

## Willkommen im Hamilton

---

### Liebe Gäste,

wir, das sind Nina Ramic und Gury Singh, möchten an dieser Stelle unsere Idee eines „anderen Cafés“ vorstellen.

Seit Jahren sind wir innerhalb der Gastronomie in unterschiedlichen Bereichen tätig. Einkauf, Service, Küche und Organisation sind uns bestens vertraut.

Wir haben viele unterschiedliche Konzepte mitgetragen und mit eigenen Ideen gewürzt. Deswegen suchten wir nach einer Möglichkeit unser eigenes Konzept zu verwirklichen – Nichts Kompliziertes, eigentlich ein einfaches Konzept: Frische Rohstoffe, mit Liebe zubereitete Speisen und abwechslungsreiche Angebote in einer angenehmen Umgebung sollen unsere Gäste überzeugen.

Im Hamilton fanden wir die nötigen Voraussetzungen unsere Ideen zu verwirklichen. In Jochen, dem bisherigen Betreiber, haben wir einen Freund gefunden der unsere Ideen unterstützt und sich auch künftig um Events aller Art kümmern wird.

Das Hamilton wird also auch weiterhin nicht nur Café, Bistro oder Bar sein sondern auch ein Raum für Kultur. Der historische Keller bietet hierfür ein hervorragendes Ambiente für jede Art von Musik auch für Hochzeiten und Familienfeiern.

In unserer Speisekarte werden Sie ein reichhaltiges Angebot an leckeren Gerichten für jeden Geschmack finden.

Teilen Sie mit uns Lob und Kritik. Ihre Kritik nehmen wir auf, als Herausforderung es besser zu machen, Ihr Lob bestätigt unsere Arbeit und motiviert uns.

In diesem Sinn wünschen wir Ihnen eine schöne Zeit bei uns!

Ihr Hamilton-Team



Liebe Gäste, wenn Sie auf Allergene achten müssen, stellen wir Ihnen gerne eine Allergenliste unserer Speisen und Getränke zur Verfügung. Eine Liste der möglichen Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Karte.

## Frühstück (Mo. – Fr. 10 – 13 Uhr & Sa.+So. 9 – 13 Uhr)



- ★ **Kleines Frühstück** – perfekter Start in den Tag  
1 Croissant, Butter, Marmelade, Milchkaffee 4,50 €
- ★ **Käseteller mit Tessiner Senfsauce oder Schinkenteller**  
Butter und Brotkorb 9,80 €
- ★ **Lachsteller mit Sahnemeerrettich**  
Butter und Brotkorb 9,80 €
- ★ **Weinheimer Frühstück** – reichhaltiges Frühstück mit regionaler Note  
2 Spiegeleier mit Bacon, frische Kräuter, Butter, Marmelade, Brie,  
Kirschtomaten und Mozzarella im Glas, gemischter Brotkorb,  
1 Heißgetränk nach Wahl, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft 9,80 €
- ★ **Griechisches Frühstück** – Vorsicht, weckt Urlaubswünsche  
Omelette mit Schafskäse, Oliven, Kirschtomaten, Peperoni,  
frischen Kräutern, Joghurt mit Honig und Walnüssen, Butter,  
gemischter Brotkorb, 1 Heißgetränk nach Wahl 11,80 €
- ★ **Sylter Frühstück** – deftig mit Lebensart und Ambiente  
Räucherlachs auf pikantem Pumpernickel, geräuchertes Forellen-Tartar,  
Sahnemeerrettich, Butter, Marmelade, gemischter Brotkorb,  
1 Heißgetränk nach Wahl, 1 Glas Prosecco 12,80 €
- ★ **Hamilton Frühstück** – besser kann der Tag nicht beginnen  
Seranoschinken auf Melone, Rühreier mit Mozzarella, Kirschtomaten,  
gehobelter Parmesan, Camembert, Joghurt mit Früchten,  
gemischter Brotkorb, Butter, Marmelade, 1 Heißgetränk nach Wahl,  
1 Glas Prosecco, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft 13,90 €

## ★ Frühstück nach Wahl

Portion Butter, Marmelade oder Honig	0,50 €
1 gemischter Brotkorb	1,00 €
1 Croissant	1,50 €
Joghurt mit Honig und Walnüssen oder Joghurt mit Früchten	3,90 €
2 Spiegeleier natur, Butter und Baguette	4,90 €
2 Spiegeleier mit Bacon, Butter und Baguette	5,90 €

