



# Herzlich Willkommen

*Im wilden Westen hätte es anders ausgesehen, doch bei uns können Sie sich ausnahmslos sicher sein, dass wir Sie beim Betreten des Garrisons im Herzen Altonas „herzlich willkommen“ heißen.*

*Genießen Sie Ihren Besuch bei uns in einer ganz besonderen Ambiente bei feinsten Auswahl an professionell zubereiteten Speisen und einem geschmackvoll darauf abgestimmten Angebot an Getränken.*

## Was unser Steakhouse auszeichnet

### **EIN HERZ FÜR VEGGIES**

*Wir sind ein Steakhouse und es gibt hier eine Menge Fleisch, doch auch Vegetarier werden beim Blick in unsere Speisekarte glücklich!*

### **HÖCHSTE QUALITÄT**

*Wir servieren Ihnen Fleisch von ausschließlich höchster Qualität.*

### **FREUNDLICHER SERVICE**

*Unsere Mitarbeiter sind engagiert, freundlich und hilfsbereit, ob Koch, Barkeeper oder Servicekraft. Wir alle sind hier, um Sie glücklich zu machen*

### **VIELFALT AN WEINEN**

*Unser Weinsortiment besteht aus erlesenen Sorten. Lassen Sie sich bei der Wahl Ihres Weines von uns beraten.*

### **FRISCHE ALS STANDARD**

*Wir garantieren Ihnen die Verarbeitung frischer, saisonaler und überwiegend regionaler Lebensmittel.*

### **DAS RICHTIGE AMBIENTE**

*Steak und Burger machen uns nicht zu einem Fast-Food-Restaurant. Wir begrüßen Sie in einer stilvollen und zugleich modernen Atmosphäre.*

