



CON PAN Y VINO SE ANDA EL CAMINO

¡Bienvenidos en Claudio's!

Seit über zehn Jahren servieren wir Tapas, zarte Steaks und leckere Weine – kombiniert mit echter, familiärer Gastfreundschaft. Also macht es euch gemütlich und genießt das kleine Fleckchen Sonne im Herzen Hamburgs.

¡Salud!

APERITIF

Claudio´s Aperitif

Gin, Ginger Beer, Tonic, Limette, Minze

11,50

Very Berry

Berry Gin, Tonic, Brombeerpüree, Minze

11,50

Sarti Spritz

Blutorangen Likör, Secco

12

Lillet Wildberry

Lillet Blanc, Wildberry, Berry

11,50

Weißer Port Tonic

Weißer Port, Tonic, Minze, Limette

11

Hugo Spritz

Holunderblütensirup, Prosecco, Minze

11

Aperol Spritz

11

All prices in EUR (€), incl. VAT.

OFFENE WEINE & CAVA

WEISS

0,2l 0,75l

Dominio de la Fuente Verdejo | Verdejo

Bodegas Fontanas | Cuenca, Spanien (12% vol.)

7,50 25

Bernhard Eifel | Riesling

Weingut Bernhard Eifel | Mosel, Deutschland (12% vol.)

9,50 33

Lisa Bunn | Weissburgunder

Lisa Bunn | Rheinhessen, Deutschland (12,5% vol.)

10,50 36

ROSÉ

0,2l 0,75l

Casal Mendes Rosé | Vinho Verde

Weingut Casal Mendes | Portugal (10,5% vol.)

7,50 25

Weingut Seckinger "Rosa" | Pinot Noir UNFILTRIERT

Seckinger | Pfalz, Deutschland (13% vol.)

9,50 33

ROT

0,2l 0,75l

Dominio de la Fuente | Tempranillo

Bodegas Fontana | Cuenca, Spanien (13,5% vol.)

7,50 25

El Goru | Syrah, Monastrell, Petit Verdot

EGO | Jumilla, Spanien (14% vol.)

8,50 30

El Abuelo Reserva | Garnacha, Monastrell, Tempranillo

Bodegas Piqueras | Almansa, Spanien (14% vol.)

10 35

Finca Besaya-Crianza | Tempranillo

Finca Besaya | Rioja, Spanien (14% vol.)

9,50 33

CAVA

0,1l 0,75l

Cava „Juve & Camps“ | Macabeo, Xarel-Lo, Parellada

Juve & Camps | Catalunya, Spanien

8 55

Cava „Juve & Camps Rosé“ | Pinot Noir

Juve & Camps | Catalunya, Spanien

9,50 65

Champagner auf Anfrage

All prices in EUR (€), incl. VAT.



SHERRY & VERMOUTH

Alvear Fino 5cl / Alvear PaleCream 5cl Weingut Alvear (14,5% vol.) 7,50	Alvear Vermouth Reserva Weingut Alvear (15% vol.) 9	Yzaguirre Vermouth Rojo / Blanco 5cl Bodegas Yzaguiire (15% vol.) 6,50
--	--	---

BIER & SOFTDRINKS

BIER VOM FASS

	0,3l
San Miguel	4,50
Alsterwasser	4,30

BIER AUS DER FLASCHE

Ratsherrn Alkoholfrei	0,33l	4,20
Schneider Weisse	0,5l	6
<i>mit und ohne Spaß</i>		

SOFTDRINKS

SOFTDRINKS		0,2l
Coca Cola		3,50
Coca Cola Zero		3,50
Mezzo Mix		3,50
Fanta		3,50
Sprite		3,50
Bitter Lemon		3,90
Ginger Ale		3,90
Tonic Water		3,90
Red Bull	0,33l	4,80
Acqua Panna / San Pellegrino	0,75l	8,20
Säfte	0,2l	3,90
Maracuja		
Apfel, naturtrüb		
Cranberry		
Johannisbeere		
Orange		
Saftschorlen	0,4l	4,50

All prices in EUR (€), incl. VAT.



