

BERTA EMIL RICHARD SCHNEIDER

Schank & Speisewirtschaft



Kampstraße 25-27
20357 Hamburg

Es war einmal..

...in der sagenumwobenen Kampstrasse. Hier, wo ihr gerade sitzt, startete Opa Beschneider Mitte der 1950er Jahre mit der eigenen Kalträucherei und Lohnsalzerei. Nach getaner Arbeit ließ er seine Tageskasse damals gern in einer Plastiktüte am Fahrrad hängen, um für ein Feierabendbier in die gegenüberliegende Kneipe zu gehen. 1966 stieg sein Sohn ins Geschäft ein und erweiterte das Angebot um Lachschinken mit Speckrand. Das Rezept wurde als Patent eingetragen, bis heute kann man Berschneider Lachschinken kaufen.

Produziert wird er jedoch längst woanders. Hier, in der Kampstraße, kamen und gingen Restaurants. Bis es auch die dritte Generation Berschneider an diesen Ort zog: An alter Wirkungsstätte eröffnete Sohn und Enkel Niels 2017 das Berta Emil Richard Schneider. Seitdem gibt es hier eine Kombination aus bodenständiger norddeutscher Küche und internationalem Kneipenschmaus. Kein Schnickschnack und kein Tüdelüt, sondern viel Herzblut, Leidenschaft und gemütliche Atmosphäre. Und vor allem: einfach richtig leckeres Essen.

Schön, dass ihr da seid!

Freitag 9-15 | Samstag 9-15 |
Sonntag 10-16

Brunch

Sabich €12

Sauerteigbrot, weichgekochtes Bio-Ei, Kartoffel, Aubergine, Kichererbsen, Tomatenpaprika-salsa, Tahin

Panzanella Salat €14

Geröstetes Sauerteigbrot, Tomaten, Gurken, Basilikum, Mozzarella-Crème

Shakshuka €14

Brioche-Toast, 2 pochierte Bio-Eier, Sauce aus orientalischem Tomatensugo, Hummus, Chili-Schoten, Kräuter

Eggs Richard €14

2 pochierte Bio-Eier, Kartoffelrösti, Spinat, Sauce Hollandaise

Eggs Berta €16

2 pochierte Bio-Eier, Kartoffelrösti, Rosmarin-Schinken, Sauce Hollandaise

Croque Madame €16

Bio-Spiegelei, Rosmarinschinken, Bergkäse, Trüffel-Béchamel

Hamshuka €16

Sauerteigbrot, Merguez, Hummus, Shakshuka

Philly Cheese Steak €19

Sandwich-Brötchen, gebratenes Rindfleisch, karamellisierte Zwiebeln, Spitzpaprika, Käsesauce



Chicken oder
Blumenkohl n
Waffles
Frittiertes
Buttermilch-Huhn
oder Blumenkohl,
Belgische Waffel,
Süßkartoffel-Püree,
Chili-Pickles,
Ahornsirup
€20

Süßes

Hausgemachtes Granola €11

Buchweizen, Dinkel, Amaranth, Waldbeerenkompott, Banane, Joghurt oder Sojajoghurt

Vegane Pancakes €13

Veganer Frischkäse, Granola, Blaubeersauce

ODER

Schokosauce, Banane, Granola

Franzbrötchenauflauf €11

Tonkabohnencreme, Rote Grütze

DRINKS

Frischer Orangensaft..... €4.5
200ml

Mimosa.....€8.5
Prosecco, frischer Orangensaft

Fizzy Gentleman.....€8.5
Prosecco, Three Cents Gentleman's
Soda (Mandarine + Bergamotte)

Fizzy Dove.....€8.5
Prosecco, Thomas Henry
Pink Grapefruit Soda

Americano€8.5
Campari Bitters, Rosé Vermouth,
Sodawasser, Orange

Bloody Mary.....€11
Partisan Vodka, Tomatensaft,
Zitrone, Tabasco, Worcestersauce,
Salz, Pfeffer, Sellerie