***Auskünfte über Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Personal.***

**folgt uns auf**



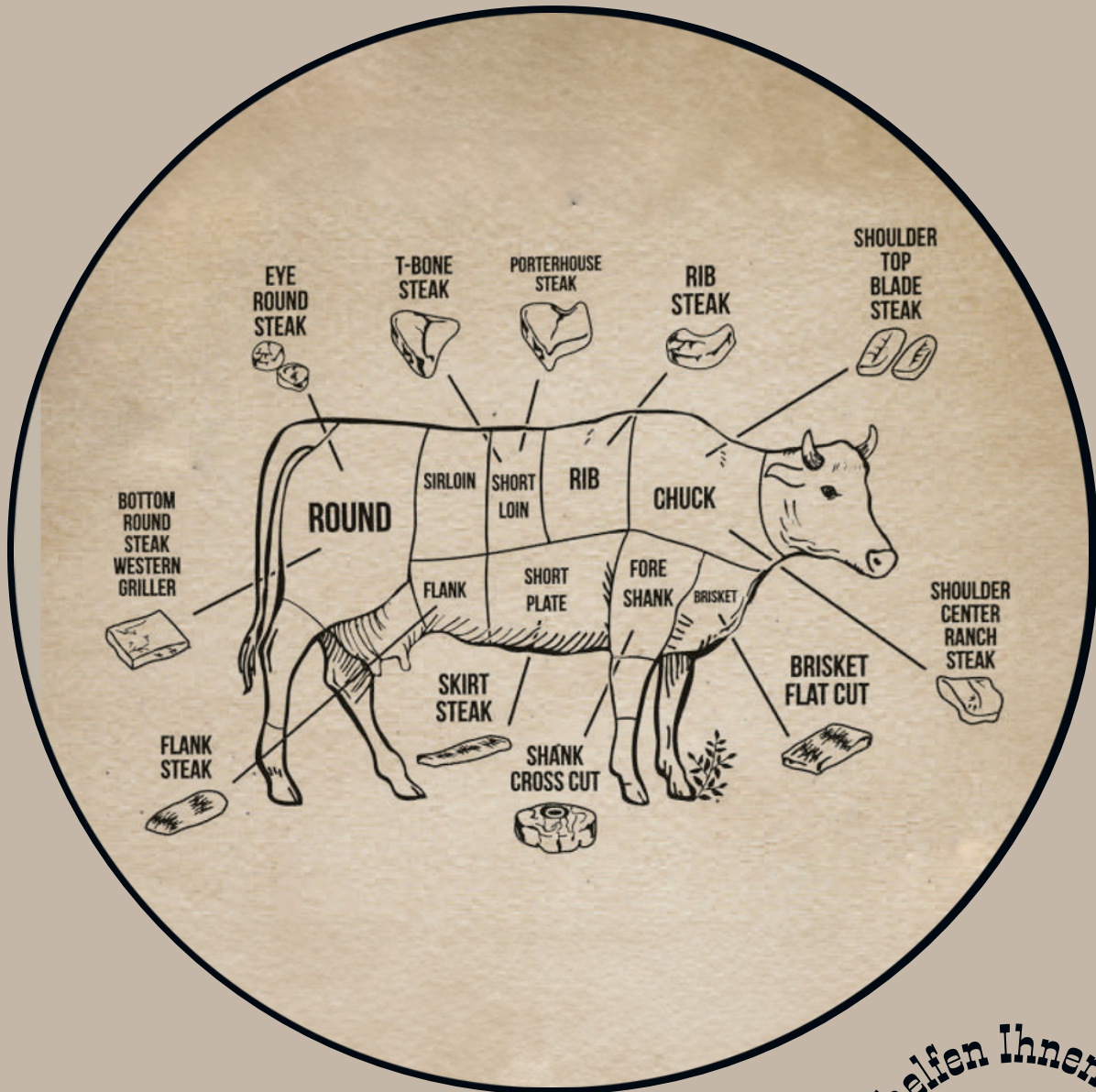
**Instagram**

[www.garrison-hamburg.de](http://www.garrison-hamburg.de)

**Lassen Sie uns gerne eine **GOOGLE** Bewertung da**

**WIR FREUEN UNS AUF IHREN NÄCHSTEN BESUCH - IHR GARRISON STEAKHOUSE TEAM**

# Garrison Beef Cuts



Mir helfen Ihnen gerne  
bei der Auswahl des Steakes



# Wild Starters

# Sides/ Beilagen

## VORSPEISEN

Bruschetta - 3 Stück  
mit Tomate, Mozzarella &  
Basilikumpesto 8

Burrata  
mit Rucola, Cherrytomaten &  
Parmesan Basilikumpesto 13

Beef Carpaccio  
mit Rucola & Parmesan, dazu  
ein Knoblauchbrot 18

Black Tiger Garnelen  
4 würzig gebratene Riesengarnelen  
dazu Aioli Sauce und  
ein Knoblauchbrot 18

Beef Tatar  
auf Rucolabett mit Meerrettichcreme,  
Zitrone & Kapern, dazu  
ein Knoblauchbrot 18

Vorspeisenplatte für Zwei  
Beef tatar, Riesengarnelen,  
Burrata & Carpaccio,  
dazu ein Knoblauchbrot 33

## SUPPEN

Tomatensuppe  
mit Croutons, Mozzarella, Basilikumpesto 8

Gulaschsuppe 8

Französische Zwiebelsuppe 8

## STEAK & FISCH BEILAGEN

Knoblauchbrot 3  
French Fries 5  
Sweet Potato Fries 5  
Rosmarinkartoffeln 5  
Coleslaw 5  
Baked Potato 5  
Marktgemüse (Saisonal) 5  
gebratene Pilze mit Zwiebeln 5  
Spinat 5  
Bratkartoffeln 5  
Mais 5  
Maiskolben 5

## SAUCEN UND DIPS

SourCream 3  
BBQ-Sauce 3  
Garrison-Steaksauce 3  
Chili Sauce 3  
Trüffel-Majo 3,5  
Guacamole 4  
Pfeffersauce 4  
Sauce Béarnaise 4



Alle Preise in EURO, inkl. Mehrwertsteuer und Service



# Premium Steaks



ZU UNSEREN STEAKS REICHEN WIR EINE BAKED POTATO ODER FRENCH FRIES UND DAZU EINEN KLEINEN SALAT.