APPETIZER

PAN

Frisches Brot
bread

1,50 p.P

ACEITUNAS

Gemischte, spanische Oliven
mixed olives

5,80

PAN CON TOMATE

Geröstetes Brot mit Tomate & Knoblauch
roasted bread with tomatoes and garlic

7,50

SURTIDO QUESO

Käseauswahl mit Feigensenf
mixed cheese with fig mustard

15,50

Gerne auch als Dessert

ALL IOLI

Knoblauch-Dip
garlic dip

4

JAMÓN

JAMÓN SERRANO

Serranoschinken, 24 Monate gereift

13,80

JAMÓN IBERICO BELLOTA

Ibericoschinken Pata Negra, Reserva,
36 Monate gereift

29,50

CARPACCIO

Neuseeländisches prime steer Entrecote

24,50

US Black Angus Rib Eye

32

US Black Angus Filet

36

Australisches Wagyu Rib Eye

51

Japanisches Wagyu aus Kobe

150

Pro Portion ca. 150g

***Carpaccio & Jamón schneiden
wir für euch immer frisch, auf unserer
historischen BERKEL von 1909.***

All prices in EUR (€), incl. VAT.



STEAKS AUS DEM DRY AGER

Neuseeländisches Entrecote

ab 200g

16,50 á 100g

US Black Angus Rib Eye

ab 200g

21,50 á 100g

US Black Angus Rinderfilet

ab 200g

24 á 100g

Australisches Wagyu

ab 200g

34 á 100g

Irishes Tomahawk

ab 800g - 1500g

10,50 á 100g

Fragt uns gerne nach den aktuellen Größen

Japanisches Wagyu Kobe

auf Anfrage

100 á 100g

US Black Angus Chateaubriand

140 á 600g

ESPECIAL

Australisches Wagyu Tomahawk

ab 1000g - 1600g

23,50 á 100g

Fragt uns gerne nach den aktuellen Größen

*Genießt die Steaks pur oder bestellt
euch gerne aus unseren vegetarischen
Tapas die Beilage.*

SAUCEN & DIPS

Jus-Rotweinbratensauce	7
Chimichurri	4,50
Sauce Bernaise	6
Trüffelmayonaise	5
Hausgemachte Kräuterbutter	5,50
Hausgemachte Mojo Rojo (scharf)	4
Allioli	4
Ketchup und Mayo	je 2

All prices in EUR (€), incl. VAT.



TAPAS

VEGETARISCH *vegetarian*

ESPINACA CON AJO

Sautierter Babyblattspinat
babyspinach

9,40

VERDURAS MIXTAS

Gemischtes Gemüse
mixed vegetables

9,40

PIMIENTOS DEL PADRÓN

Grüne Bratpeperoni mit Meersalz
green pepper, sea salt

10,50

CHAMPIÑONES

Champignons mit Zwiebel und Knoblauch
mushrooms, onion, garlic

9,80

QUESO FRITO

Ausgebackener Weichkäse mit
Tomatenmarmelade
fried cheese, tomato marmelade

12,90

GUCAMOLE EN MONTERO

Avocado, Zwiebeln, Tomate, Limette
Koriander und Crème Fraiche
*avocado, onions, tomato, lime, cilantro
crème fraiche*

13,50

im Mörser zum Selbermachen

PURE DE PAPAS CON TRUFA

Kartoffelstampf mit Trüffel
mashed potatoes, truffle

12,80

PATATAS ARRUGADAS CON ALL I OLI

Kleine Kartoffeln mit Schale -
kanarische Art, mit Allioli oder Mojo
small, skinned potatoes, allioli

8,50

PATATAS FRITAS CON QUESO Y TRUFA

Kartoffelstifte mit Manchegokäse
und Trüffel
homemade fries, manchego cheese, truffle oil

13,50

PAPAS FRITAS

Pommes
french fries

6,80

ENSALDA DE TOMATE CON BURRATA

Tomatensalat, Burrata, Zwiebeln
und Basilikum
tomato salad, burrata, onions, basil

14,50

PAPAS CLAUDIO

Kartoffelstifte mit Spiegelei,
Manchegokäse und Trüffel
fries, fried egg, manchego cheese, truffle

16,50

ENSALADA DE REMOLACHA CON QUESO DE CABRA

Rote Bete Salat mit Ziegenkäse,
Honig und Mandeln
beetroot salad, goatcheese, honey, almonds

