

POURING KINDNESS IN EVERY CUP

**RANG
RANG**

Brunch Café & Tagesbar
Mo – So | 09 – 22 Uhr



❀ SIGNATURES ❀

**COFFEE
COCO**

Espresso,
Kokoswasser,
Kokos-Cold Foam

5.5

**PISTACHIO
MATCHA**

Ceremonial-Grade
Matcha Latte,
Pistazienbutter

6.5

**COOKIE BUTTER
LATTE**

Caffè Latte mit
Cookie Butter

5.5

COFFEE



ESPRESSO
CAPPUCCINO
FLATWHITE
LATTE
AMERICANO
ESPRESSO TONIC *kalt*
DIRTY CHAI LATTE
DIRTY MATCHA LATTE

2.5/3.5
3.8
4.2
4.8
3.8
4.5
5.5
6.5

NON-COFFEE



MATCHA LATTE
STRAWBERRY MATCHA *kalt*
CHAI LATTE
HOT SCHOKI
ORANGE MANGO COCONUT *kalt*

5.5
5.8
4.5
4
5

SEASONAL

PUMPKIN SPICE LATTE

5.5

ADD-ON Extra Shot +1 Hafer-/Kokosmilch **FREE** Laktosefrei/Decaf **FREE** Iced **FREE**

MENU

COFFEE & OTHER BEVERAGES



HAMBURG

WINTERHUDE

A HOME FOR EVERY HOUR.

MORNING SHOT

GINGER SHOT	1.5
Ingwer Zitrone	
ORANGE GINGER SHOT	2.5
Ingwer Orange Kurkuma Schwarzpfeffer	

SAFT & SMOOTHIE

O-SAFT <i>frischgepresst</i>	4.2
MORNING TONIC <i>frischgepresst</i>	5
Sellerie Apfel Ananas Kokoswasser	
RED PROBIOTICS <i>Smoothie</i>	5.5
Erdbeere Banane Datteln Goji Beeren Kokosjoghurt	

SOFT

	0.25/0.75L
WASSER still/sprudel	3/6.5
	0.33L
PAULANER SPEZI / SPEZI ZERO	3.5
PAULANER LIMO ORANGE	3.5
PAULANER LIMO ZITRONE	3.5
FRITZ KOLA / FRITZ KOLA LIGHT	3.5
FRITZ APFELSCHORLE	3.5
FRITZ RHARBARBERSCHORLE	3.5
RAUCH EISTEE PFIRSICH	3.5

TEE

INGWER MINZE TEE	4.2
EARL GREY-BERGAMOTTE	4.2
GRÜNTEE-MANGO-PAPAYA	4.2

APERITIVO



APEROL SPRITZ [Optional: Alkoholfrei]	7.5
LILLET WILD BERRY	7.5
MIMOSA	7.5

0.1/0.75L

ZERO BLANC JULIUS SEKT 0,0%	5.5/32
CALIXTE 5 CRÉMANT BLANC	6.5/42
CALIXTE 5 CRÉMANT ROSE	/46

BIER



MÜNCHENER HELL vom Fass 0,4L	5
MÜNCHENER HELL 0,0% Flasche 0,5L	5
HEFEWEIZEN Flasche 0,5L	5.5
HEFEWEIZEN 0,0% Flasche 0,5L	5.5
ALSTERWASSER	5



COFFEE & OTHER BEVERAGES

"LIQUID THERAPY"

COCKTAIL

ESPRESSO MARTINI / 10

Der Klassiker der Klassiker:
Absolut Vodka, Kahlua, Espresso & Vanille

HIBISCUS COOLER G&T / 10

Für die G&T-Fans:
Gin mit Hibiskus-Infusion, Guavensaft, Tonic Water
[Optional: alkoholfrei]

BASIL SMASH / 11

Der moderne Klassiker aus Hamburg:
Gin, Basilikum & Zitronen
[Optional: alkoholfrei]

EARL GREY GRAPEFRUIT SOUR / 11.5

Ein moderner Twist auf den Whisky Sour:
Bourbon mit Earl Grey-Infusion & Grapefruit

HAZEL NEGRONI / 11.5

Eine nussigere Version von den
klassischen Negroni mit Frangelico

PORNSTAR MARTINI / 12

Der klassische Crowdpleaser:
Absolut Vodka, Maracuja, Vanille, Sekt

NOT SO SPICY MARGARITA / 11

Tequila Blanco mit Gochujang-Infusion,
Mango, Zitronen, Agavendicksaft

COFFEE & OTHER BEVERAGES



SAVOURY

Hot Chick RECOMMENDED 13.5

Waffel | Fried Chicken | Gochujang-Honey-Yuzu | Salat | Calamansi-Vinaigrette | Sesam

* Extra: *pochiertes Ei & Hollandaise* +3

Avocado Club 11

Sauerteigbrot | Avocado | Whipped Avocado | Pesto Rosso Creme | schwarzer Sesam | Zitronenzest | Chili Crisp

Burrata Toast 14

Toast | Burrata | Pesto | Prosciutto Crudo | Kirschtomaten | Rucola-Salat | Yuzu | Balsamico-Creme