SUCHEN SIE SICH GERNE NOCH EINE EXTRA BEILAGE AUS ODER WECHSELN SIE IHRE BEILAGE GEGEN EINEN KLEINEN AUFPREIS. PROBIEREN SIE AUCH UNBEDINGT MAL UNSERE LECKEREN SAUCEN UND DIPS, DIE HERVORRAGEND ZU UNSEREN STEAKS PASSEN.

## **BLACK ANGUS BEEF, SÜDAMERIKA, Getreide gefüttert**

Hüftsteak	ca. 200g/ ca. 300g	21,50/ 31
Rumpsteak	ca. 200g/ ca. 300g	25,50/ 40
Filet Steak	ca. 180g/ ca. 250g	33,50/ 45
Rib Eye	ca. 200g/ ca. 300g	28,50/ 41



## **BUTCHERS CHOICE- PREMIUM CUT**

New York Steak Cut	ca. 300g	52
Australian Rib Eye	ca. 300g	59

## **DRY AGED- PREMIUM QUALITÄT**

Rib Eye	ca. 200g/ ca. 300g	35,50/ 45
Rumpsteak	ca. 200g/ ca. 300g	34,50/ 52
T- Bone	ca. 600g	73

## **UNSERE GRÖSSTEN STEAKS IM GARRISON**

RIB EYE IN BONE DRY AGED	ca. 1000g	115
TOMAHAWK	ca. 1000g	122
PORTERHOUSE STEAK DRY AGED	ca. 1000g	135
CHATEAUBRIAND FILET	ab. 500g	17 pro 100 g



## **LAMM SPEZIALITÄTEN**

Gegrilltes Lammkarree, mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 41

## **MEAT THE GARRISON SPECIAL**

Mini Beef Tacos- 4 Stück

Slow Cooked Beef mit Coleslaw in hausgemachter BBQ- Sauce 17

## **BEEF RIBS**

mit Pommes und Maiskolben 500g/ 1000 g 19,50/ 39



**PATTY UPGRADE**  
**7,5**

# BLACK ANGUS BEEF BURGER



SERVIERT MIT FRENCH FRIES ODER SWEET POTATO FRIES

## **CHICKEN BURGER**

ca 200g Hähnchenbrustfilet, Brioche Bun, Tomate, Schmelzzwiebeln, Gewürzgurke, Eichblattsalat & Garrison Sauce 17,50

## **DOUBLE SMASH CHEESEBURGER**

ca 200g Rindfleisch, Brioche Bun, Cheddar, Schmelzzwiebeln, Tomate, Gewürzgurke, Eichblattsalat & Garrison Sauce 21

## **MUSHROOM BURGER**

ca 200g Rindfleisch, Brioche Bun, gebratene Champignons, Schmelzzwiebeln, Tomate, Gewürzgurke, Eichblattsalat & Garrison Sauce 19,5

## **AVOCADO BURGER**

ca 200g Rindfleisch, Brioche Bun, Guacamole, Schmelzzwiebeln, Tomate, Gewürzgurke, Eichblattsalat & Garrison Sauce 19,5

## **VEGGIE BURGER**

Veggie Patty, Brioche Bun, Coleslaw, Schmelzzwiebeln Gewürzgurken, Eichblattsalat & Garrison Sauce 16,5

## **GARRISON-BURGER**

2 Rindersteaks, Brioche Bun, Tomate, Gewürzgurke, Schmelzzwiebeln, Eichblattsalat & Garrison Sauce 19,5

## **BBQ BURGER**

ca 200g Pulled Beef, Brioche Bun, Coleslaw, Schmelzzwiebeln & BBQ Sauce 19,5



# WAGYU BURGER

ca 200g Wagyu Beef, Brioche Bun, Tomaten, Gewürzgurke, Eichblattsalat, Cheddar, Parmesankäse & Trüffel-Mayo