Espresso Martini.....€12.5
Partisan Vodka, Patrón XO Café,
Espresso, Zucker

Extras

Bio-Ei (pochiert/gespiegelt) €2.5
Rührei (2 Bio-Eier) €4.5
Rosmarinschinken €3.8
Spinat €3.8
2 Merguez €5.5

Kaffee & Tee

Unseren Kaffee beziehen wir aus
der Hamburger Kaffeerösterei
Mr. Hoban's

Filterkaffee + Nachfüllen	€3.8
Espresso	€3
Espresso Doppio	€4
Espresso Macchiato	€3.3
Espresso Doppio Macchiato	€4.3
Americano	€3.5
Cappuccino Hafermilch	€4.0 €0.3
Flat White Hafermilch	€4.2 €0.3
Latte Macchiato Hafermilch	€4.2 €0.3
Ayuna Demeter Tee Darjeeling Grüntee Darjeeling Schwarztee Kräutertee Hibiskus Minztee	€4.2
Frischer Minztee mit Zitrone	€4.2
Frischer Ingwertee mit Zitrone	€4.2
Heiße Schokolade Mr. Gonzo's Amazing Chocolate feinste französische Schokolade	€4.5

Softdrinks

Leitinger Rohrperle Tafelwasser 1000ml, leise oder laut	€5
Afri Cola 200ml	€3.9
Afri Cola zuckerfrei 200ml	€3.9
Bertas hausgemachte Limonade Zitrone wöchentlich wechselnd	€4.5
Emils hausgemachter Eistee wöchentlich wechselnd	€4.9
Apfelsaft-Schorle 300ml, naturtrüb	€3.9
Rhabarbersaft-Schorle 300ml	€3.9
Cranberry-Schorle 300ml	€3.9
Maracuja-Schorle 300ml	€3.9

Kühles Blondes

Pilsner Urquell 300ml, Pils vom Fass	€4.2
Alsterwasser 300ml, Pilsner Urquell & Zitronenlimonade	€4.2
Bayreuther 330ml, Helles	€4.4
Maisel's Weisse 500ml, Weißbier	€5.5
Maisel's alkoholfrei 500ml, Weißbier alkoholfrei	€5.5
Peroni Nastro Azzurro 330ml, Lager	€4.2
Peroni Libera 0,0% 330ml, alkoholfrei	€4.2

