



## HANSE LOUNGE

### BUSINESS LUNCH

Getrübete Schwarzwurzelsuppe 10  
Truffled black salsify soup with crisps

Halbe französische Landente 30  
auf Apfel-Rotkohl mit Major Kartoffelknödel  
French duck breast and leg with red cabbage  
and Major potato dumpling

Crème Brûlée 11  
von der Valrhona Schokolade mit  
Beerenkompott  
Valrhona chocolate crème brûlée  
with berry compote

3 Gänge 32

### DAILY SPECIAL

Hanse Lounge Pannfisch 20  
mit Senfsauce, Bratkartoffeln und kleinem  
Salat  
Fired fish with mustard sauce, fried potatoes  
and side salad

### WEINEMPFEHLUNG

2020 Spätburgunder Rosé  
Weingut Diefenhardt  
Rheingau  
Glas 0,2l 9  
Flasche 0,75l 30

### VORSPEISEN

Original Caesar's Salad\* 15  
mit Parmesan, Anchovis, Speck und Croûtons  
Caesar's salad with parmigiano, anchovies,  
bacon and bread croutons  
mit Hühnchen 22  
mit Garnelen 26

Herbstlicher Blattsalat 14  
mit fermentierten Rüben, schwarzen Nüssen  
und lila Kartoffelchips  
Seasonal salad with fermented beets, black  
walnuts and purple potato chips

Dreierlei vom Kürbis 25  
mit gebratenen Jakobsmuscheln,  
Herbsttrompeten und Zitronenmayonnaise  
Variation of pumpkin with fried scallops, fried  
mushrooms and lemon mayonnaise

Sashimi von Thunfisch und Lachs\* 24  
mit Wasabi, eingelegtem Ingwer  
und Sojasauce  
Tuna and salmon sashimi with wasabi, pickled  
ginger and soy sauce  
nur vom Lachs / salmon only 21  
nur vom Thunfisch / tuna only 28

Beef Tatar ‚Klassisch‘ \* mit Wachtelspiegelei  
120g 20  
180g 28

### WEIN EMPFEHLUNG

2020 Alvarino LEIRANA 40  
0,75l  
Bodega Forjas del Salnés  
Rias Baixas  
2016 Château CLOS FONTAINE 0,75l 55  
Grand Vin  
Famille Thienpont  
Côtes de Bordeaux



## HANSE LOUNGE

### SUPPEN

<b>Kürbissuppe</b> mit steirischem Kernöl Pumpkin soup with Styrian pumpkin oil	<b>10</b>
<b>Rahmsuppe von Krustentieren</b> mit Hummer-Raviolo Cream of crustacean with lobster raviolo	<b>15</b>
<b>Doppelte Rinderkraftbrühe</b> mit Leberknödel Double beef consommé with liver dumplings	<b>15</b>

### ZWISCHENGERICHTE

<b>Risotto Milanese</b> Risotto Milanese kleine Portion / small portion	<b>19</b> <b>14</b>
<b>Tagliatelle mit Pfifferlingen</b> Tagliatelle pasta with chanterelles kleine Portion / small portion	<b>19</b> <b>14</b>

### HAUPTGERICHTE

<b>Kabeljau auf der Haut gebraten</b> auf Kürbisgulasch, Kernöl und Weißweinschaum Crisp fried cod fish with pumpkin goulash, pumpkin oil and white wine froth	<b>31</b>
<b>Krosser Zander</b> mit Schwarzwurzeln, Krautstrudel, Trauben, Speck und Rieslingschaum Crisp fried pike perch with black salsifys, kraut strudel, grapes, bacon and Riesling froth	<b>36</b>
<b>Wiener Schnitzel* mit Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln</b> Breaded veal escalope with roasted potatoes and cucumber salad	<b>27</b>
<b>Gesottener Ochsentafelspitz</b> mit Bouillongemüse, Rahmspinat und Apfelkren Boiled beef with bouillon potatoes, creamed spinach and apple horseradish	<b>29</b>
<b>Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet* mit Berner Rösti</b> Veal strips in cream and mushroom sauce 'Zurich style' served with rösti	<b>30</b>
<b>Hanse Lounge Pfeffersteak vom Rinderfilet*</b> mit Blattspinat, sautierten Waldpilzen und Pommes Pont Neuf, weiße Pfeffersauce Hanse Lounge peppered fillet steak served with leaf spinach, mushrooms and pommes pont neuf and white pepper sauce	<b>39</b>
<b>Flämischer Rehrücken und Raviolo von der Rehschulter</b> mit Rahmwirsing und Waldpilzen Pink fried saddle of venison with ravioli, creamy Savoy cabbage and assorted mushrooms	<b>39</b>
<b>American Club Sandwich* mit Speck, Hühnerbrust, Ei, Tomaten und Pommes frites</b> Club Sandwich with chicken, bacon, egg, lettuce, tomato and French fries	<b>23</b>

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