14,90

QUESO DE CABRA CON FRUTAS DEL BOSQUE

Ziegenkäse mit Waldfrüchten und Honig,
mit Likör 43 flambiert
*goatcheese, wildberries, honey,
flambéed with liquor 43*

15,50

ENSALADA DE PEPINO

Gurkensalat, Zwiebeln, Paprika,
Tomaten, Knoblauch und Rotweinessig
*cucumber salad, onions, paprika, tomato,
garlic, red wine vinegar*

10,80

PATATAS BRAVAS

Frittierte Kartoffelwürfel mit
pikanter salsa und Allioli
fried potatoes, spicy sauce, allioli

8,90

ENSALADA DE GARBANZOS CON REMOLACHA

Kichererbsen, Rote Bete, Kartoffeln,
Zwiebeln, Petersilie, Essig
chickpeas, beetroot, potatoe, onion, vinegar

9,80

ENSALADA DE HIERBAS SILVESTRES

Wildkräutersalat mit Honig-Senf-Dressing
salad with honey mustard dressing

8,90

All prices in EUR (€), incl. VAT.



TAPAS

FISCH & MEER *fish & ocean*

CHIPIRONES A LA PLANCHA

Gegrillter Tintenfisch mit Olivenöl, Zitrone und Paprikapulver
grilled squid, olive oil, lemon, paprika spice

14,50

BOQUERONES FRITOS

Ausgebackene Sardellenfilets mit Zitrone
fried anchovy fillets with lemon

10,40

GAMBAS AL AJILLO

Garnelen in Knoblauch, Chili-Olivenöl mit Petersilie
prawns, garlic, chili olive oil, parsley

15,90

GULAS DEL CANTABRICO AL AJILLO

Kantabrische Aale in Knoblauch mit Chili-Olivenöl
eels, garlic, chili olive oil, parsley

14,90

ATUN AL GRILL

Gegrillter Thunfisch
grilled tuna

16,50

CEVICHE

Roher Kabeljau in Limettensaft mit Zwiebeln, Koriander und Chili
raw cod in lime juice, onions, cilantro, chili

15,50

CALAMARES FRITOS

Ausgebackene Tintenfische
fried calamares

12,80

PULPO A LA PLANCHA

Gegrillter Oktopus mit Olivenöl und Paprikapulver
grilled octopus, olive oil, paprika spice

17,50

FILET DE BACALAO AL GRILL

Gegrillter Kabeljau mit Erbsenpüree
grilled cod, pea puree

15,50

ENSALADA DE ESPINACA CON CALAMARES FRITOS

Babyspinat, frittierte Calamares, Trüffelöl
babyspinach, fried calamares, truffle oil

15,50

TARTAR DE ATUN

Thunfisch mit Belugalinsen
tuna, beluga lentil

16,90

FAVORITOS DE LA CASA

AGUACATE CON CALAMARES FRITOS Y HUEVO ESCALDO

Avocado mit ausgebackenen Calamaretti, Mango, pochiertem Ei und Trüffel
avocado, fried calamares, mango, poached egg, truffle

17,90

CANGREJOS DE RIO

Avocado mit Flusskrebssen, eingelegt in Mango und Honig
avocado, crabs, mango, honey

18,90



TAPAS

FLEISCH *meat*

CUELLO DE IBERICO AL GRILL CON HUEVO DE CODORNIZ

Gegrillter Iberico Nacken, Portwein Jus, 17,50
Wachtelspiegelei
iberico neck, quail egg, jus

DATILES CON BACON

Datteln im Speckmantel 9,80
bacon-wrapped dates

MONTADIOS DE CHORIZO AL GRILL

Geröstete Bratscheiben, spanische 9,50
Paprikawurst vom Grill
roasted bread, grilled spanish paprika sausage

MORCILLA A LA PLANCHA

Gegrillte, spanische Blutwurst auf 10,50
Rotwein Zwiebeln
grilled blood sausage with sweet onion

POLLO AL HORNO

Ausgelöste Hähnchenkeule aus dem 10,90
Ofen mit Chimichurri
grilled chicken, chimichurri sauce

TATAR DE FILETE DE TERNERA CON TRUFA Y TUÉTANO

100g Rinderfilet, Kapern, Dijon Senf, 36,50
Eigelb, Limettenabrieb, Olivenöl, frischer
Trüffel und Knochenmark
*100g beef tenderloin, capers, dijon
mustard, egg yolk, lime zest, olive oil,
fresh truffle, beef marrow*