Bertas Happen zum Teilen

Alle Gerichte können miteinander kombiniert werden

Vegan

Mais-Tempura, Sriracha-Mayo €7.5

Quetschkartoffeln, Tahin, Soja-Sauce (spicy) €8.5

Wilder Brokkoli, Erdnuss-Gochujang-Dressing, Erdnüsse €11.5

Gerösteter Vadouvan-Blumenkohl, Cashew-Crème, Chili-Öl €14.5

Spicy Korean Tofu, Kimchi, Rettich €16.5

Waldpilz-Ceviche, Kokos-Tigermilch, Grapefruit, Koji €17.5

Vegetarisch

Stüllchen, geräucherter Schmand, Rote-Bete-Chutney €7.5

Käsespätzle, Röstzwiebeln €11.5

Steckrüben-Gnocchi, Misobutter €14.5

Grüner Spargel, Parmesan, kandierte Oliven €15

Burratina, bunte Tomaten, Honigmelone, Basilikum-Öl €17

Blumenkohl n Waffles, Süßkartoffel-Püree, Chili-Pickles, Ahornsirup €17

Land & Meer

Spicy Korean Chicken, Kimchi, Rettich €16.5

Tatar-Schnittchen, Burrata-Crème, Chimichurri €18.5

Chicken n Waffles, Süßkartoffel-Püree, Chili-Pickles, Ahornsirup €17

Lachs, Gelbe-Bete-Püree, Kartoffelsalat, Gurken-Pickles, Eierstich €23

Rosa Kalbstafelspitz, Erbse & Möhre, Trüffeljus €24

Trüffel-Huhn, Mandel-Ricotta-Couscous, Jus €25

Peruanische Rinderfilet-Pfanne „Lomo Soltado“, Huancaína-Sauce €28.5

Gebratenes Rinderfilet, grüner Spargel, Nussbutter, Jus €38

Dessert

Belgische Waffel

+ Ahornsirup €8

+ Vanilleeis & Amaretto-Kirschen €10

Franzbrötchenauflauf €11

Tonkabohnencreme, Rote Grütze

Tiramisu (vegan) €12

Espresso-Kirschen

Chefs Choice Menü

Vegan

Waldpilz-Ceviche // Vadouvan-Blumenkohl // Tiramisu
€34

Fisch & Fleisch

3-Gang: Lachs // Kalbstafelspitz //
Franzbrötchenauflauf
€39

4-Gang: Lachs // Honigmelone // Kalbstafelspitz //
Franzbrötchenauflauf
€45

Immer am ersten
Wochenende im
Monat:
Mimosa Flatrate
im Brunch
€32 pP / 2 Std

Veranstaltungen & Caterings

Sucht ihr noch eine Location für ein Jahres-Kick-Off oder einen monatlichen
Breakfast Club mit dem Team? Caterings können wir auch.

Schreibt einfach eine Mail an
moin@berta-emil-richard-schneider.de

Aperitif

Rosé Vermouth Tonic €9.5
Belsazar Rosé Vermouth,
Thomas Henry Tonic Water

Limoncello Spritz €9.5
Limoncello, Prosecco, Soda,
Zitrone

Aperol Spritz €9.5
Aperol, Prosecco, Soda,
Orange

Fiero Lemonade €10.5
Martini Fiero, Grapefruit,
Zitrone, Zucker, Soda

Helga €12
St. Germain, Minze, Limette,
Crémant Brut

Negroni €12
Brick Gin, Campari, roter Vermouth

Alkoholfreie Aperos

Richards Cream Soda €5.5
Sodawasser, Vanille-Sirup, Limette,
Tonkabohne

Sparkling Red Apple €8.5
Raumland Zerozzante No.3 Roter
Wildapfel, Zitrone

Martini Floreale Tonic €9.5
Martini Floreale, Thomas Henry Tonic
Water, Zitronenzeste

Pink Martini Vibrante €9.5
Martini Vibrante, Thomas Henry Pink
Grapefruit, Orangenzeeste

Beschleuniger

Helbing €3.5
20ml, Kümmel

Linie Aquavit €3.5
20ml, Kümmel

Sambuca €3.5
20ml, Anis

Jägermeister €3.5
20ml, Kräuter

Walcher Noisetto €4
20ml, Rum-Haselnuss-Likör

Baileys €4.5
40ml, Irish Cream

Averna €6
40ml, Kräuter

Chartreuse verte €6
20ml, Kräuter

Patrón Silver €6
20ml, Tequila

Patrón Reposado €6
20ml, Tequila

Nonino Il Moscato Monovitigno €7.5
20ml, Grappa

Cardenal Mendoza €8
40ml, Brandy

Botucal Reserva Exclusiva €9
40ml, Rum

Santa Teresa 1976 Solera €11.5
40ml, Rum

Auchentoshan Three Wood €11.5
40ml, Single Malt Scotch Whiskey
The Triple Distilled

Lagavulin 16 €14.5
40ml, Islay Single Malt
Scotch Whiskey, Aged 16 Years

Bubbles

**Grande Reserve Brut Blanc
Crémant de Loire**

Louis de Grenelle, Saumur (F)
*Zitrus, Apfel, Akazienhonig
frisch & charmant*

100ml €7.5
750ml €45

**Grande Reserve Brut rosé
Crémant de Loire**

Louis de Grenelle, Saumur (F)
*wilde Erdbeeren, Blüten & Kirschen
betörend, zart & schmeichelnd*

