
Birthday
Anniversary
Celebration
Jeder Moment
wird individuell für Sie gestaltet.
HAPPY
BIRTHD
EMMA
APR
08
Party Table
Reservieren
Gratis Dekoration
JETZT
RESERVIEREN
+491759637107
Überseeboulevard 7, 20457 Hamburg



GALACTIC
KITCHEN & BAR

Restaurant Menu

Mo. – Do.: 11:30 – 21 :00 | Fr.,Sa.: 11:30 – 23:00 | So.: 12:00 – 21:00

(+49) 175 963 7107

@galactichamburg @galactichamburg











ÜBER UNS

Willkommen im Galactic.

Ein Ort zum Ankommen, Durchatmen und Genießen.
Unsere Küche verbindet deutsche und europäische Klassiker mit einer modernen, klaren Handschrift und legt besonderen Wert auf Qualität, Frische und Präzision. Jedes Gericht basiert auf vertrauten Rezepturen, interpretiert diese jedoch neu durch ausgewählte Zutaten, feine Abstimmung und eine moderne Brasserie-Ästhetik. Von Bruschetta und Caesar Salad bis hin zu Schnitzel, Kalbsfrikadelle, Curry Salmon oder Smash Burger entsteht eine Küche, die Verlässlichkeit und Raffinesse harmonisch verbindet.

Das Galactic eignet sich für ein entspanntes Lunch, ein stilvolles Abendessen oder einen gepflegten Drink zwischendurch. Das Restaurant steht für eine moderne Genusskultur, die ausgewogen, hochwertig und zeitlos elegant ist.

ABOUT US

Welcome to Galactic

A place to arrive, breathe, and enjoy.
Our kitchen brings together German and European classics with a modern, refined approach, placing strong emphasis on quality, freshness, and precision. Each dish is rooted in familiar recipes, yet reimagined through carefully selected ingredients, balanced composition, and a contemporary brasserie aesthetic. From bruschetta and Caesar salad to schnitzel, veal meatballs, curry salmon, or smash burgers, the cuisine harmoniously combines reliability with sophistication.

Galactic is suited for a relaxed lunch, a stylish dinner, or a well-crafted drinvvk in between. The restaurant represents a modern dining culture that is balanced, high-quality, and timelessly elegant.









GALACTIC
KITCHEN & BAR

Seasonal Menu

GALACTIC
KITCHEN & BAR

Fische Mix Salat [d, j, k] - 17,90€

Rohes Lachs, Tuna, Baby Leaf, Kaviar, Nüsse,
Ponzu-Soße, Tomaten-Bruschetta

Bunter Salat [j,g]

Baby Leaf, Kirsch Tomaten,
Parmesan, Pinienkern, Haus-Sauce

Chicken	**14,90 €**
Rinderstreifen	**15,90 €**
Garnelen	**15,90 €**

Tomaten Burrata[g,i] - 15,90€

Burrata, Kirsch Tomaten, Rucola,
Basilikum-Pesto, Pinienkern, Balsamico - Creme

Wolfsbarsch Yuzu[i,d] - 18,90€

Gegrillter Wolfsbarsch mit Süßkartoffelpüree,
Okra-Tomaten, Yuzu-Leche-Sauce & Kresse

Maishähnchen Teriyaki [f ,g] - 18,90€

Saftiges Maishähnchen vom Grill mit
Süßkartoffelpüree, Okra-Tomaten & Teriyaki-Jus

GALACTIC

KITCHEN & BAR

Main Menu

APERITIFS

Limoncello Spritz [l,10] 10,90€

Prosecco | Soda | Zitrone
Prosecco | Soda | Lemon

Hugo Gin Tonic Spritz [10,l] 12,90€

Gin | Gurken Cordial | Holunder | Schweppes.
Gin | Cucumber Cordial | Elderflower | Schweppes