**34€**

# ★ CHEESESTEAK IM SANDWICHBROT ★

SERVIERT MIT CHEDDAR-KÄSE,  
FRENCH FRIES, ODER SWEET POTATO FRIES,  
WAHLWEISE BBQ-SAUCE ODER HONIGSENF-SAUCE

## **CHEESESTEAK**

Rindfleisch, Hoagie Roll, Schmelzzwiebeln & Käse 18

## **MUSHROOM CHEESESTEAK**

Rindfleisch, Hoagie Roll, Schmelzzwiebeln, Champignons & Käse 19

## **HOT CHEESESTEAK**

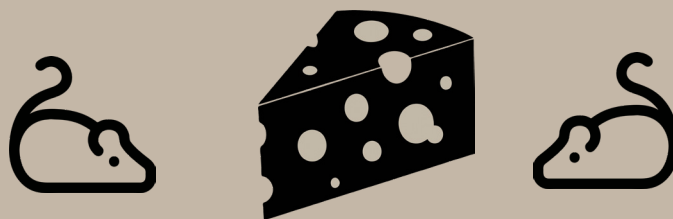
Rindfleisch, Hoagie Roll, Schmelzzwiebeln,  
Jalapeño & Käse 19

## **THE GARRISON STYLE CHEESESTEAK**

Rindfleisch, Tomate, rote Zwiebeln, Rucola, Jalapeño & Käse 19

## **CHICKEN CHEESESTEAK**

Hähnchenfleisch, Hoagie Roll, Schmelzzwiebeln & Käse 18



Alle Preise in EURO, inkl. Mehrwertsteuer und Service

# FISH FROM THE SEA



ZU JEDEM DIESER GERICHTE SERVIEREN WIR EINEN KLEINEN SALAT.  
WECHSELN SIE IHRE BEILAGE BEI BEDARF.

## **GAMBAS-PFANNE**

*Black Tiger Riesengarnelen - 8 Stück*

*in leicht pikanter Olivenölsauce mit Gemüse, Knoblauch,  
Zitrone & Kirschtomaten, dazu ein Knoblauchbrot*

30

## **HAMBURGER PANNFISCH**

*mit Senfsoße und Bratkartoffeln*

23

---

## KID`S MENÜ



### **KIDS-BURGER**

*100g Beef, dazu Pommes-Frites*

12,5

### **KINDER-STEAKTELLER**

*Rinder- oder Hähnchensteak, dazu Pommes-Frites*

12,5



---

## PFANNENGERICHTE

### **GEMÜSEPFANNE**

*mit saisonalem Gemüse & Schafskäse*

17

### **CHICKEN-GEMÜSEPFANNE**

*mit saisonalem Gemüse & Hähnchenstreifen*

20

### **WESTERN-GEMÜSEPFANNE**

*mit Rinderstreifen, saisonalem Gemüse & Rosmarinkartoffeln*

23



Alle Preise in EURO, inkl. Mehrwertsteuer und Service

# THE BEST GARRISON SALAD

WAHLWEISE MIT AMERICAN, FRENCH, ITALIAN ODER BALSAMICO DRESSING

## **GEMISCHTER SAISONALER SALAT**

*gemischter Salat mit Avocado & karamellisierten Walnüssen* 14

## **CAESAR SALAD**

*mit Römersalat, Cherrytomaten, Caesar Dressing,  
gegrillten Hähnchenstreifen, Croûtons & Parmesan* 18

## **THE GARRISON SPECIAL SALAD**

*gemischter Salat, Rosinen, Cherrytomaten, Granatapfelkerne,  
Walnüssen & Schafskäse* 18

## **BEEF SALAT**

*gemischter Salat mit Rinderstreifen, gebratenen  
Zwiebeln & Champignons* 19,5

AUF WUNSCH, ALLE SALATE MIT TIGERGARNELEN. PREIS PRO STÜCK 2,50



*Alle Preise in EURO, inkl. Mehrwertsteuer und Service*

*folgt uns auf*



*Instagram*

*www.garrison-hamburg.de*

*Lassen Sie uns gerne eine GOOGLE Bewertung da*



# DRINKS AND MORE

## SOFTDRINKS

Coca Cola 0,2/0,4	3,5/5
Fanta 0,2/0,4	3,5/5
Sprite 0,2/0,4	3,5/5
Spezi 0,2/0,4	3,5/5
Coca Cola Zero 0,2/0,4	3,5/5
Eistee (Pfirsich o, Zitrone) 0,3	4
Goldberg div. Sorten 0,2 (Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water & Ginger Beer)	4
Red Bull 0,25	5
ACQUA MORELLI still 0,75	7,5
ACQUA MORELLI still 0,25	3,5
ACQUA MORELLI 0,75	7,5
ACQUA MORELLI 0,25	3,5

