotweinschalotten | geschmorter Kohl  
*Braised ox cheek | baked bacon | red wine shallots | braised cabbage*

## “KÖSTLICH!”

### Maispouardenbrust

Teriyaki Glacage | gegrillter wilder Brokkoli | Selleriecreme | Buchweizen

*Corn poulard breast*

*Teriyaki Glacage | grilled wild broccoli | celery cream | buckwheat*

18,00€

\* Honig von unseren hausgeigenen Bienen | Honey from the Renaissance roof top bees

Bitte wenden Sie sich an unser Personal, sollten Sie Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle diätische Wünsche haben.

Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden. Alle Preise in Euro inklusive MwSt. und Service.

Please approach our staff if you should have any food allergies, special dietary needs or concerns. We are happy to assist you!

For information on possible food additives please consult our staff. All prices in Euro include local VAT and service charge

Oktober 2017

# broscheks

## ABENDKARTE | DINNER

### VEGETARISCHE KOLUMNE

#### VEGETARIAN COLUMN

##### Kürbisteigtaschen

15,00 €

Kürbispüree | geröstete Kerne | Kürbiskernöl

*Pumpkin dumplings | pumpkin puree | roasted seeds | pumpkin seed oil*

### CHEFREDAKTEURS FISCHGERICHTE

#### EDITOR IN CHIEF'S FISH DISHES

##### Zanderfilet

18,50€

Weißer Bohnencreme | geschmorte Tomaten | Olivenölnage

*Pike-perch filet | white beans cream | braised tomatoes | olive oil nage*

##### Dorschfilet

17,50 €

Cajungewürze | eingelegte Salzzitrone | Pak Choy | Karotten | Sellerie

*Codfish filet | cajun spices | pickled salt lemon | pak choy | carrots | celery*

##### Makrele und Schweinebauch

Gebratene Makrele | Schweinebauch

geschmorte Paprika | Gulaschsaft

*Fried mackerel and pork belly*

*braised pepper | goulash juice*

18,00€

\* Honig von unseren hausgeigenen Bienen | Honey from the Renaissance roof top bees

Bitte wenden Sie sich an unser Personal, sollten Sie Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle diätische Wünsche haben.

Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden. Alle Preise in Euro inklusive MwSt. und Service.

Please approach our staff if you should have any food allergies, special dietary needs or concerns. We are happy to assist you!

For information on possible food additives please consult our staff. All prices in Euro include local VAT and service charge

Oktober 2017

# broscheks

## ABENDKARTE | DINNER

### JOURNALISTISCHES BEIWERK

#### JOURNALISTIC ACCESSORIES PORTION

<b>Kleiner Isemarktsalat</b> Side salad "Isemarkt"	3,00€
<b>Kartoffelpüree</b> Mashed potatoes	3,00€
<b>Bratkartoffeln mit Speck &amp; Zwiebeln</b> Fried potatoes with bacon & onions	3,00€
<b>Rosmarin-Meersalz Pommes Frites</b> Rosemary-sea salt French fries	3,50€
<b>Süßkartoffel Pommes</b> Sweet potato fries	4,50€

### POSTSKRIPTUM

#### CONCLUSION

##### Was wir Ihnen unbedingt noch empfehlen wollen

*What we highly recommend ...*

**Birne Helene** 8,50 €

Schokolade | Birnengelee | Haselnusskuchen | Vanillecreme | Birnenchip

*"Birne Helene" chocolate | pear jelly | hazelnut cake | vanilla cream | pear chip*

**Topfenmousse** 8,50 €

Gelierte Früchte | Crème Caramel | Schokoladenbrownie | Pistazieneis | Pistazienkrokant

*Stuffed-mousse | gelled fruits | crème caramel | chocolate brownie | pistachio ice cream | pistachio brittle*

**Käsebrettchen** 15,50 €

Norddeutscher Käse | Feigensenf

*Selection of North German cheeses | fig mustard*

\* Honig von unseren hauseigenen Bienen | Honey from the Renaissance roof top bees

Bitte wenden Sie sich an unser Personal, sollten Sie Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder spezielle diätische Wünsche haben.

Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden. Alle Preise in Euro inklusive MwSt. und Service.

Please approach our staff if you should have any food allergies, special dietary needs or concerns. We are happy to assist you!

For information on possible food additives please consult our staff. All prices in Euro include local VAT and service charge

Oktober 2017

# broscheks

## UNSERE GESCHICHTE

Das Renaissance Hamburg Hotel gehört zu den wichtigen expressionistischen Bauten Hamburgs der 1920er Jahre. Fritz Höger, von dem das weit über die Stadt hinaus bekannte »Chilehaus« stammt, entwarf das Gebäude 1925 als Druckhaus für den renommierten Broschek-Verlag. Er konnte die Pläne zeitbedingt aber nur teilweise umsetzen, und wesentliche Elemente wie ein Stufengiebel und ein »Presseturm« wurden nicht verwirklicht.

1981 bauten die Architekten von Gerkan, Marg und Partner (gmp) das Verlagshaus zum Hotel um und ergänzten dabei die bis dahin fehlende markante Gebäudeecke im Sinne Högers mit authentischen Formen und Materialien. Daneben fügten sie einen Neubau an, dessen Architektur sich deutlich vom historischen Altbau unterscheidet.

Es war damals keineswegs üblich, wertvolle Bausubstanz auch dann zu erhalten, wenn sie ihre ursprüngliche Funktion nicht mehr erfüllte. Häufig fehlte die Phantasie, sich neues Leben in alten Bauten vorzustellen. In diesem Fall lag es jedoch nahe, die besondere Bedeutung des Ortes zu erkennen und den »Genius Loci« zu sichern.

Denn hier bündelten sich seit langer Zeit Entwicklungslinien Hamburgs, die für das kulturelle und politische Leben einer weltoffenen Bürgerstadt von großer Bedeutung waren, und sie kulminierten in einer architektonischen Vision.

1907 übernahm der Verleger Albert Broschek das traditionsreiche, seit hundert Jahren bestehende Mencksche Druckhaus, in dem das »Hamburger Fremdenblatt« erschien, die führende Zeitung der Stadt. Innerhalb kürzester Zeit vervielfachte er die Auflage des angesehenen liberalen Blatts, das aus der 1828 gegründeten »Fremdenliste« hervorgegangen war, und brachte die Druckerei mit schnellen Rotations- und Setzmaschinen auf den neuesten Stand der Technik.

Mitte der zwanziger Jahre betrug die Auflage der Zeitung 150.000 Exemplare, eigene Korrespondenten berichteten aus den europäischen Hauptstädten, aus den USA und aus China, und für das renommierte Feuilleton schrieben Schriftsteller wie Zweig, Shaw, Wells, London, Rudyard Kipling und viele andere.

Albert Broscheks Sohn Kurt führte den Betrieb nach dem Tode des Vaters weiter. Auf einer Studienreise durch die USA sammelte er in großen Druckereien und Zeitungsbetrieben Eindrücke, die er bei der Modernisierung des bereits bestehenden Gebäudes am Heuberg und an den Großen Bleichen verwerten konnte.

1925 beauftragte er den Architekten Fritz Höger, der mit seinem soeben fertig gestellten »Chilehaus« überregionalen Ruhm erlangt hatte, mit dem Neubau seines Verlagshauses.



# broscheks

---

## OUR STORY

The Renaissance Hamburg Hotel is one of the most important Expressionist buildings from 1920s Hamburg. Fritz Höger, architect of the internationally famous Chilehaus, designed the building in 1925 as the print office for Broschek-Verlag, a well-known publisher. Due to time restrictions however, only part of the plans were constructed, and central elements such as a stepped gable and a »press tower« remained unbuilt.