Campari Spritz [1,l] 9,90€

Campari | Soda | Orange
Campari | Soda | Orange

Gin Tonic/Gin Sul [l,10] 9,90€/12,90€

Tanqueray Gin | Schweppes Tonic | Zitrone
Tanqueray Gin | Schweppes Tonic | Lemon

Cuba Libre [1,9,l] 10,90€

Rum | Cola | Lime
Rum | Cola | Limette

White Port Tonic [l,10] 9,90€

Portwein | Schweppes Tonic
Port wine | Schweppes Tonic

Red Port Tonic [l,10] 9,90€

Portwein | Schweppes Tonic
Port wine | Schweppes Tonic

Gin Basil Spritz [l,10] 12,90€

Gin | Basilikim | Zitronensaft | Zucker | Sekt
Gin | Basil | Lemon juice | Sugar | Sekt

Aperol Spritz [l,10] 10,90€

Prosecco | Soda | Orange
Prosecco | Soda | Orange

Hugo [l] 11,90€

Prosecco | Soda | Holunder | Minze
Prosecco | Soda | Holunder | Mint

VORSPEISE



Caesar Salat [a,g,i,j] (upgrade Chicken) 9,90€

Salatherzen, knusprige Croutons, Kapern, Radieschen & Parmesan in cremigem Caesar-Dressing.
*Upgrade: Gegrilltes Hähnchenbrustfilet +5,90 €, Garnelen +7,90€

Romaine lettuce, crispy croutons, capers, radishes & Parmesan in a creamy Caesar dressing.
Upgrade: Grilled chicken breast fillet +5,90 €, Prawns +7,90€



Sommertrüffel Fries [g,i,j] 9,90€

Knusprige Pommes mit Sommertrüffel-Öl, Parmesan & Schnittlauch – perfekt zum Teilen.

Crispy fries with summer truffle oil, Parmesan & chives – perfect for sharing.

Galactic Bruschetta [a] 7,90€

Sauerteigbrot, mariniertem Tomatenmix, Rucola, Basilikum, Olivenöl, Pesto, Pinienkernen & gehobeltem Parmesan.

Sourdough bread with marinated tomato mix, rocket, basil, olive oil, pesto, pine nuts & shaved Parmesan.

Aioli Shrimp Skillet [a,b] *Scharf* 13,90€

Gegrillte Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit getrockneten Tomaten, frischen Tomaten & Sauerteigbrot zum Dippen.

Grilled prawns in garlic-olive oil with dried tomatoes, fresh tomatoes & sourdough bread for dipping.

Büffel-Burrata [a,g,i] "Capri" *Veggie* 16,90€

Cremige Büffel-Burrata auf Sauerteigbrot mit Basilikum- Pesto, altem Balsamico, Pinienkernen & Kirschtomaten.

Creamy buffalo burrata on sourdough bread with basil pesto, aged balsamic vinegar, pine nuts & cherry tomatoes.

FLEISCH & BURGER

Rumpsteak [a] „Truffle Classic“ 24,90€

Zartes Rumpsteak (Sous-vide gegart, anschließend gegrillt) mit Trüffelpommes, wildem Brokkoli & Pesto-Bruschetta-Salat.

Tender rump steak (cooked sous-vide, then grilled), served with truffle fries, wild broccoli & pesto bruschetta salad.





Dry Aged Smash Burger „Galaxy“ [a,g,i,j] 16,90€

Dry Aged Rindfleisch im Potato Bun, Cheddar, Relish & Pommes.
Upgrade: Jalapeños + 0,80 €, Knuspriger Speck + 1,00 €, upgrade auf Trüffelpommes + 4,50€.

Dry-aged beef in a potato bun, with Cheddar, relish & fries.
Upgrade: Jalapeños + 0,80 €, Crispy bacon + 1,00 €, upgrade to truffel fries + 4,50€.

Galactic Schnitzel vom Landschwein [a,g,11] 17,90€

Goldgelb gebratenes Schnitzel mit Pommes, Preiselbeeren und Gurke Salat
Upgrade: 10 g Imperial Baerii Kaviar + 25,00 € – für den extra Hauch Luxus.