## HAUSGEMACHTE LIMONADE

Holunder Limonade	6
Gurken Limonade	6
Basilikum Limonade	6
Beeren Limonade	6
Granatapfel Limonade	6

## SÄFTE

3,5/5	Apfelsaft naturtrüb	4
3,5/5	Ananassaft	4
3,5/5	Bananensaft	4
3,5/5	Orangensaft	4
3,5/5	Maracujasaft	4
4	Rhabarbersaft	4
4	Cranberrysaft	4
	Kirschsafte	4
	Kiba	4
	Saftschorle	3,5

## HEISSGETRÄNKE

	Kaffee Crema	3,5
	Espresso	3,2
	Espresso Macchiato	3,5
	doppelter Espresso	4,5
	doppelter Espresso Macchiato	4,8
	heiße Schokolade	4,5
	Cappuccino	4
	Milchkafee	5
	Latte Macchiato	4,5
	Teevariationen	4

# BIER

## AUS'M FASS

König Pilsener 0,3/0,5	4/6
Köstritzer 0,3/0,5	4/6
Alsterwasser 0,3/0,5	4/6

## BUDEL BIER

Benediktiner Hefeweizen	5,5
Benediktiner Hefeweizen alk.frei	5,5
Köstritzer Pale Ale	4,5
König Pilsener Alkoholfrei 0,33	3,5



Alle Preise in EURO, inkl. Mehrwertsteuer und Service

# WEINKARTE

<b>ROTWEIN OFFEN/ FLASCHE</b>	<b>0,2/ 0,75</b>	<b>WEISSWEIN OFFEN</b>	<b>0,2</b>
<i>Primitivo Donna Marzia, Italien</i>	8,5/ 29	<i>Grauburgunder Scheu, Deutschland</i>	8,5
<i>Salice Salentio Riserva Leone de Castrice, Italien</i>	8,9/ 31	<i>Gavi di Gavi Villa Sparina, Italien</i>	8,5

<b>ROTWEIN FLASCHE</b>	<b>0,75</b>	<b>WEISSWEIN FLASCHE</b>	<b>0,75</b>
<i>Brunello di Moltacino Caparzo Sangiovese, Italien</i>	60	<i>Gavi di Gavi Villa Sparina, Italien</i>	29

## FOR KINGS AND QUEENS

*Châteauneuf du pape Chateau de Beaucastel, France* 100



*Grauburgunder Markus Schneider, Deutschland* 36  
*Frati Lugana Ca dei frati, Toscana* 40  
*Terre Di Tufi Teruzzi, Toscana* 40