In 1981, the architects von Gerkan, Marg und Partner (gmp) remodelled the print office as a hotel, and they completed the building by adding its missing sections based on Höger's plans and using authentic materials and models. They also added a new wing of significantly different design from the historic old building. In 1907, publisher Albert Broschek took over the venerable Mencksche Druckhaus – then a hundred years old – which published the Hamburger Fremdenblatt, the city's leading newspaper. Within just a few years, he managed to double the circulation of the widely respected liberal paper, which had started out in 1828 as a paper listing people visiting from out of town. Broschek provided the print office with what was then state-of-the-art technology, installing high-speed rotation and setting machines. Especially impressive were the paper's supplements, which used new photogravure techniques to achieve an unprecedented image quality.

In the mid 1920s, the paper's circulation reached 150,000, and its own correspondents reported from Europe's capitals, from the USA and China. Famous writers worked for the »Fremdenblatt«, including (among other) Stefan Zweig, George Bernard Shaw, H.G. Wells, Jack London and Rudyard Kipling.

After Albert Broschek's death, his son Kurt took over the company. In 1925, Broschek Jr. commissioned architect Fritz Höger to reconstruct the publishing complex. Höger (1877–1949) had shot to fame with his recently completed Chilehaus, and he was considered one of Hamburg's leading architects throughout the 1920s. For Broschek's new offices, Höger envisioned a large, seven storey building with an imposing stepped gable, above which a 65-meter »press tower« was to rise another nine storeys and end in a viewing platform. He prepared an enticing drawing which showed a red-brick building with dramatically massed upper floors and a façade whose structure was overlaid with a network of detail typical for his mid-Twenties style, as demonstrated by the Chilehaus and Sprinkenhof buildings.



### BACKENSHOLZER KÄSE



Der Hof Backensholz wird in dritter Familien-Generation von Martina und Ernst Metzger Petersen bewirtschaftet. Von der Aufzucht der Kälber über den Anbau des Futters bis zur Verarbeitung der frisch gemolkenen Milch liegt auf diesem Betrieb alles in einer Hand. Auf Backensholz wird das traditionelle Handwerk gepflegt. Ziel des Hofes ist es, Käse aus einer wert- und gehaltvollen ökologischen Milch zu fertigen und die natürlichen Ressourcen zu schonen. Das bedeutet für die Tiere optimale Betreuung in Haltung und Fütterung, denn das Käsen beginnt schon auf dem Feld. Nur aus hochwertigem Futter lässt sich aromatischer Rohmilchkäse herstellen, der die Frische unserer Region so unnachahmlich widerspiegelt. Der Hof wirtschaftet bereits seit 1989 streng ökologisch nach den BIOLAND-Richtlinien.

[www.backensholz.de](http://www.backensholz.de)

### SAALOWER KRÄUTERSCHWEIN



Das Saalower Kräuterschwein verdankt seinen Namen dem gleichnamigen, malerischen Ort Mühlendorf/Saalow am Mellensee im Landkreis Brandenburg. Es erhält als Futter, die mit Getreide versetzte Wiesenmaht, die eine große Anzahl an Kräutersamen enthält. Dazu gehören Kamille, Mohn- und Kornblumen, aber auch Gräser wie Windhalm, Wildhafer und Trespel. Das „Saalower Kräuterschwein“, zeichnet sich durch seinen geringen Fettgehalt, seine feine Marmorierung und seinen ausgezeichneten Geschmack aus.

[www.haveland-express.de](http://www.haveland-express.de)

### THUNFISCHSTEAK



Dieser Thunfisch fällt besonders durch sein elfenbeinfarbenes Fleisch und seinen milden Geschmack auf.

Bei diesem Thunfisch liegt uns Nachhaltigkeit am Herzen, um einen guten Umgang mit den wertvollen Fischbeständen der Weltmeere zu sichern.

Daher verwenden wir für unseren Salat Niçoise auch nur MSC zertifizierten Thunfisch. Dieser wurde von Hand vor den Fidschi-Inseln geangelt.

[www.deutschese.de](http://www.deutschese.de)