Golden-fried schnitzel with fries, Cranberry and Cucumber Salad
Upgrade: 10 g Imperial Baerii Kaviar + 25,00 € – for an extra touch of luxury.



Italien Smash Burger [a,g,i,j] 16,90€

Dry-Aged Rinderfleisch, Potato Bun, Zwiebel, Rucula, Mozzarella, Tomaten-Bruschetta, Relish, Pommes.

Dry-aged beef, potato bun, onion, arugula, mozzarella, tomato bruschetta, relish, fries.

Steak-Burger [a,g,i,j] 17,90€

Rindersteak, Potato Bun, Zwiebeln, Rucola, Parmesan, Teriyaki, Pommes.

Beef steak, potato bun, onions, arugula, Parmesan cheese, teriyaki sauce, fries.

FLEISCH & BURGER



Annapurna Currywurst [i,j,9,11] 12,90€

Feine Bratwurst mit hausgemachter Annapurna-Currysoße & knusprigen Pommes. Auch als vegane Variante erhältlich.

Fine grilled sausage with homemade Annapurna curry sauce & crispy fries. Also available as a vegan option.



Surf & Turf [a,b] 29,90€

Rumpsteak mit gegrillten Garnelen, Trüffelpommes / Kartoffelpüree & Bruschetta Pesto Salat.

Rump steak with grilled prawns, truffle fries / mashed potatoes & bruschetta pesto salad.

Galactic Kalbsschnitzel [a,c,g,11] 17,90€

Goldgelb gebratenes Kalbsschnitzel mit Pommes, Gurkensalat & Preiselbeeren.

Golden-fried veal schnitzel with fries, cucumber salad & lingonberries.

Galactic Maishähnchen-Schnitzel [a,c,f,g,i,j] 17,90€

Panierte Maishähnchenfilet mit BBQ-Glaze, Cole Slaw, Röstzwiebeln & Pommes.

Breaded chicken breast with BBQ glaze, coleslaw & Fried onion fries.

Brühwurst [j,g] 13,90€

Krakauer Wurst, Kartoffelpüree, Gurkensalat, Senf, Rahmsauce.

Krakauer sausage, mashed potatoes, cucumber salad, mustard, cream sauce.

FISCH & MEER







Curry Salmon [d,g,i] 22,90€

Gegrillter Lachs mit milder Currysoße, Kartoffelpüree & Pesto-Bruschetta salat.

Grilled salmon with mild curry sauce, mashed potatoes & pesto bruschetta salad.

Nordic Fish 'N' Chips [a,d,g,i,j] 16,90€

Knuspriger frittierter Seelachs serviert mit Pommes & Remoulade.

Crispy fried pollock served with fries & remoulade

Shrimp 'N' Chips [a,b,g,i,j] 16,90€

Panierte Garnelen serviert mit Pommes & Remoulade.

Breaded prawns served with fries & remoulade

Sylter Matjes „Nordic Classic“ [a,d,g,i,j] 14,90€

Zarter Matjes mit Pommes / Kartoffel Püree, "Hausfrau"-Soße & Schnittlauchöl.

Tender soused herring with fries or mashed potatoes, "Hausfrau" sauce, and chive oil.

PASTA



Pesto Cream Chicken Pasta [a,g] 14,90€

Spaghetti in cremiger Sahne-Pesto-Soße mit gegrilltem Hähnchen & Babyspinat.

Spaghetti in a creamy pesto cream sauce with grilled chicken & baby spinat.



Frutti di Mare Pomodoro Pasta [a,b,g,n] 18,90€

Spaghetti in Tomatensoße mit Garnelen, Meeresfrüchte & Basilikum.

Spaghetti in tomato sauce with prawns, seafood & basil.

Rinder Pasta [a,g] 18,90 €

Spaghetti in cremiger Sahne-Soße, Gegrillte Rindfleisch, Parmesan, Rucola.

