

BUSINESS LUNCH

Papa a la Huancaína	14
Papa a la Huancaína made with potatoes and served with a creamy, spicy sauce	
Butter Chicken mit Jasminreis und Naanbrot,	25
Butter chicken with jasmine rice and naan bread	
Limonen Tiramisu	10
Lime tiramisu	
3 Gänge	44

DAILY SPECIAL

Aal in Aspik mit Remouladensauce, kleinem Salat und Bratkartoffeln	28
Eel in aspic with remoulade sauce, small salad and fried potatoes	

VORSPEISEN

Langsam gerösteter Kohlrabi in Ponzusauce mit Wakamé-Salat	17
Slow roasted Kohlrabi with ponzu sauce and wakame salad	
Garnelen in Tempura gebacken mit Kartoffel und Limetten-Avocado-Creme	22
Tempura deep fried prawns with potatoes and lime and avocado cream	
Original Caesar's Salad* mit Parmesan, Anchovis, Speck und Croûtons	19
Caesar's salad with parmigiano, anchovies, bacon and bread croutons	
mit Hühnchen	27
mit Garnelen	37
Beef Tatar ‚Klassisch‘ mit Wachtelspiegelei	
120g	24,50
180g	33,50

Sashimi von Thunfisch und Lachs* mit Wasabi, eingelegtem Ingwer, Sojasauce	28
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

Erbsensuppe Tegetthoff	14
mit Kochschinken, Kopfsalat und Minze Tegetthoff pea soup with cooked ham, lettuce and mint	
Klare Ochenschwanzsuppe	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 Lime-Pasta with pepperoni and basil 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 Perlgraupen Crispy p fried 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 cabbage and Parisien potatoes	
Wiener Schnitzel mit Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln	38
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	
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	
American Club Sandwich mit Speck, Hühnerbrust, Ei, Tomaten und Pommes frites	32
Club Sandwich with chicken, bacon, egg, lettuce, tomato and French fries	

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