

**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 Berschneider 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 Lachschnitten mit Speckrand. Das Rezept wurde als Patent eingetragen, bis heute kann man Berschneider Lachschnitten 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 €13

Brioche-Toast, weichgekochtes Bio-Ei, Kartoffel, Aubergine, Kichererbsen, Tomatenpaprikasalsa, Tahin

### Vadouvan-Blumenkohl €16

Bio-Spiegelei, Cashew-Crème, Chili-Öl

### Shakshuka €14

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

### Eggs Richard €14

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

### Eggs Berta €18

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

### Croque Madame €16

Bio-Spiegelei, Rosmarinschinken, Bergkäse, Trüffel-Béchamel

### Rundstück warm €19

Potato-Bun, Geschmortes Rinder-Schäufelchen, Bio-Spiegelei, Rotkohlsalat, Pickles



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



## Profi-Tipp:

Extras zu jedem Gericht bestellen

Bio-Ei (pochiert/gespiegelt)	€2.5
Rührei (2 Bio-Eier)	€4.5
Spinat	€3.8
Kassler	€6.5

## Süßes

### Hausgemachtes Granola €11

Amaranth, frische Früchte, Joghurt oder Sojajoghurt

### Vegane Pancakes €13

Veganer Frischkäse, Granola, Blaubeersauce

ODER

Schokosauce, Banane, Granola

### Franzbrötchenauflauf €11

Zwetschgenröster, Vanillesauce

## DRINKS

Frischer Orangensaft..... €4.5  
200ml

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

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  
52 Below Vodka, Borghetti,  
Espresso, Zucker

## Kaffee & Tee

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

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

## Softdrinks

<b>Leitinger Rohrperle Tafelwasser</b> 1000ml, leise oder laut	€5
<b>Afri Cola</b> 200ml	€3.9
<b>Afri Cola zuckerfrei</b> 200ml	€3.9
<b>Bertas hausgemachte Limonade</b> Waldbeere, Limette, Minze Oder Pfirsich, Maracuja, Ingwer	€4.5
<b>Apfelsaft-Schorle</b> 300ml, naturtrüb	€3.9
<b>Rhabarbersaft-Schorle</b> 300ml	€3.9
<b>Cranberry-Schorle</b> 300ml	€3.9
<b>Maracuja-Schorle</b> 300ml	€3.9

## Kühles Blondes

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

## **Bertas Happen zum Teilen**

Alle Gerichte können miteinander kombiniert werden

### **Vegan**

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

Wilder Brokkoli, Erdnuss-Gochujang-Dressing, Erdnüsse €12.5

Confierte Pastinake, Butternuss-Kürbis-Püree, Haselnüsse €13

Soba Nudeln (Buchweizen), Miso-Ingwer-Sud, Ingwer-Crunch €14

Gerösteter Vadouvan-Blumenkohl, Cashew-Crème, Chili-Öl €15

Spicy Korean Tofu, Kimchi, Rettich €16.5

### **Vegetarisch**

Stüllchen, geräucherter Schmand, Rote-Bete-Chutney €8

Käsespätzle, Röstzwiebeln €12

Sabich, Bio-Ei, Aubergine, Kartoffel, Kichererbse, Tahin €14

Gerösteter Spitzkohl, Kaki, Maronen-Püree €16.5

Blumenkohl n Waffles, Süßkartoffel-Püree, Chili-Pickles, Ahornsirup €17.5

Serviettenknödel-Schnitte, Gruyère-Kruste, Spinat, Pilzrahm €18.5

### **Land & Meer**

Kohlrabi-Tonnato €11

Spicy Korean Chicken, Kimchi, Rettich €16.5

Chicken n Waffles, Süßkartoffel-Püree, Chili-Pickles, Ahornsirup €17.5

Lachs, Gelbe-Bete-Püree, Kartoffelsalat, Gurken-Pickles, Eierstich €23.5

Geschmorte Entenkeule, Rotkohl, Kartoffelkloß €19.5

Geschmortes Rinderbäckchen, getrüffeltes Sellerie-Püree €28

### **Dessert**

Belgische Waffel mit Ahornsirup €8 oder Vanilleeis & Amaretto-Kirschen €10

Franzbrötchenauflauf, Zwetschgenröster, Vanillesauce €11

Kokos-Rum-Parfait(vegan), Sternanis-Ananas, Passionsfrucht €12

## **Chefs Choice Menü**

### **Vegan**

3-Gang: Soba Nudeln // Vadouvan-Blumenkohl //  
Kokos-Rum-Parfait

€34 pP

### **Vegetarisch**

4-Gang: Gerösteter Spitzkohl // Confierte Pastinake //  
Serviettenknödel-Schnitte // Franzbrötchenaufwurf