Spaghetti in a creamy sauce, grilled beef, Parmesan, arugula.

Lachs Pasta [a,d,g] 18,90€

Spaghetti mit Pestorosso-Soße, Lachs, Parmesan, Basilikum, Kirschtomaten, getrocknete Tomaten.

Spaghetti with pesto rosso sauce, salmon Parmesan cheese, basil, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes.

KINDER

Mini-Schnitzel [a,g,11] 9,90€

Knuspriges Schnitzel vom Schwein mit Pommes.

Crispy pork schnitzel with fries.

Fish 'N' Chips Kids [a,b,g,i,j] 9,90€

Milder Fisch im knusprigen Backteig mit Pommes

Mild fish in crispy batter with fries.

Spaghetti al Pomodoro Kids [a,g,n] 8,90€

Klassische Tomaten-Spaghetti mit Parmesan – ein Lieblingsgericht für Kinder.

Classic tomato spaghetti with Parmesan – a kids' favourite.

KINDER COMBO



Alle Kids-Gerichte werden inklusive **0,2 l Apfelsaft oder 0,2 l Softdrink** serviert.
All kids' meals are served with a 0.2 l apple juice or a 0.2 l soft drink.

Kids Burger mit Pommes — 11,90€

Saftiger Kids Burger mit knusprigen Pommes
Juicy kids' burger with crispy fries

Fish N' Chips Kids — 11,90€

Knuspriger Fisch mit goldenen Pommes
Crispy fish with golden fries

Spaghetti al Pomodoro Kids — 11,90€

Klassische Spaghetti mit Tomatensoße und Parmesan
Classic spaghetti with tomato sauce and Parmesan

Currywurst mit Pommes — 11,90€

Klassische Currywurst mit knusprigen Pommes
Classic Currywurst with crispy fries

DESSERT



Täglich frisch gemachte Desserts – Bitte fragen Sie unser Personal

Daily freshly made desserts – please ask our staff

Blueberry Pancakes [a,g,11] 7,90€

Pancakes mit Blaubeeren, Vanilleeis, Meersalz & Ahornsirup.

Pancakes with blueberries, vanilla ice cream, sea salt & maple syrup.

Cakes & Tortes 5,50€

Wechselnde Auswahl: z. B. Apfelkuchen, Käsekuchen, Blaubeer-Käsekuchen, Kirsch- oder Erdbeerkuchen.
Schlagsahne + 0,50 €

Changing selection, e.g. apple cake, cheesecake, blueberry cheesecake, cherry cake or strawberry cake.
whippes cream + 0,50 €

Crème Brûlée 7,90€

Samtene Vanillecreme mit knuspriger Karamellkruste.

Silky Vanilla custard with a crispy caramelized sugar crust.

Banana Crunch Pancake [a,g,11] 7,90€

Pancakes mit Banane, Haselnüssen, Meersalz & Ahornsirup.

Pancakes with banana, hazelnuts, sea salt & maple syrup.t

Ice Cream & Sorbet 2,50€/sc

Eis: Vanille, Joghurt, Haselnuss, Pistazie
Sorbet: Cassis, Erdbeere, Zitrone, Schokolade
Schlagsahne + 0,50 €

Ice cream: vanilla, joghurt, hazelnut, pistachio
sorbet: blackcurrant, strawberry, lemon, chocolate
Whipped cream + 0,50 €

GALACTIC
KITCHEN & BAR

Drink Menu

COCKTAILS

Espresso Martini [1,9] — 12,90€
Wodka | Kahlúa | Vanille | Zuckersirup
Wodka | Kahlúa | Vanilla | Sugar syrup

Whisky Sour [I] — 12,90€
Whisky | Zitronensaft | Zuckersirup
Whisky | Lemon juice | Sugar syrup

Maracuja Sour [I] — 12,90€
Weißer Rum | Maracuja | Zitronensaft | Zuckersirup
White Rum | Maracuja | Lemon juice | Sugar syrup

