

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 Lachsschinken mit Speckrand. Das Rezept wurde als Patent eingetragen, bis heute kann man Berschneider Lachschinken 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, Crêtons
+ Fried Chicken €7.5

Sabich (vegan) €15

Pita-Brot, Kartoffel, Aubergine,
Kichererbsen, Tomatenpaprika-
salsa, Tahin
+ 6 Min. Bio-Ei €2

Shakshuka €14

Pita-Brot, 2 pochierte Bio-Eier,
Sauce aus orientalischem
Tomatensugo, Chili-Schoten,
Kräuter

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,
Cheddar, geschmorte rote Zwiebeln,
Pickles



Chicken
oder Blumenkohl n
Waffles

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

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

Rhabarber-Kompott,
Tonkabohnensauce

Boozy Drinks

Frischer Orangensaft..... €4.5

200ml

Mimosa..... €8.5

Prosecco, Orangensaft

Fizzy Dove..... €8.5

Prosecco, Thomas Henry
Pink Grapefruit Soda

Macchiato Martini..... €12.5

Rum, Baileys, Espresso

Bloody Mary..... €11

Partisan Vodka, Tomatensaft,
Zitrone, Tabasco, Worcestersauce,
Salz, Pfeffer, Sellerie

Espresso Martini..... €12.5

52 Below Vodka, Borghetti,
Espresso, Zucker

Profi-Tipp:

Extras zu jedem Gericht bestellen

Bio-Ei (pochiert/gespiegelt)	€2.5
Rührei (2 Bio-Eier)	€4.5
Spinat	€3.8
Bacon	€5

Kaffee & Tee

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

Filterkaffee €3.8
+ Nachfüllen

Espresso €3

Espresso Doppio €4

Espresso Macchiato €3.3

Espresso Doppio Macchiato €4.3

Americano €3.5

Cappuccino €4.0
Hafermilch €0.3

Flat White €4.2
Hafermilch €0.3

Latte Macchiato €4.2
Hafermilch €0.3

Ayuna Demeter Tee €4.2
Darjeeling Grüntee
Darjeeling Schwarztee
Kräutertee
Hibiskus Minztee

Frischer Minztee €4.2
mit Zitrone

Frischer Ingwertee €4.2
mit Zitrone

Heiße Schokolade €4.5
Mr. Gonzo's Amazing Chocolate
feinste französische Schokolade

Softdrinks

Leitinger Rohrperle Tafelwasser
1000ml, leise oder laut €5

Afri Cola €3.9
200ml

Afri Cola zuckerfrei €3.9
200ml

Bertas hausgemachte Limonade €4.5
Waldbeere, Limette, Minze
Oder
Pfirsich, Maracuja, Ingwer

Apfelsaft-Schorle €3.9
300ml, naturtrüb

Rhabarbersaft-Schorle €3.9
300ml

Cranberry-Schorle €3.9
300ml

Maracuja-Schorle €3.9
300ml

Kühles Blondes

Pilsner Urquell €4.2
300ml, Pils vom Fass

Alsterwasser €4.2
300ml, Pilsner Urquell
& Zitronenlimonade

Bayreuther €4.4
330ml, Helles

Maisel's Weisse €5.5
500ml, Weißbier

Maisel's alkoholfrei €5.5
500ml, Weißbier alkoholfrei

Peroni Nastro Azzurro €4.2
330ml, Lager

Peroni Libera 0,0% €4.2
330ml, alkoholfrei

Bertas Happen zum Teilen

Alle Gerichte können miteinander kombiniert werden

Vegan

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

Cornribs (vegan), Sriracha-Majo, Süßkartoffel-Ingwerstampf €12

Geröstete Rote Bete, Walnusspesto, Estragon-Vinaigrette €13

Polenta-Taler, Spitzkohl-Slaw, Curry-Datteln-Crème, Panko-Crumble €15

Gerösteter Vadouvan-Blumenkohl, Cashew-Crème, Chili-Öl €15.5

Spicy Korean Tofu, Kimchi, Rettich €16.5

Vegetarisch

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

Käsespätzle, Gruyère, Bergkäse, Röstzwiebeln €14

Wilder Brokkoli, Labneh, Chili-Honig, crunchy Mandeln €14.5

Grüner Spargel, Parmesan, kandierte Oliven €16

Ricotta-Gnocchi, Baby Spinat, Gorgonzola-Sauce €16.5

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

Land & Meer

Gebratener Römersalat, Dry Aged Beefhack, Chili, Parmesan €15.5

Spicy Korean Chicken, Kimchi, Rettich €16.5

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

Glasstetter Bratwurst, Kartoffelpüree, geschmolzene Zwiebel, Jus €17

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

Gewürz-Rinderragout, Kardamom-Joghurt, Jalapeño-Frischkäsecreme €25

Dessert

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

Franzbrötchenauflauf, Rhabarber-Kompott, Tonkabohnensauce €11

Sauerampfer-Parfait (vegan), Kokos-Joghurt, Hafercrunch €12

Chefs Choice Menü

Vegan

3-Gang: Geröstete Rote Bete // Polenta-Taler //
Sauerampfer-Parfait

€34 pP

Vegetarisch

4-Gang: Brokkoli // Grüner Spargel // Ricotta-Gnocchi //
Franzbrötchenauflauf

€45 pP

Fleisch

4-Gang: Brokkoli // Grüner Spargel // Rinderragout //
Franzbrötchenauflauf

€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, 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	
Mango Margarita	€12.5
Tequila, Triple Bols Sec, Limette, Mango Püree, 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 €8
750ml €39

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.