BUSINESS LUNCH

Räucheraal auf Rührei und Schwarzbrot **16**
Smoked eel with scrembled eggs and bread

Geschabtes Kalbsfleisch ‚a la Meyer' **28**
mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Püree
Veal patty with peas, carrots and mashed potatoes

Grießflammeri und marinierte Erdbeeren **11**
Semolina pudding and marinated strawberries

3 Gänge **42**

DAILY SPECIAL

Hamburger Pannfisch ‚HL STYLE' **23**
mit Bratkartoffeln, Senfsauce
und kleinem Salat
Hamburger Pannfish with fried potatoes, mustard sauce and small salad

WEINEMPFEHLUNG

2024 Weissburgunder K & K	0,2l	**12**
Weingut Stiegelmar	0,75l	**40**
Burgenland	**Magnum 1,5l**	**88**

Königlicher Wein für das königliche Gemüse

VORSPEISEN

Korean Fried Chicken **18**
und hausgemachtes Kimchi mit Teriyakisauce
und mariniertem Rettich
Grosse Portion / main course portion 23

Grüner Spargel mit gebratenen Garnelen **25**
und Wildkräuter-Panna Cotta
Green asparagus with fried prawns
and wild herb panna cotta

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

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**

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

BEELITZER SPARGEL

375 g Beelitzer Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln **29**

mit Holsteiner Katenschinken **42**

mit Lachsschnitte von den Faröer Inseln **45**

mit Wiener Schnitzel **48**

mit Kalbsrückensteak Fine Herbs **55**

SUPPEN

Leicht gebundene Spargelsuppe 16
mit Kalbsfleischpflanzerl'
Asparagus soup with veal dumpling

Hühnerkraftbrühe 18
mit Schwemmklößchen und Gemüse
Chicken broth with dumplings and vegetables

Rahmsuppe von Krustentieren* 20
mit Hummer-Raviolo
Cream of crustacean with lobster ravioli

ZWISCHENGERICHTE

Bärlauch Risotto 20
Risotto with wild garlic
kleine Portion / small portion 16

Hausgemachte Tagliatelle 22
mit weißem und grünen Spargel
Tagliatelle with green and white asparagus
kleine Portion / small portion 18

HAUPTGERICHTE

Gebratener Loup de Mer 45
mit Erbsen, Möhren, Morcheln und sautierten Schlosskartoffeln
Sea bass with peas, carrots, morels and sautéed pommes du château

Wiener Schnitzel mit Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln 37
Breaded veal escalope with roasted potatoes and cucumber salad

Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Kartoffel Rösti* 39
Veal strips in cream and mushroom sauce 'Zurich style' served with rösti

Zweierlei vom Kalb 43
mit geschmorter Petersilienwurzel, Périgord Trüffel und Kartoffelpüree
Variations of veal with braised parsley root, Périgord truffle and mashed potatoes

Hanse Lounge Pfeffersteak vom Rinderfilet 55
mit sautiertem Gemüse und gebratenen Kartoffelwürfeln; weiße Pfeffersauce
Hanse Lounge peppered beef fillet with sautéed vegetables and roasted potato cubes; pepper sauce

American Club Sandwich mit Speck, Hühnerbrust, Ei, Tomaten und Pommes frites 30
Club Sandwich with chicken, bacon, egg, lettuce, tomato and French fries

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