100ml €7.5
750ml €45

weiß

Grauer Burgunder

Kesselring, Pfalz (D)
*Würziges Holz, Quitte, herbe
Zitrone*

150ml €7.5
750ml €32

Weißburgunder

Jülg, Pfalz (D)
*Dezente weiße & gelbe Frucht,
Kräuteraromen von Kresse und Kerbel*

150ml €7
750ml €29

Riesling

Von Winning, Pfalz (D)
*Frische Apfelrucht, leichte
Limettenunterlegung, schöne Fülle*

150ml €7.5
750ml €32

Sauvignon Blanc

Daniel Mattern, Rheinhessen (D)
*Grapefruit, Passionsfrucht,
Stachelbeere*

150ml €7.5
750ml €32

rosé

Joker

Jakob Jung, Rheingau (D)
*Rosiger Spätburgunder mit feiner
Erdbeerfrucht im Duft*

150ml €7.5
750ml €32

rot

La Rocaille –

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Le Celliers des Princes, Rhone (F)
*Blaubeere, Thymian, Veilchen
lebendig & verführerisch*

150ml €7.5
750ml €32

2022 „la Boscana“ Tinto –

Tempranillo, Garnacha & Syrah

Costers del Sio (S)
*Rote Johannisbeere, Cassis
Komplexe, saubere Fruchtaromen*

150ml €7.5
750ml €32

Spätburgunder Vulkangestein

Burggarten, Ahr (D)
*Vollmundiger Körper, fruchtige Aromen
von Waldbeeren und reifen Süßkirschen*

150ml €8
750ml €39

Port

2017 Late Bottled Vintage Port

Graham's, Douro (P)
*Brombeere, dunkle Kirsche, Minze
vollmundig mit perfekter Balance*

100ml €8.5
750ml €55

Cocktails

French 75 €12.5
Bombay Sapphire Gin, Zitrone,
Zucker, Crémant brut

Espresso Martini €12.5
42 Below Vodka, Patrón XO Café,
Espresso, Zucker

PS Martini €13.5
42 Below Vodka, Vanillesirup,
Limette, Passionsfrucht,
Crémant brut

New York Sour €12.5
Bulleit Bourbon, Zitrone, Zucker,
Eiweiß, Rotwein

**Amaretto Sour - The Morgenthaler
Way** €12.5
Disaronno Amaretto, Bulleit
Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiweiß

Tommy's Margarita €12.5
Patrón Silver Tequila, Limette,
Agavensirup

Pisco Sour €12.5
Pisco Control, Limette,
Zucker, Eiweiß

Old Cuban €13.5
Bacardi Reserva Ocho, Crémant brut,
Limette, Minze, Zucker

Alkoholfreie Cocktails

French AF €12.5
Crossip Fresh Citrus,
Kolonne Null Cuvée Blanc No. 1,
Limette, Honig, Minze

Hibiscus Sour €12.5
Crossip Pure Hibiscus, Zitrone,
Rosensirup, Eiweiß

Smokey Margarita €12.5
Crossip Fresh Citrus, Crossip Dandy
Smoke, Limette, Agave, Soda, Salz

Highballs

Tom Collins €9
Bombay Sapphire Citron Pressé Gin,
Zitrone, Zucker, Soda

Moscow Mule €11
Partisan Vodka, Thomas Henry Spicy
Ginger, Limette, Angostura Bitters,
Gurke

Dark & Stormy €12
Goslings Black Seal Rum,
Thomas Henry Spicy Ginger, Limette

Mexican Garibaldi €12
Patrón Reposado Tequila, San Cosme
Mezcal, Orange, Granatapfelsirup

Paloma €12
Patrón Reposado Tequila, Limette,
Thomas Henry Pink Grapefruit, Salz

Gin & Tonic

Brick Gin (auch alkoholfrei) €10
Hendricks €11
Bombay Sapphire €12
Gin Sul €12
Illusionist €14