



Herzlich Willkommen im KARO&PAUL.
So vielseitig wie die Stadtteile Karolinentempel und St. Pauli, so vielseitig ist unsere Küche.
Von allem etwas, von allem das Beste. Wir servieren hier die BUNKER BITES - kleine Gerichte, um viel zu probieren.
Ob einzeln oder alles in die Mitte, das entscheidet ihr.
Bestes Futter - Bester Blick

BUNKER BITES

BY THE GLASS

Hausgemachter Hummus (vegan) getrocknete Tomaten Papadam Kresse Homemade hummus (vegan) sun-dried tomatoes papadam cress	10 €
Spargelsalat mit eingelegten Eiszapfen (vegan) Gartenkresse Erdbeerkaviar Zitrone Asparagus salad with pickled icicle radishes (vegan) garden cress strawberry caviar lemon	12 €
Tatar vom heimischen Rind Tapiokachip Zitrone gebeiztes Eigeld Tartare of local beef tapioca chip lemon cured egg yolk	17 €
Korean Fried Cauliflower (vegan) Gochujang Koriander Frühlauch Korean Fried Cauliflower (vegan) Gochujang coriander spring onion	? €
Maischolle Sorbet vom Kopfsalat Kerbel Haselnuss May plaiice lettuce sorbet chervil hazelnut	16 €
Tiradito vom heimischen Saibling Tomatillo-Jalapeño Sud eingelegte Perlzwiebeln Tomatenchip Tiradito of local char tomatillo-jalapeño broth pickled pearl onions tomato chip	19 €
Norddeutsche Garnele Zweierlei Erbse geräucherter Frischkäse Krustentiersud Northern german shrimp two kinds of peas smoked cream cheese shellfish broth	30 €
Hamburger Labskaus Gepökelt und Sous-vide gegarte Rinderbrust Rote Beete Wachtelei Rollmops Kartoffel-Espuma Hamburg-Style Labskaus corned and sous-vide cooked beef brisket beetroot quail egg rollmop herring potato espuma	20 €
Geflämmte Makrele mit Chorizo Schaum Kirschtomate Radieschen Flamed mackerel with chorizo foam cherry tomato radish	19 €
Zweierlei Geflügel vom Prignitzer Landhof Brust und Praline fermentierter Spargel Sud Two kinds of poultry from Prignitzer Landhof breast and praline fermented asparagus broth	20 €
Dreierlei von der Kartoffel (vegan) Confierte Crème Crunch Three Kinds of Potato (vegan) confited crème crunch	20 €
Toast Hawaii „KARO&PAUL“ Norddeutscher Deichkäse Katenschinken Kirsche Toast Hawaii "KARO&PAUL" northern german dike cheese smoked ham cherry	16 €

Prickelnd	0,1l	0,2l	0,75l
Zecko	5 €		35 €
Thomas Molitor, Franken			
Rieslingsekt, Brut	10 €		69 €
Sekthaus Raumland, Rheinhessen			
Roederer Quartet Brut Rosé	15 €		115 €
Roederer Estate, Anderson Valley			
Weiss			
2023 Blanc de Blancs	6 €	12 €	37 €
Bodegas Can Vidalet, Mallorca			
2019 Riesling, Winkeler Hasensprung	7 €	14 €	45 €
Weingut Pascal Sohns, Rheingau			
2023 Chenin Blanc			
Beaumont Family Wines, Bot River	5,50 €	10,50 €	40 €
Rosé			
2023 Blanc de Negres	5,50 €	10,50 €	37€
Can Vidalet, Mallorca			
2023 Rosé „Bunker Edition“	4 €	8 €	29€
Laura Weber, Nahe			
Rot			
2019 So del Xiprer	7,50 €	15 €	45 €
Can Vidalet, Mallorca			
2020 Lamùri Nero d’Avola	6 €	12 €	45 €
Regaleali, Sizilien, Italien			
2022 Raoul´s	7 €	14 €	50 €
Beaumont Family Wines, Bot River			
2021 Fleurie	8 €	16 €	70 €
Joseph Drouhin, Beaujolais, Frankreich			

DESSERT	
Franzbrötchen Tartelette Creme Apfel Knusper Eis "Franzbrötchen" apple crumble icecream	9 €
Eis & Heiß Tagesempfehlung Icecream with hot topping	8 €
Alles Käse Kleines Käsebrett Birnensenf Saatenbrot Cheese pearmustard bread	13 €

SYMPATHISCHES CHAOS

AB 2 PERSONEN

4 Gänge bestes Futter

ein Querschnitt durch unsere Bunker Bites

€65

Starts from 2 persons - 4 courses to share



ROTWEIN

0,75l

2021 1Ahr Spätburgunder Nelles, Ahr	85 €
2018 Cuvee Luise 2015 Pinot Noir Geisberg Weingut Wageck, Pfalz	35 € 80 €
2022 Blaufränkisch Heideboden Weingut Paul Achs, Neusiedlersee	50 €
2022 Ried Rosenberg Weingut Markowitsch, Carnuntum	90 €
2016 Château La Cardonne Médoc, Bordeaux	65 €
2021 Bourgogne Pinot Noir „Laforêt“ Joseph Drouhin, Burgund	75 €
2022 Côtes du Rhône „Saint Esprit“ Delas, Rhône	40 €
2022 Chianti Classico Casa Brancaia, Toskana	55 €
2021 Il Piccolo Montecarrubo, Sizilien	70 €
2020 Pesquera Reserva Fernandez Rivera, Ribera del Duero	120 €

ROSÉWEIN

0,75l

2023 Rosé Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz	35 €
2023 By.Ott Rosé Domaines Ott, Provence	65 €

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Sprite Mezzo Mix 0,2l	3,50 €
Thomas Henry 0,2l Bitter Lemon Ginger Ale Pink Grapefruit	4 €
Fritz 0,2l Bio Apfelsaftschorle Apfel-Kirsch-Holunder	3,50 €
Granini 0,2l Apfelsaft Orangensaft Johannisbeernektar	3 €

WEISSWEIN

0,75l

2022 Schloss Riesling Weingut Maximim Grünhaus, Mosel	40 €
2022 Chardonnay No. 5 Weingut Laura Weber, Nahe	50 €
2022 Sauvignon Blanc Weingut Petri, Pfalz	35 €
2022 Wiener Gemischter Satz Thomas Fuhrigassl-Huber, Wien	35 €
2023 Grüner Veltliner Federspiel Weingut Rudi Pichler, Wachau	55 €
2023 Arneis Sibilla, trocken Molino, Piemont	45 €
2022 Chablis Drouhin Vaudon, Burgund	70 €
2022 Alvarinho Reserva Quinta de Soalheiro, Vinho Verde	85 €
2020 Hope Margerite Beaumont Family Wines, Bot River	65 €
2021 Moscato d´Asti Molino, Piemont	40 €

BIER

Aus der Flasche 0,33l	
Ratsherrn Alster	4,10 €
Ratsherrn 0,0%	4 €
Weizen aus der Flasche 0,5l Maisel's Original	4,30 €
Maisel's alkoholfrei	4,30 €

HEISSGETRÄNKE

Espresso/Macchiato	3,50 €
Americano	3,80 €
Doppelter Espresso/Macchiato	4 €
Cappuccino	4,50 €
Flat White	4,80 €
Latte Macchiato	4,80 €
Ronnefeldt Tee 0,3l verschiedene Sorten	4 €