



HANSE LOUNGE

ABEND - EMPFEHLUNG

Dry Age Kalbskotelett von Peter's Farm -FÜR 2 PERSONEN-

mit Spinat, Waldpilzen, Kartoffelgratin, Jus und Sauce Bernaise

pro Person 38

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

Gebratene Jakobsmuscheln 25

**und Dreierlei vom Kürbis mit Herbsttrompeten
und Zitronenmayonnaise**

Variation of pumpkin with fried scallops

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 0,75l 140

Bodega Forjas del Salnés
Rias Baixas

2016 Château CLOS FONTAINE 0,75l 155

Grand Vin
Famille Thienpont
Côtes de Bordeaux

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



HANSE LOUNGE

SUPPEN

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

ZWISCHENGERICHTE

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

HAUPTGERICHTE

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

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