## ★ Omelette oder Rühreier von 3 Eiern

Brot und Butter	
mit frischen Kräutern	5,50 €
mit Champignons und Tomate	6,90 €
mit Gemüse	6,90 €
mit Bacon	6,90 €

## Gerichte für den kleinen Hunger

---

★ Wedges spicy oder Twister-Kartoffeln	4,90 €
★ Süßkartoffel-Pommes frites	6,50 €
★ Gegrillte Peperoni	
mit Knoblauch und Baguette	6,50 €
★ Schafskäse	
im Ofen gebacken, mit Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Peperoni, Zwiebel, Brot	9,50 €
★ Antipasti Platte zum Wein	
mit Oliven, Aglio olio, Peperoni, Dip und Serrano Schinken, gehobelter Parmesan, Brie, Melone	10,80 €



## Ofenkartoffel

---

Alle Ofenkartoffeln werden mit Mozzarella überbacken.

Hierzu reichen wir einen kleinen Beilagensalat aus Krautsalat, Gurken und Karotten.

★ **Elsässer Art**

mit Elsässer Käse, Champignons, Speck, und Zwiebeln

10,80 €

★ **Griechische Art**

mit Schafkäse, Oliven, Peperoni, Kräuterquark,  
Knoblauch, Zwiebeln

10,80 €

★ **Mediterrane Art**

mit Räucherlachs, Tomate,  
Kräuterquark, und Basilikum

10,80 €

★ **Provenzalische Art**

mit Hähnchenbruststreifen, Kräuterquark,  
und gegrilltem Gemüse

10,80 €

## Burger



Das Fleisch für unsere Burger beziehen wir von der Metzgerei Pflästerer in Weinheim.

Portion Kartoffel-Wedges zu den Burgern		2,00 €
★ <b>Veggie Burger</b> – ein Genuss, nicht nur für Vegetarier Mozzarella paniert mit Haselnüssen, gegrilltes Gemüse, Mango Chutney und Gurkenscheiben, nussig fruchtig		9,90 €
★ <b>Chicken Burger</b> – voller Geschmack mit wenig Kalorien Gegrillte Hähnchenbrust, Mango-Chutney, Tomaten, Gurken, frischer Salat, Zwiebeln		9,90 €
★ <b>Hamilton Burger</b> – der Klassiker Hackfleisch von 100 % Rindfleisch mit Bacon, Cheddarkäse, Spiegelei, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Barbequesauce	9,90 €	XXL 14,90 €
★ <b>Italian Burger</b> – Gruß aus der Emilia-Romagna Hackfleisch von 100 % Rindfleisch mit Parmaschinken, gehobeltem Parmesan, Pinienkernen, Rucolapesto, Tomaten und Gurken	9,90 €	XXL 14,90 €
★ <b>Spare Ribs</b> in einer leckeren Honigmarinade, Süßkartoffel Pommes Frites und Barbequesauce		14,90 €

## Flammkuchen



- ★ **Klassiker** – deftig, einfach aber manchmal genau richtig  
Speck, Zwiebeln und Creme fraiche 7,90 €
- ★ **Griechisch** – pikant, würzig und fruchtig, fast wie Urlaub  
Peperoni, Schafskäse, Oliven, zwiebeln, Kirschtomaten, Creme fraiche,  
frische Kräuter 9,50 €
- ★ **Vegetarisch** – ohne Fleisch aber mit Genuss  
Gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten, frische Kräuter, Creme fraiche 9,50 €
- ★ **Mediterran** – darf's auch Meer sein?  
Räucherlachs, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, mediterrane Kräuter 10,90 €
- ★ **Hamilton** – interessante Kombination aus Würze und fruchtiger Süße  
Ziegenkäse, frische Birne, Kirschtomaten, Rucola und Creme fraiche,  
frische Kräuter, Honig 10,90 €

## FrISCHE Salate (mit hausgemachtem Dressing und Brot)



- ★ **Kleiner gemischter Salat**, nach Saison 4,50 €
- ★ **Griechischer Salat**  
Gemischter Salat, Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Gurken und Tzatziki 10,80 €
- ★ **Salat Rucola**  
Rucola Salat mit Parma-Schinken, Oliven, Kirschtomaten, Melone,  
Balsamicocreme und gehobeltem Parmesan 10,80 €
- ★ **Salat Hamilton**  
Gemischter Salat, Ziegenfrischkäse und Birnenschnitten mit Honig überbacken 12,50 €
- ★ **Salat mit Hühnerbruststreifen**  
Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, gegrilltem Gemüse, Melone,  
Gurken, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan 12,80 €

## Pasta



- ★ **Spaghetti aglio olio**  
Pinienkerne, Knoblauch, Oliven, Rucola, Parmesan, frische Kräuter, Peperoni 9,80 €
- ★ **Spaghetti Aubergine**  
Aubergine, Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Parmesan 10,80 €
- ★ **Tortelacci gefüllt mit Räucherlachs**  
Kirschtomaten, Knoblauch, Champignons, Zwiebeln, Basilikum  
in Riesling-Sahnesauce mit Mozzarella überbacken 13,90 €
- ★ **Spaghetti Garnele, aglio olio**  
Garnelen, Pinienkerne, Knoblauch, Oliven, Rucola, Parmesan,  
frische Kräuter, Chili, Peperoni 13,90 €

## Panini



Zu allen Panini reichen wir einen kleinen Beilagensalat aus Krautsalat, Gurken und Karotten

- ★ **Hähnchen-Curry**  
Hähnchen, Rucola, Tomaten, Mozzarella, Mango-Curry-Sauce 9,80 €
- ★ **Italienische Art**  
Parmaschinken, Parmesan, Rucola-Pesto, Tomaten, frische Kräuter 9,80 €
- ★ **Sylter Art**  
Räucherlachs, Spinat, Mozzarella, Tomaten, frischer Kräuterquark 9,80 €

## Desserts



- ★ **Täglich frischer Kuchen und Obstsalat** 3,80 €
- ★ **Schokoladen-Fondant mit Vanilleeiscreme und Obstsalat** 5,90 €
- ★ **Zitronen-Sorbet** 5,90 €

## Heißgetränke



★ Espresso	2,00 €
★ Tasse Cafe Creme	2,20 €
★ Espresso Macchiato	2,30 €
★ Cappuccino	2,70 €
★ Milchkaffee	2,90 €
★ Heiße Schokolade	3,00 €
★ Latte Macchiato	3,00 €
★ Große Tasse Cafe Creme	3,20 €
★ Doppelter Espresso	3,20 €
★ Moccacino	3,50 €
★ Baileys Cafe Latte	4,50 €
★ Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	4,50 €
★ Eisschokolade mit Schokoeis und Sahne	4,50 €

## Tee (Bio) Tasse



★ Darjeeling Tee	2,80 €
★ Earl Grey	2,80 €
★ Grüner Tee	2,80 €
★ Ingwer-Zitronengras-Kräutertee	2,80 €
★ Kräutertee	2,80 €
★ Früchtetee	2,80 €
★ Minztee	2,80 €
★ Rooibus Tee Vanilla	2,80 €

## Chai Latte



★ Elephant Vanilla	3,50 €
★ Tiger Spicy	3,50 €



## Alkoholische Getränke

★ Schöffelhofer Weizen vom Fass	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	3,80 €
★ Jever Pils vom Fass	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	3,80 €
Radler aus Fassbier	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	3,80 €
★ Jever Pils alkoholfrei	0,33 l Flasche	2,70 €
★ Schöffelhofer		
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l Flasche	3,80 €
Kristallweizen	0,5 l Flasche	3,80 €
Grapefruit	0,33 l Flasche	2,70 €
Dunkles Weizen	0,5 l Flasche	3,80 €



## Weißweine

★ Weinschorle	0,2 l	2,80 €
(Riesling Deidesheim, Pfalz)	0,4 l	4,80 €
★ Hauswein (weiß)	0,1 l	2,50 €
	0,2 l	4,50 €
★ Chardonnay Q.b.A., trocken Gutswein	0,1 l	3,10 €
Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, Pfalz	0,2 l	5,90 €
★ Grauer Burgunder Q.b.A., trocken Gutswein	0,1 l	2,90 €
Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, Pfalz	0,2 l	5,50 €
★ Knipser	0,1 l	4,80 €
Chardonnay & Weißburgunder	0,2 l	7,90 €
★ Riesling, trocken	0,1 l	2,90 €
Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, Pfalz	0,2 l	5,50 €
★ Merlot rosé, trocken	0,1 l	3,10 €
Weingut Metzger, Grünstadt, Pfalz	0,2 l	5,90 €

## Rotweine



★ <b>Hauswein</b> – Cabernet Sauvignon	0,1 l	2,50 €
Vin de Pays d'oc, trocken	0,2 l	4,70 €
Caves de Lineran, Frankreich		
★ <b>Nero d'Avola Sicilia</b> , trocken	0,1 l	3,20 €
Barone Montalto, Italien	0,2 l	5,80 €
★ <b>Anderra Camenère</b> , trocken	0,1 l	4,50 €
Valle de Maipo	0,2 l	7,90 €
Baron Philippe de Rothschild, Chile		

