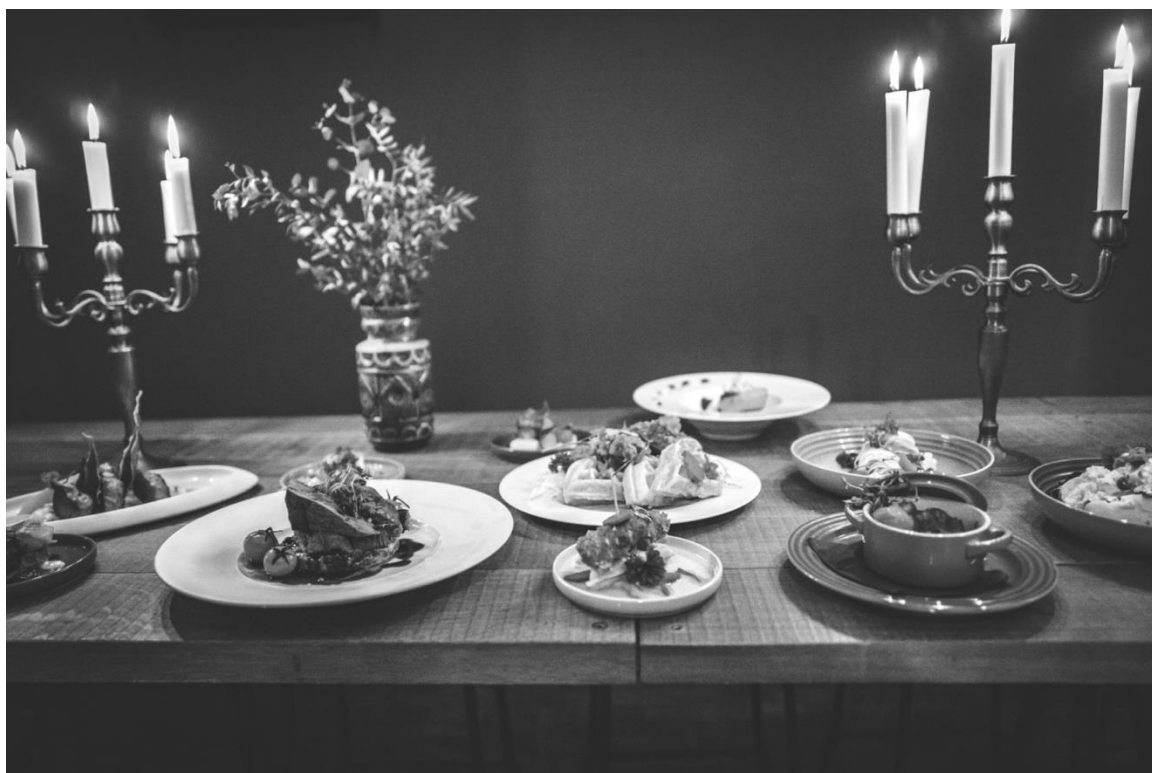


BERTA EMIL RICHARD SCHNEIDER

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 Lachschen mit Speckrand. Das Rezept wurde als Patent eingetragen, bis heute kann man Berschneider Lachschen 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

Caesar Wedge Salad €11

Römersalat, Rote Bete, Mandeln,
Parmesan, Crôutons
+ Fried Chicken €7.5

Sabich €14

Brioche-Toast, weichgekochtes
Bio-Ei, Kartoffel, Aubergine,
Kichererbsen, Tomatenpaprika-
salsa, Tahin

Shakshuka €14

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

Rote Bete Burger (vegan) €15

Potatoe-Bun, Rote-Bete-Patty,
Kokos-Koriander-Chutney, Aioli,
Harissa

Eggs Richard €14

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

Eggs Berta €16

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

Croque Madame €16

Bio-Spiegelei, Rosmarinschinken,
Bergkäse, Trüffel-Béchamel

Bertas Beef Sando €17

Brioche-Toast, Dry Aged Patty,
geschmorte rote Zwiebeln, 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
Bacon	€5

Süßes

Hausgemachtes Granola €11

Amaranth, frische Früchte,
Joghurt oder Sojajoghurt

Toffee-Banana-Pancake €14

Banane, karamellisierte
Haselnüsse, Karamellsauce

Cheesecake-Pancake €14

Cheesecake-Crème, Crumble,
Blaubeersauce

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

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 Waldbeere, Limette, Minze Oder Pfirsich, Maracuja, Ingwer	€4.5
Apfelsaft-Schorle 300ml, naturtrüb	€3.9
Rhabarbersaft-Schorle 300ml	€3.9
Cranberry-Schorle 300ml	€3.9
Maracuja-Schorle 300ml	€3.9
<u>Kühles Blondes</u>	
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

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

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

Geröstete Rote Bete, Walnusspesto, Estragon-Vinaigrette €13

Topinambur, Sonnenblumencreme, Buchenpilze €14.5

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

Pastinake, Salbei, Parmesan €13

Rosenkohl, geräucherter Trüffelschmand, Haselnuss €14

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

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

Land & Meer

Spicy Korean Chicken, Kimchi, Rettich €16.5

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

Metzgerei Glasstetter Thüringer Bratwurst, Kartoffelpüree, geschmolzene
Zwiebel, Jus €17

Metzgerei Glasstetter Blutwurst, Pelagraupenrisotto, Apfel, Jus €19

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

Geschmortes Rinderschäufelchen, Rahm-Kohlrabi €24

Dessert

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

Franzbrötchenauflauf, Zwetschgenröster, Vanillesauce €11

Brownie (vegan) Schokolade, Cheesecake-Crème, Kirschen €12

Chefs Choice Menü

Vegan

3-Gang: Geröstete Rote Bete // Vadouvan-Blumenkohl //
Brownie

€34 pP

Vegetarisch

4-Gang: Rosenkohl // Pastinake // Serviettenknödel-
Schnitte // Franzbrötchenaufwurf

€45 pP

Fleisch

4-Gang: Rosenkohl // Pastinake // Rinderschäufelchen //
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

Aperitif

Mimosa	€8.5
Prosecco, frischer Orangensaft	
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	

Alkoholfrei

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

Drinks

Bloody Mary	€11
Partisan Vodka, Tomatensaft, Zitrone, Tabasco, Worcestersauce, Salz, Pfeffer, Sellerie	
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	
Paloma	€12
Patrón Reposado Tequila, Limette, Thomas Henry Pink Grapefruit, Salz	
Negroni	€12
Brick Gin, Campari, roter Vermouth	
Espresso Martini	€12.5
42 Below Vodka, Patrón XO Café, Espresso, Zucker	

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

Shots

Helbing	€3.5
20ml, Kümmel	
Linie Aquavit	€3.5
20ml, Kümmel	
Sambuca	€3.5
20ml, Anis	
Walcher Noisetto	€4
20ml, Rum-Haselnuss-Likör	
Averna	€6
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.