Grilled Cheese 12

Gegrilltes Sauerteigbrot | Cheddar | Grana Padano | Mozzarella | Pickles | Kimchi-Tomaten-Sauce

Hummus Toast 12

Sauerteigbrot | Hummus | geröstete Gochujang-Aubergine | Kirschtomaten | Salat | Calamansi-Vinaigrette | Nüsse | Tahini-Teriyaki | Kichererbsen mit Sumach

Benny Croissant RECOMMENDED 16

Croissant | pochierte Eier | Räucherlachs | Trüffel-Frischkäse | Avocado | Rucola | Honig-Senf | Grana Padano

Turkish Eggs 13

Sauerteigbrot | pochierte Eier | würziger Greek-Joghurt | Gochugaru-Butter | Nüsse | Kichererbsen mit Sumach

Eggs Benny 12.5

Cheddar-Toast | pochierte Eier | Hollandaise | Bacons | Salat | Sesam

Kimchi Shakshuka RECOMMENDED 13

Sauerteigbrot | pochierte Eier | Kimchi-Shakshuka-Sauce | Feta | Petersilie | Chili Crisp | Aioli

 Vegan

[EXTRAS] 1 Scheibe Sauerteigbrot +1 | Butter, Marmelade +1 | Spiegelei +2 | pochiertes Ei +2 | Hollandaise +1 | Räucherlachs +4.5 | Bacon +1.5 | Prosciutto +3 | Kimchi +2 | Avocado +2.5 | Burrata +4 | Parmesan +2 | Feta +1

SWEET

Earl Grey French Toast 12

French-Toast | Erdbeerkompott | Mascapone-Creme mit Earl Grey | geröstete Mandeln

Crème Brûlée Pancake 12

Pancakes | Pflaumen-Ahornsirup | Crème-Brûlée-Foam

Granola Bowl 10

Greek Joghurt | hausgemachtes Granola | saisonale Beeren | Banane | Cranberries | Pflaumen-Ahornsirup | Mandelbutter

PASTRIES [All day]

Croissant 2

Zwetschkuchen 3

Mangomousse 5.5

Feigenkäsekuchen 3.5

Basque Cheesecake 4.5

Grande Macarons Himbeere 6

[Mehr süße Optionen findet ihr an der Kühlvitrine an der Bar]

BRUNCH (09:30 - 15:00)

✿ BREAD & DIPS RITUAL – PERFEKT FÜR 2 ✿

BROT / 4

BUTTER / 0.5

TRÜFFELBUTTER / 1

WHIPPED FETA / 3

mit Mango-Chutney & Walnüssen

HUMMUS 🌱 / 3

mit knusprigen Kircherbsen & Sumac

LABNEH / 3

mit Za'atar & Olivenöl

RICOTTA-CREME / 3

mit Pesto Rosso & Pinienkernen



SHARING IS CARING

Wir empfehlen 2 bis 3 Tapas pro Person – so werdet ihr satt & happy :)

Corn Ribs 🌱 **RECOMMENDED** 5.9

Mais-Rippchen | Shiitake-Gochugaru-Gewürzen | Lime Mayo

Figs Me 🌱 7.9

Karamalisierte Feigen | Rotweinsauce | Wildkräutersalat | Feigensenf-Vinaigrette | eingelegte Zwiebeln | Walnüsse

Grilled Eggplant 🌱🌱 5.9

Geröstete Aubergine | Balsamic-Gochujang | Tahini Teriyaki

Crispy Zucchini 5.9

Zucchini Tempura mit Whipped Feta & Gochugaru-Butter-Sauce

Prosciutto e Melone 🍷 6.9

Prosciutto | Melone | Basilikum | Honig | Balsamico-Creme

Fried Chick 🍷 **RECOMMENDED** 6.9

Knusprige Hähnchenkeule | Yuzu-Honig

Carpaccio 🍷 9.9

Rinderscheiben | Olivenöl | Balsamico-Creme | Parmesan | Kapern | Rucola

Calamari Fritti 🌱 7.9

Frittierte Calamari | Aioli

Garnelen aglio e olio 🌱 9.9

Sautéed Garnelen | Aglio e olio | eingelegten Cherrytomaten

Grilled Cheese **RECOMMENDED** 12

Gegrilltes Sauerteigbrot | Cheddar | Grana Padano | Mozzarella | Pickles | Kimchi-Tomaten-Sauce

Cheesy Goat 6.9

Ziegenkäse | karamalisierte Zwiebeln | Apfel | Rucola | Nüsse | Mango-Chutney

Burrata Pistaccio 7.9

Burrata | Pistazien | Balsamico-Creme | Pesto

Parmesan Fries 6.5

Pommes | Parmesan | Rosmarin | Lime Mayo

Patatas Chumichuri 🌱 5.9

Röstkartoffeln | Chumichuri

Oliven 🌱 *Snack* 2.5

Creamcheese Peppers *Snack* 5.9

Paprika-Peperoni-Mix | Frischkäse

Caprese *Snack* 6.9

Der Klassiker mit Tomate & Mozzarella

Bruschetta 🌱 *Snack* 5.9

Tomaten | Basilikum | Olivenöl | Baguette

[EXTRAS] Aioli | Mayo | Lime Mayo +0.8



Bock auf mehr Süßes? Pastries gibt's auf der Brunch-Seite.