*Falernia Merlot Carmenere Reserva, Chile* 36

*Chardonnay Krispel Eruption, Österreich* 35

*Director's Cut Zinfadndel Francis Ford Coppola, USA* 70

*Conti Zecca Why Not? Riserva Nero d' Avola Syrah, Italien* 40

*Malbec Bodega Septima, Argentinia* 35

*Conti Zecca Why Not? Riserva Nero d Avola Syrah, Italien* 40

### CHAMPAGNER FLASCHE 0,75

*Moët & Chandon* 75  
*Moët & Chandon rosé* 85  
*Veuve Clicquot* 75



### ROSÉ OFFEN/ FLASCHE 0,2/ 0,75

*Scheu Rosé Cabernet Cubin, Deutschland* 7,5/25

### PROSECCO FLASCHE 0,75

*SCAVI & RAY Spumante* 28

Alle Preise in EURO, inkl. Mehrwertsteuer und Service



# COCKTAILS & APERITIFS

<b>PROSECCO 0,1</b>	<b>4,9</b>	<b>TOUCH DOWN</b>	<b>11</b>
<b>MARTINI</b>	<b>4,5</b>	Vodka, Apricot Brandy, Limettensaft, Maracujasaft & Granatapfelsaft	
„Bianco, Rosso, Dry“ 5cl			
<b>SHERRY</b>	<b>4,5</b>	<b>GARRISON FREESTYLE</b>	<b>13</b>
„Medium, Seco, Fino“ 5cl		Vodka, Gin, weißer Rum, Southern Comfort, Blue Curacao, Limettensaft, Maracuiasaft & Orangensaft	
<b>CAIPIRINHA</b>	<b>9,5</b>	<b>SUNFLOWER</b>	<b>10</b>
Cachaca, Limette, Rohrzucker, Lime Juice & Crushed Ice		Aperol, Malibu, Maracujasaft & Vanillesirup	
<b>MOJITO</b>	<b>10</b>	<b>ESPRESSO MARTINI</b>	<b>10</b>
Havana Club, Limette, Minze, Soda, Lime Juice Rohrzucker & Crushed Ice		Wodka, Espresso, Kaffeelikör & Zuckersirup	
<b>WHITE RUSSIAN</b>	<b>8</b>	<b>VODKA/GIN GIMLET</b>	<b>9,5</b>
Vodka, Kaffeelikör, Sahne & Crushed Ice		Vodka/Gin, Limettensaft & Limejuice auf Eis	
<b>GIN FIZZ</b>	<b>9,5</b>	<b>NEGRONI</b>	<b>9,5</b>
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup & Sodawasser		Gin, Campari & Wermut	
<b>GIN BASIL SMASH</b>	<b>10,5</b>	<b>COSMOPOLITAN</b>	<b>9</b>
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup & Basilikum auf Eis		Vodka, Cointreau, Limettensaft & Cranberry auf Eis	
<b>MOSCOW MULE</b>	<b>10,5</b>	<b>GRANATAPFEL SPRITZ</b>	<b>7</b>
Vodka, Limettensaft, Gurke, Angostura & Ginger Beer		hausgemachter Granatapfelsaft, Limette, Minze & Prosecco auf Eis	
<b>LONDON MULE</b>	<b>10,5</b>	<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>8,5</b>
London Dry Gin, Limettensaft, Angostura, Gurke & Ginger Beer		Aperol, Prosecco & Orange auf Eis	
<b>INDIAN MULE</b>	<b>10,5</b>	<b>LILLET BERRY</b>	<b>8,5</b>
Rum, Limettensaft, Gurkenscheiben & Ginger Beer auf Eis		Lillet Blanc, Berry Tonic, & gemischte Beeren auf Eis	
<b>MISH MASH A LA GARRISON</b>	<b>11</b>	<b>HUGO</b>	<b>8,5</b>
Weißer Rum, brauner Rum, Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft & Sahne		Holundersirup, Prosecco, Limette & Minze auf Eis	
<b>SOLERO</b>	<b>11</b>	<b>MARTINI SPECIAL</b>	<b>8,5</b>
Vodka, weißer Rum, Zitronensaft, Vanillesirup, Maracujasaft, & Orangensaft		Martini Bianco, frisch gepresster Limettensaft, Limette, Bitter Lemon & Vodka auf Eis	