Paloma [I] — 12,90€
Tequila | Grapefruit | Zitrone | Orange
Tequila | Grapefruit | Lemon | Orange

Gin Basil Smash [I] — 12,90€
Gin | Basilikum | Zitronensaft | Zuckersirup
Gin | Basil | Lemon juice | Sugar syrup

Caipirinha [I] — 12,90€
Cachaca | Rohrzucker | Limette
Cachaca | Cane sugar | Lime

Ipanema [1] (alk. frei) — 9,90€
Ginger Ale | Rohrzucker | Limette
Ginger Ale | Cane sugar | Lime

Coconut Kiss [1,9] (alk. frei) — 11,50€
Kokkos | Ananas Saft | Sahne | Granatapfel Sirupt
Coconut | Pineapple juice | Whipped cream | Pomegranate Sirup

Galactic Tropico [1] (alk. frei) — 11,50€
Maracuja Saft | Orangen Saft | Ananas Saft | Zitronensaft | Grenadine
Maracuja juice | Orangen juice | Pineapple juice | Lemon juice | Grenadine

Porn Star Martini [I] — 12,90€
Wodka | Maracuja | Vanille | Sekt | Zitronensaft
Wodka | Maracuja | Vanilla | Sekt | Lemon juice

Aperol Sour [1,I] — 12,90€
Aperol | Orange | Zitrone | Zuckersirup
Aperol | Orange | Lemon | Sugar syrup



Fizzy Peach Tree | 10,90€

Peachtree Liqueur | Zitronensaft | Wasser

Rosa-Cherry Gin Tonic | 11,90€

Glendalough Wild Rose Gin | Cherry Blossen Sirup | Tonic Wasser

Dark Berry Gin | 11,90€

Brockmans Gin | Wild Berry Tonic | Beeren

Blue Margarita | 12,90€

Tequila | Blue Curacao | Limettensaft | Limetten Sirup | Limette | Salz

Bloody Mary | 12,90€

Vodka | Tobasco | Worcestershire Souse | Sweet Chili | Zitronensaft | Tomaten Saft | Salz | Pfeffer



SOFTDRINKS

	0,2L	0,7L
Tafelwasser laut Tap water sparkling	3,50€	7,50€
Tafelwasser still Tap water still	3,50€	7,50€
Coca Cola [1,9] | Cola Zero [1,9]	3,90€	
Fanta [1]	3,90€	
Sprite	3,90€	
Mezzo Mix [1,9]	3,90€	
Frischer Orangensaft Fresh Orange juice	4,50€	

	0,33L
Apfelschorle Apple spritzer	4,50€
Rhabarberschorle Rhubard spritzer	4,50€

LIMONADEN

Alle Limonaden mit Soda & Minze

	0,3L
Grapefruit Limonade [1]	4,90€
Limetten Limonade [1,l]	4,90€
Maracuja Limonade [1]	4,90€
Lychee Lemonade [1]	4,90€

BIERE

	0,33L	0,5L
Carlsberg Pils vom Fass Carlsberg Draft Beer	4,50€	5,90€
Alsterwasser Radler	4,50€	5,90€
Erdinger Weizen		5,90€
Erdinger Weizen Alkoholfrei Erdinger Weizen alcohol-free		5,90€
1664 Blance	4,50€	