🌱 Vegan

🍷 Fleisch

🌊 Meeresfrüchte

🌶️ Leicht scharf

TAPAS (16:00 - 21:00)

Everything tastes even better with a glass of wine or a cold beer

WEISS

0.15/0.75L

Blanc de Noir / By Schorsch 5/23

Rheinhessen, Deutschland – QbA

Aromen von reifen Bananen & Beeren mit einem Ausklang frischer Kräuter

Grauburgunder / By Schorsch 5.5/25

Rheinhessen, Deutschland – QbA

Aromen von weißem Pfirsich & reifer Birne mit einer schönen Länge & Komplexität

Saugvignon Blanc /30

/ By Schorsch

Rheinhessen, Deutschland – QbA

Aromen von Stachelbeeren und Holunderblüten. Frisch, saftig, füllig & langanhaltend

Trinkfluss Cuvée / Axel Pauly 5.5/25

Mosel, Deutschland – QbA

Elegantes Cuvée mit weicher Säure, einem Hauch verspielte Fruchtsüße & einer deutlichen Mineralität

Riesling / By Nick 6.5/30

Mosel, Deutschland – QbA

Wunderbar ausbalanciert – frisch, fruchtig & spritzig

Riesling / Bassermann-Jordan /40

Pfalz, Deutschland – QbA

Spritziger, klarer Riesling mit Zitrus, grünem Apfel, etwas Pfirsich & feiner Mineralität. Frisch, lebhaft, elegant

Gemischter Satz /48

Unter der Burg / Josef Ehmoser

Wagram, Österreich

Konzentrierte, vielschichtige Cuvée mit reifer Birne, feinem Honig & beeindruckender Fülle

Bianco Rioja / Conde Valdemar /35

Rioja, Spanien – DOC

Komplexe florale Aromen nach Akazie & Fruchttöne von Apfel, Banane & Zitrusnoten. Ausgewogene Säure

0.15/0.75L

Cento Filari Lugana DOC /40

/ Cerasi

Veneto, Italien – DOC

Aromen von Blütenhonig, Zitrus, Minze & Kamille. Am Gaumen schmelzig mit knackiger Säure

Vènès / De Stefani /45

Veneto, Italien

Eine Hommage an den venezianischen Handelsgeist: exotische Gewürznoten harmonieren perfekt mit Sauvignon Blanc

❁ ROT ❁

0.15/0.75L

Primitivo IGT / Torrevento **6/28**

Apulien, Italien – IGT

Brombeeren & Zimtpflaumen, ein wenig Kaffee & dunkle Schokolade – wunderbar rund, ohne "Ecken & Kanten"

Chianti Riserva / Poggio Capponi **/38**

Toskana, Italien – DOCG

Pur Toskana! – sorgsam gereift, weich & rund mit reifen roten Früchten & Kräutern

Solèr Rosso / De Stefani **50**

Veneto, Italien

Auf dem "Solèr" getrocknete Trauben verleihen dem Wein milde, eine sanft dichte Textur und einen Hauch Lakritz

Carignole Rouge **6.5/30**

/ La Croix Belle

Languedoc, Frankreich – IGP

Bouquet aus Johannisbeeren, Kirschen & Gewürzen – ausgewogen, elegant mit syrah-typischer Pfeffernote

Septembre Pinot Noir **58**

/ Edouard Delaunay

Burgunder, Frankreich

Eleganter Pinot Noir mit roten Früchten, zarte Würze, saftig und geschmeidig am Gaumen – typisch burgundisch!

Rioja Crianza / Conde Valdemar **44**

Rioja, Spanien – DOC

Angenehme Noten von roten Früchten, dunklen Beeren & sinnliche Röstaromen – einfach harmonisch

DADÁ No.1 / Finca Las Moras **7.5/35**

San Juan, Argentina

Samtiger, zugleich kraftvoller Malbec mit feiner Süße und harmonischer Struktur – ein wahrer DADÁ-Kultwein

Shiraz / De Toitskloof **40**

Breede River, Südafrika

Opulenter Duft mit Kirsche, Brombeere, Zimt & Vanille; warme Shiraz-Würze, üppige Beerenfrucht & weiche, geschmeidige Tannine

❁ ROSÉ ❁

0.15/0.75L

Rosé / By Schorsch **5/23**

Rheinhessen, Deutschland – QbA

Kräftige Nase, merkbare Kohlensäure, fruchtbetont mit dezentem Restzucker

Le Fornaci Rosé / Tommasi **/38**

Veneto, Italien – IGT

Zartes Rosé mit Erdbeer- & Himbeeraromen, feiner Floralik und frischer, harmonischer Säure



@rangrang.hh

**POURING KINDNESS
IN EVERY CUP**



FOLLOW US



GOOGLE REVIEW