# COCKTAILS & LONGDRINKS

**BELLINI GARRISON** 9,5  
*Weißer Pfirsichlikör, Prosecco  
hausgemachter Granatapfelsaft &  
Pfirsichpüree auf Eis*

**GARRISON<sup>54</sup>** 10  
*Gin, frisch gepresster Limettensaft,  
Rohrzuckersirup & Prosecco auf Eis*

**MANHATTAN** 10  
*Whisky, Wermut, Angostura Bitter &  
Cocktailkirsche auf Eis*

**WHISKEY SOUR** 9  
*Bourbon Whiskey, frischer Zitronensaft,  
Zuckersirup & Eiweiß auf Eis*

## DRIVERS CHOICE

**IPANEMA** 8,5  
*Limette, Rohrzucker, Ginger Ale &  
Lime Juice, auf Crushed Ice*

**VIRGIN MOJITO** 8,5  
*Limette, Rohrzucker, Minze, Lime Juice  
& Ginger Ale auf Crushed Ice*

**VIRGIN COLADA** 8,5  
*Ananassaft, Kokossirup & Sahne*

**BITTER ORANGE** 8,5  
*Sanbitter mit Orangensaft auf Eis*

**INDIAN SUMMER** 8,5  
*Limettensaft, Angostura, Gurke &  
Ginger Beer auf Eis*

## RUM 4cl

**BACARDI** 6,5  
**HAVANNA<sup>3</sup>** 6,5  
**HAVANNA 7** 9  
**DON PAPA** 10  
**ZACAPA 23 SOLERA** 17

## WHISKEY 4cl

**BULLEIT (BOURBON)** 7  
**CANADIAN CLUB** 7  
**CHIVAS REGAL** 7  
**JACK DANIEL'S** 8,5  
**JOHNNIE WALKER (GREEN LABEL)** 14  
**JOHNNIE WALKER (BLACK LABEL)** 8,5  
**LAGAVULIN 16 YEARS** 17  
**WOODFORD RESERVE** 12

## GIN 4cl

**GIN MARE** 9  
**GIN SUL** 9  
**HENDRICK'S** 8  
**MONKEY<sup>47</sup>** 8  
**TANQUERAY** 8  
**TANQUERAY SEVILLA** 8

**9 MILE** 6  
**BELVEDERE** 9  
**GREY GOOSE** 10  
**ABSOLUT** 7  
**CIROC** 8  
**THREE SIXTY** 7

## LONGDRINKS 4cl

**WHISKEY COLA** 9,5  
**VODKA LEMON** 9,5  
**BACCARDI COLA** 9,5  
**CUBA LIBRE** 11,5  
**GIN TONIC** 9,5

ALLE LONGDRINKS MIT RED BULL  
3,50 € AUFSCHLAG

# DEGESTIF

## AQUAVIT, LIKÖR

<b>AVERNA 4CL</b>	<b>5</b>
<b>BAILEYS 4CL</b>	<b>5,5</b>
<b>OBSTBRAND DIV. S. 2CL</b>	<b>5</b>
<b>GRAPPA DI BAROLO 2CL</b>	<b>7,5</b>
<b>GRAPPA LO CHARDONNAY 2CL</b>	<b>5,5</b>
<b>HELBING 2CL</b>	<b>3,5</b>
<b>JÄGERMEISTER 2CL</b>	<b>3,5</b>
<b>TEQUILA SILVER 2CL</b>	<b>4</b>
<b>TEQUILA GOLD 2CL</b>	<b>4</b>
<b>LIKÖR 43 2CL</b>	<b>3,5</b>
<b>SAMBUCA 2CL</b>	<b>3,5</b>
<b>FERNET „BRANCA, MENTA“ 2CL</b>	<b>3,5</b>
<b>AMARETTO 2CL</b>	<b>3,5</b>
<b>MALTESER JUBILÄUMS AQUAVIT</b>	<b>4</b>
<b>HIMBEERGEIST 2CL</b>	<b>4</b>
<b>WILLIAMSBIERNE 2CL</b>	<b>4,5</b>
<b>CAMPARI 4CL</b>	<b>5</b>
<b>OUZO 2CL</b>	<b>3,5</b>
<b>LIMONCELLO 2CL</b>	<b>3,5</b>

## BRANDY, COGNAC

<b>CARDENAL MENDOZA 4CL</b>	<b>7</b>
<b>VECCHIA ROMAGNA 4CL</b>	<b>7</b>
<b>REMY MARTIN VSOP 4CL</b>	<b>9</b>
<b>BARON OTARD VSOP 4CL</b>	<b>14</b>
<b>HENNESSY V.S. 4 CL</b>	<b>9</b>
<b>HENNESSY X.O. 4 CL</b>	<b>17</b>



**WIR VERMISSEN SIE**

**JETZT SCHON**

[www.garrison-hamburg.de](http://www.garrison-hamburg.de)

**WIR FREUEN UNS AUF IHREN NÄCHSTEN BESUCH - IHR GARRISON STEAKHOUSE TEAM**

*Alle Preise in EURO, inkl. Mehrwertsteuer und Service*