

ABEND - EMPFEHLUNG

ANDREAS WESTPHAL FLEISCHMANUFAKTUR
DRY AGED

T-BONE Steak 14€ je 100g

PORTERHOUSE Steak 16€ je 100g

mit Marktgemüse, Steakhouse Fries und Sauce Bernaise

Dazu empfiehlt Michael Kutej:
2019 Tempranillo MAS MALLOLA, Marco Abella, Priorat
€ 60

VORSPEISEN

Langsam gerösteter Kohlrabi 17
in Ponzusauce mit Wakamé-Salat
Slow roasted kohlrabi with ponzu sauce
and wakame salad

Garnelen in Tempura gebacken 22
mit Kartoffel und Limetten-Avocado-Creme
Tempura deep fried prawns
with potatoes and lime and avocado cream

Original Caesar's Salad* 19
mit Parmesan, Anchovis, Speck und Croûtons
Caesar's salad with parmigiano, anchovies,
bacon and bread croutons
mit Hühnchen / with chicken 27
mit Garnelen / with prawns 37

Beef Tatar ‚Klassisch‘ mit Wachtelspiegelei
120g 24,50
180g 33,50

Sashimi von Thunfisch und Lachs* 28
mit Wasabi, eingelegtem Ingwer, Sojasauce
Tuna and salmon sashimi
with wasabi, pickled ginger and soy sauce
nur vom Lachs / salmon only 24,50
nur vom Thunfisch / tuna only 32,50

HIGH END MARCH

2017 Riesling UNENDLICH 450
FX Pichler, Wachau 0,1l 75
2013 Grenache LES AMIS 330
Torbreck, Barossa 0,1l 55

Alle Weine gibt es auch bei: www.pese-wein.de

SUPPEN

| | |
|--|-----------|
| Erbensuppe Tegetthoff | 14 |
| mit Kochschinken, Kopfsalat und Minze | |
| Tegetthoff pea soup with cooked ham, lettuce and mint | |
| Klare Ochsenschwanzsuppe | 18 |
| mit Chesterstange | |
| Clear oxtail soup with Chesterstick | |
| Rahmsuppe von Krustentieren* | 20 |
| mit Hummer-Raviolo | |
| Cream of crustacean with lobster ravioli | |

ZWISCHENGERICHTE

| | |
|--|-----------|
| Pasta al Limone | 18 |
| mit Pepperoni und Petersilie | |
| Lemon Pasta with pepperoni and parsley kleine Portion / small portion | 14 |
| Bärlauchrisotto | 18 |
| Wild garlic risotto kleine Portion / small portion | 14 |

HAUPTGERICHTE

| | |
|---|-----------|
| Krosser Müritz-Zander auf der Haut gebraten | 45 |
| mit Bohnen, Bärlauch und Perlgrauen | |
| Crispy pikeperch skin-side down with beans, wild garlic and pearl barley | |
| Filet vom Kabeljau | 42 |
| auf Helgoländer Gemüse und Pariser Kartoffeln | |
| Fillet of cod with Helgoland vegetables and Parisien potatoes | |
| Wiener Schnitzel mit Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln | 38 |
| Breaded veal escalope with roasted potatoes and cucumber salad | |
| Züricher Geschnitteltes vom Kalbsfilet mit Kartoffel Rösti* | 39 |
| Veal strips in cream and mushroom sauce 'Zurich style' served with rösti | |
| Geschmorte Backe und rosa gebratenes Kalbsfilet | 44 |
| mit Schwarzwurzeln und Kartoffel-Lauchpüree | |
| Braised cheek and pink roasted veal fillet with black salsify and potato and leek purée | |
| Hanse Lounge Pfeffersteak vom Rinderfilet | 55 |
| mit Blattspinat und Steakhouse fries; weiße Pfeffersauce | |
| Hanse Lounge peppered beef fillet with leaf spinach and Steakhouse fries; white pepper sauce | |

* Diese Gerichte servieren wir Ihnen auch in der Zeit von 15-18 Uhr