CROQUETAS DE JAMON IBERICO Y TRUFA

Kroketten gefüllt mit Bechamel und 14,90
Ibericoschinken, Trüffel
croquettes stuffed with ham and bechamel

CHULETAS DE CORDERO

Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarin 15,50
lamb chops with rosemary

ALBONDIGAS

Rinderhackbällchen in würziger 10,50
Tomatensoße
meatballs in spicy tomato sauce

FAVORITOS DE LA CASA

MONTADITOS DE FILETE DE TERNERA Y HUEVOS DE CODORNIZ

Geröstete Bratscheiben mit Rinderfilet
und Wachtelspiegelei
roasted bread, beef tenderloin, quail egg

16,50

PANCETA DE CERDO

24 Stunden gegarter Schweinebauch
mit getrüffelter Kartoffelpüree
*24 hour sous vide pork belly
with truffle mashed potatoes*

15,50



DESSERT

CREMA CATALANA

Karamellisierte katalanische Crème
mit Vanille und Orange
caramelized orange-vanilla cream

12

Kugel Eis

ice cream

von der kleinen Eisfabrik

wechselnde Sorten

3,50

TORTITA DE DULCE DE LECHE

Karamellküchlein mit flüssigem Kern
und einer Kugel Eis
caramel lava cake with ice cream

15

15 min Wartezeit

TORTITA DE CHOCOLATE

Schokoküchlein mit flüssigem Kern
und einer Kugel Eis
chocolate lava cake with ice cream

15

15 min Wartezeit

PAVLOVA

Sahnecreme mit Früchten und Baiser
whipped cream, fruits, meringue

15

Dessert-Allerlei

Eine kleine Auswahl unserer Desserts
small selection of our desserts

15,50 p.P

ab 2 Personen

DESSERTWEINE

5cl

“Xararda Mistela Blanca” | Grenache Blanc

2016 | Weingut Celler Masroig | Montsant, Spanien

9,50

“Xararda Mistela Negra” | Carignan

2016 | Weingut Celler Masroig | Montsant, Spanien

9,50

“Principe de Viana” | Chardonnay

2018 | Weingut Bodegas Principe de Viana | Navarra, Spanien

11,50

“Münzberg” | Scheurebe

2015 | Weingut Emil Bauer | Pfalz, Deutschland

14,50

“Alvear Solera” | Pedro Ximenes

1927 | Weingut Alvear | Andalucia, Spanien

18,50

KAFFEE

Espresso	3,50
Doppelter Espresso	5,50
Cappucino	4,50
Latte Macchiato	5,50
Cortado	4,50
Carajillo	8

All prices in EUR (€), incl. VAT.



WEINWELT

WEISS <i>white wine</i>	0,75l
Paco & Lola Albarino Bodega Vitivincola Rias Baixas, Spanien	42
Casal Prime Selection Vihno Verde, Alvarinho, Avesso Fernando Moura & Pedro Campos Vinho Verde, Spanien	64
Alma Godello Adegas Pazo das Tapias Verin, Spanien	43
Daniel Mattern Sauvignon Blanc Daniel Mattern Rheinhessen, Deutschland	44
Seckinger Riesling, erste Lage, Kabinett-feinherb Seckinger Pfalz, Deutschland	44
Terras Gauda o Rosal Albarino Terras Gauda Rias Baixas, Spanien	56
Dessimis Pinot Grigio Vie die Romans Friuli Isonzo, Italien	84
B Blanc Chardonnay Binigrau Mallorca, Spanien	76
MUGA Viura (90%), Garnacha Blanca (10%) MUGA Rioja, Spanien	52
Dr. Bürklin Wolf 2010 Riesling Dr. Bürklin Wolf Wachenheim, Deutschland	150
Paco & Lola Albarino Vintage Adegas Pazo das Tapias Verin, Spanien <i>*Magnum auf Anfrage*</i>	1,5l 158
Paco & Lola Heritage Adegas Pazo das Tapias Verin, Spanien	82
Blas Munoz Chardonnay (100%) Vinedos y Bodegas Munoz, Spanien	58
Am Kaiserbaum Graubugunder Am Kaiserbaum Pfalz, Deutschland	44
Nounat Chardonnay Prensai Binigrau Mallorca, Spanien	61