€45 pP

### **Fisch & Fleisch**

4-Gang: Gerösteter Spitzkohl // Confierte Pastinake //  
Geschmorte Entenkeule // Franzbrötchenaufwurf

€45 pP

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](mailto:moin@berta-emil-richard-schneider.de)

## Aperitif

<b>Mimosa</b>	<b>€8.5</b>
Prosecco, frischer Orangensaft	
<b>Rosé Vermouth Tonic</b>	<b>€9.5</b>
Belsazar Rosé Vermouth, Thomas Henry Tonic Water	
<b>Limoncello Spritz</b>	<b>€9.5</b>
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	
<b>Aperol Spritz</b>	<b>€9.5</b>
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
<b>Fiero Lemonade</b>	<b>€10.5</b>
Martini Fiero, Grapefruit, Zitrone, Zucker, Soda	
<b>Helga</b>	<b>€12</b>
St. Germain, Minze, Limette, Crémant Brut	

## Alkoholfrei

<b>Richards Cream Soda</b>	<b>€5.5</b>
Sodawasser, Vanille-Sirup, Limette, Tonkabohne	
<b>Martini Floreale Tonic</b>	<b>€9.5</b>
Martini Floreale, Thomas Henry Tonic Water, Zitronenzeste	
<b>Pink Martini Vibrante</b>	<b>€9.5</b>
Martini Vibrante, Thomas Henry Pink Grapefruit, Orangenzeste	

## Drinks

<b>Bloody Mary</b>	<b>€11</b>
Partisan Vodka, Tomatensaft, Zitrone, Tabasco, Worcestersauce, Salz, Pfeffer, Sellerie	
<b>Moscow Mule</b>	<b>€11</b>
Partisan Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, Angostura Bitters, Gurke	
<b>Dark &amp; Stormy</b>	<b>€12</b>
Goslings Black Seal Rum, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette	
<b>Paloma</b>	<b>€12</b>
Patrón Reposado Tequila, Limette, Thomas Henry Pink Grapefruit, Salz	
<b>Negroni</b>	<b>€12</b>
Brick Gin, Campari, roter Vermouth	
<b>Espresso Martini</b>	<b>€12.5</b>
42 Below Vodka, Patrón XO Café, Espresso, Zucker	

<b>French 75</b>	<b>€12.5</b>
Bombay Sapphire Gin, Zitrone, Zucker, Crémant brut	
<b>Pisco Sour</b>	<b>€12.5</b>
Pisco Control, Limette, Zucker, Eiweiß	

## Shots

<b>Helbing</b>	<b>€3.5</b>
20ml, Kümmel	
<b>Linie Aquavit</b>	<b>€3.5</b>
20ml, Kümmel	
<b>Sambuca</b>	<b>€3.5</b>
20ml, Anis	
<b>Walcher Noisetto</b>	<b>€4</b>
20ml, Rum-Haselnuss-Likör	
<b>Averna</b>	<b>€6</b>
40ml, Kräuter	



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 Apfelruft, 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**2022 „la Boscana“ Tinto –  
 Tempranillo, Garnacha & Syrah**

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

150ml €7.5  
 750ml €32

**The Wedge****Pinotage**

Babylons Peak, Swartland (SA)  
*Geräucherter Schinkennote, Tabak,  
 Röstaromen und unwiderstehlicher  
 Fruchtigkeit*

150ml €8  
 750ml €39

Alkoholfrei**NV Cuvée Blanc No. 1**

Kolonne Null, Rheinhessen  
*Harmonisches Spiel zwischen gelber  
 Frucht von Birne und Mirabelle*

150ml €9.8  
 750ml €45

Weitere Schätze aus unserem Weinregal findet ihr auf einer gesonderten Weinkarte.