## Prosecco / Sekt



★ <b>Blanc de Blancs Brut</b>	0,1 l	3,50 €
	0,75 l	19,50 €
★ <b>Crémant d'Alsace</b>		
Trottmeister Prestige Brut	0,1 l	5,00 €
	0,75 l	28,00 €



## Cocktails

---

- ★ **Rosato Mio** – der neue, fruchtig frische Aperitif  
Ramazotti, Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikumblätter 6,50 €
- ★ **Gin Basil Smash** – erst 2009 erfunden, aber schon ein Klassiker  
Gin, Zitronensaft, Basilikumblätter, Rohrzuckersirup 6,50 €
- ★ **Mojito** – in manchen Übersetzungen „kleiner Zauber“ genannt  
Weißer Rum, frische Minzblätter, Limettensaft, brauner Rohrzucker 6,50 €
- ★ **Mai Tai** – der Berühmteste aller Tiki-Cocktails  
Brauner Rum, weißer Rum, Mandel-Sirup, O-Saft, Ananassaft 6,50 €
- ★ **Planters Punch** – one of sour, two of sweet, three of strong, four of weak  
Brauner Rum, weißer Rum, Grenadine, O-Saft, Zitronensaft 6,50 €
- ★ **Pina Colada** – dazu Escape von Rupert Holmes hören  
Weißer Rum, Kokoscream, Sahne, Ananassaft 6,50 €
- ★ **Caipirinha** – vor 150 Jahren als Medizin erfunden  
Cahaca, Limette, brauner Zucker 6,50 €
- ★ **Caiprinha alkoholfrei**  
Caipi rosso, Rohrzucker, Limettensirup, Sanbitter 6,50 €
- ★ **Portofino** – die schönste Art einen Campari zu veredeln  
Campari (2 cl), Sekt, Zitrone 5,50 €
- ★ **Erdbeer Margarita** – Gänseblümchen aus Tijuana  
Tequila, Erdbeeren 6,50 €
- ★ **Tequila Sunrise** – der einzige Sonnenaufgang, den man trinken kann  
Tequila, O-Saft, Grenadine 6,50 €



## Longdrinks

---

★ **Hugo**

Prosecco, Hol. Blütensirup, fr. Minze, Sodawasser, Limettenscheibe

5,50 €

★ **Aperol Spritz**

Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe

5,50 €

★ **Cuba Libre**

Rum, Limette, Cola

6,50 €

★ **Gin Tonic**

Gin, Tonic

6,50 €

★ **Jacky Cola**

Jack Daniels, Cola

6,80 €

★ **Lillet**

Lillet, Russian Wild Berry

6,50 €

★ **Campari Soda**

4,80 €

★ **Campari Orange**

5,80 €

## Whisky

---



★ **Scotch**

Johnnie Walker Red Label

4 cl

4,20 €

Black Label

4 cl

5,40 €

★ **Single Malt**

Knockando 12 Year

2 cl

5,40 €

Glenmorangie

2 cl

5,40 €

★ **Bourbon**

Jack Daniels

4 cl

4,50 €

★ **Irish**

Jameson

4 cl

4,20 €

Jameson 12 Years

4 cl

6,50 €



## Alkoholfreie Getränke

### ★ Selters Mineralwasser

Classic	0,25 l	2,40 €
	0,75 l	5,50 €
Naturell	0,25 l	2,40 €
	0,75 l	5,50 €
Medium	0,75 l	5,50 €

★ Coca Cola 0,33 l 3,20 €

★ Cola Light 0,33 l 3,20 €

★ Fanta 0,33 l 3,20 €

★ Mezzo Mix 0,33 l 3,20 €

★ Sprite 0,33 l 3,20 €

★ Sanbitter 0,1 l 2,80 €

Sanbitter Soda 4,80 €

Sanbitter Orange 5,60 €

★ Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Johannisbeersaft,  
Maracujasaft, Rhabarbersaft, Ananassaft

0,2 l 2,50 €

0,4 l 4,50 €

★ Säfte als Schorle 0,2 l 2,20 €

0,4 l 3,80 €

### ★ VIO: Bio Limo

Gurke Limette 0,3 l 3,50 €

Orange 0,3 l 3,50 €

Zitrone Limette 0,3 l 3,50 €

### ★ Orangina

rot 0,25 l 2,80 €

gelb 0,25 l 2,80 €

★ Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 0,2 l 2,80 €

★ Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l 3,80 €