WEINWELT

ROSÉ *rosé wine* 0,75l

Rosado Can Axartell | Pinot Noir Callet

Can Axartell | Mallorca, Spanien

54

B Rorat | Merlot

Binigrau | Mallorca, Spanien

58

ROT *red wine* 0,75l

Casa Rojo | Monastrell, Syrah, Garnacha

Casa Rojo | Murcia, Spanien

39

Ritme | Garnacha, Carinena

Achustic Celler | Marca, Priorat, Spanien

52

Alma de Autor | Mencia, Aurauxa

Adegas Pazo das Tapias | Verin, Spanien

52

Acuma | Syrah, Monastrell, Petit Verdot

EGO | Jumilla, Spanien

41

GIO | Primitivo

Risveglio | Puglia, Italien

56

Baron de Ley | Reserva Tempranillo

Baron de Ley | Rioja, Spanien

weitere Größen auf Anfrage

45

Torre de Conde de Hervias | Crianza Tempranillo

Manso de Zuniga | Torremontalbo, Yecla, Spanien

82

The Artist | Merlot, Carlet, Manto Negro

Can Axartell, Vino de la Tierra | Mallorca, Spanien

82

Conde de Hervias | Reserva Tempranillo, Graciano

Manso de Zuniga | Torremontalbo, Rioja, Spanien

110

Monasterio Cosecha | Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec

Hacienda | Ribera del Duero, Spanien

115

Monasterio Reserva | Tino Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec

Hacienda | Ribera del Duero, Spanien

130

Masroig | Carinena

Celler Masroig | Palma, Spanien

99

Muga | Tempranillo

Muga | Rioja, Spanien

68

Valduero Una Cepa | Tempranillo

Valduero | Ribera del Duero, Spanien

89,50

All prices in EUR (€), incl. VAT.



WEINWELT

ROT *red wine*

0,75l

Pago de los Capellanes | Crianza Tempranillo

Pago de los Capellanes | Ribera del Duero, Spanien

110

Pago de los Capellanes | Reserva Tempranillo

Pago de los Capellanes | Ribera del Duero, Spanien

135

Pintia | Tempranillo

Vega Sicilia | Ribera del Duero, Spanien

180

Nicht alle Schätze finden ihren Platz auf dieser Karte.

Claudio hütet in seinem Weinkeller noch die eine oder andere besondere Flasche. Wer einen Schluck bekommt, gehört dazu. Wer zwei bekommt, vergisst am nächsten Tag, wie er nach Hause gekommen ist.



SPIRITUOSEN

RUM & WHISKY

Auf Grund unserer großen, immer wechselnden Auswahl beraten wir euch gern!

GIN

4cl

Tanqueray (47,3% vol.)	7
Tanqueray Sevilla (41,3% vol.)	7,50
Hendrick´s (44% vol.)	8,50
Bulldog (40% vol.)	9
Botanist (46% vol.)	8,50
Brockman´s (40% vol.)	9,50

weitere Sorten auf Anfrage

WODKA

4cl

Three Sixty (37,5% vol.)	6,50
Beluga (40% vol.)	12,50
Belvedere (40% vol.)	11,50

weitere Sorten auf Anfrage

BITTER & KRÄUTER

4cl

Averna Amaro (29% vol.)	6,50
Ramazotti (30% vol.)	6,50
Jägermeister (35% vol.)	5
Anisado dulce/secco (35% vol.)	7
Hierbas Ibiza (mit Fenchelwurzel, 26% vol.)	6

WERMUT

4cl

Yzaguirre Blanco (15% vol.)	6,50
Yzaguirre Rojo (15% vol.)	6,50
Alvear Reserva	9

BRANDY

4cl

Osborne Veterano (30% vol.)	7,50
Osborne 103 Solera (30% vol.)	8,50
Terry Centenario (36% vol.)	6,50
Cardenal Mendoza (40% vol.)	12,50
Carlos 1 (40% vol.)	11,50
Luis Felipe "60 Jahre" (40% vol.)	22
Luis Felipe "75 Jahre" (40% vol.)	70
Luis Felipe "100 Jahre" (40% vol.) 2cl	150

Weitere Spirituosen auf Anfrage oder an unserer Bar zu finden!

All prices in EUR (€), incl. VAT.