KAFFEES & HEISSGETRÄNKE

+0,80€ Hafer/Sirup, +0,30€ Honig

Café Crema [9]	4,20€
Epresso [9]	3,50€
Epresso Macchiato [9,g]	4,20€
Doppelter Espresso [9]	4,50€
Doppelter Espresso Macchiato [9,g] Double Espresso Macchiato	5,50€
Cappuccino [9,g]	4,90€
Latte Macchiato [9,g]	5,90€
Milchkaffee [9] Milk Coffee	5,90€
Frischer Ingwer Minz Tee [9] Frish ginger mint tea	5,90€
Schwarztee [9] Black Tea	4,20€
Grüntee [9] Green Tea	4,20€
Kräuter tee Herbal Tea	4,20€
Kamillentee Chamomile Tea	4,20€
Früchtetee Fruit Tea	4,20€
Minztee Mint Tea	4,20€
Heiße Schokolade [9] Hot Chocolate	5,50€
Iced Matcha Latte [9] With caramel or vanilla syrup	5,90€ +0,80€
Iced Chai Latte [9] With caramel or vanilla syrup	5,90€ +0,80€
Vanille-Eiskaffee With vanilla ice cream, whipped cream	9,50€
Iced Latte With caramel or vanilla syrup	5,90€ +0,80€

ICE TEAS

Alle Ice Teas mit Eis & Minze

	0,3L
Pfirsich Ice Tea [9]	4,90€
Zitronen Ice Tea [9]	4,90€
Holunder Ice Tea [9]	4,90€

SCHAUM- UND PERLWEINE

	0,1L	0,75L
Mionetto[I] Prosecco	6,90€	39,00€
Bouvet Blanc[I] Crémant		49,00€
Bouvet Rosé[I] Crémant		49,00€
Möet & Chandon Blanc[I] Champagner		99,00€
Möet & Chandon Rosé[I] Champagner		109,00€
Ruinart Blanc de Blancs[I] Champagner		149,00€
Ruinart Rosé[I] Champagner		149,00€
Krug Grandé Cuvée 172ème Edition Brut[I] Champagner		349,00€

WEISSWEINE

	0,2L	0,75L
Weinschorle[I]	7,90€	
2023 Dr. Loosen Riesling[I]	8,90€	29,00€
2023 Künstler Riesling Erste Lage[I]		49,00€
2023 Diehl Grauburgunder[I]	8,90€	29,00€
2022 Franz Keller Grauburgunder Erste Lage[I]		49,00€
2023 Diehl Sauvignon Blanc[I]	8,90€	29,00€
2024 Cloudy Bay Sauvignon Blanc[I]		69,00€
2023 Louis Jadot Chablis[I]		75,00€
2022 Louis Jadot Meursault[I]		195,00€

SPIRITUOSEN

	2cl
Helbing Kümmel[I]	3,90€
Williamsbrand[I]	3,90€
Frangelico[I]	3,90€
Jägermeister[I]	3,90€
Ramazotti[I]	3,90€
Wodka[I]	3,90€

ROSÉWEINE

	0,2L	0,75L
2023 Diehl Rosé[I]	8,90€	29,00€
2024 Minuty Prestige[I]		35,00€
2024 Whispering Angel[I]		59,00€
2024 Château Galoupe[I]		109,00€

ROTWEINE

	0,2L	0,75L
2023 Zolla Primitivo di Manduria[I]	10,90€	35,00€
2021 Schneider „Blackprint“[I]		49,00€

SÜßE AUSZEIT BEI GALACTIC

Montag bis Freitag und Sonntag – ganztägig verfügbar.



ab 8,50 €

Gönnen Sie sich Ihre süße Pause
in entspannter Atmosphäre bei Galactic.

SÜßE AUSZEIT BEI GALACTIC

Kuchen & Heißgetränk – 8,50 €

Ein Stück frischer Kuchen aus unserer täglichen Auswahl
Tee oder Kaffeespezialitäten nach Wahl

Dessert & Heißgetränk – 9,50 €

Feine Desserts wie Tiramisu, Crème Brûlée oder Crêpes-Torte
Tee oder Kaffeespezialitäten nach Wahl

Montag bis Freitag und Sonntag ganztägig verfügbar.

JETZT
RESERVIEREN

Gönnen Sie sich Ihre süße Pause
in entspannter Atmosphäre bei Galactic.

GALACTIC
KITCHEN & BAR

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 mit Süßungsmittel
12 gewachst

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

a Glutenhaltiges Getreide
b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugniss
f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
h Schalenfrüchte
i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l Schwefeldioxid und Sulphite
m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse