



HANSE LOUNGE

BUSINESS LUNCH

Vitello Tonnato Hanse Lounge Style 17
Piedmontese dish of cold, sliced veal covered with a creamy tuna sauce

Grünes Thai Curry 18
mit Garnelen und Jasminreis
Green Thai curry with shrimps and rice

Palatschinken 9
mit Haselnusscreme und Karamelleis
Pancakes filled with hazelnut cream and caramell ice cream

3 Gänge 32

DAILY SPECIAL

Blankett vom Paderborner Huhn 18
mit Petersilienkartoffeln
Chicken blanquette served with parsley potatoes

WEINEMPFEHLUNG

2020 Grüner Veltliner Smaragd TERRASSEN
Domaine Wachau
0,75l 45

2015 Malbec PRIMUS Bodegas Salentein
Argentinien
0,75l 98

VORSPEISEN

Rote Bete Carpaccio mit Feldsalat 13
Kürbiskernöl Dressing, geröstete Walnüsse
Beet root carpaccio and corn salad with pumpkin oil vinaigrette and roasted walnuts

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

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 / salmon only 28

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

Entenstopfleber Terrine 28
mit Quittenconfit, Mandelkrokant und Brioche
Duck liver terrine with quince confit, almond brittle and Brioche

WEINEMPFEHLUNG

2020 Grüner Veltliner Smaragd TERRASSEN
Domaine Wachau
0,75l 45

2015 Malbec PRIMUS Bodegas Salentein
Argentinien
0,75l 98



HANSE LOUNGE

SUPPEN

Beef Tea mit Griesnocke	12
Beef tea and semolina dumpling	
Rahmsuppe von Krustentieren	15
mit Hummer-Raviolo	
Cream of crustacean with lobster raviolo	

ZWISCHENGERICHTE

Kürbis Risotto mit Estragon	16
Pumpkin risotto with tarragon	
kleine Portion / small portion	13
Pasta Norma mit Aubergine und Ricotta	16
Pasta Norma with eggplant and ricotta cheese	
kleine Portion / small portion	13

HAUPTGERICHTE

Gedämpfter Färöer Lachs	
mit gebratenem Porree, Kartoffelpüree und Currybutter	29
Steamed Faroe Island salmon with fried leek, potato mash and curry butter	
Gebratener Skrei	35
mit Speck, zweierlei Petersilienwurzel, sautiertem Wirsing und Weißweinsauce	
Fried winter cod fish with variation of parsley root, Savoy cabbage and white wine sauce	
Wiener Schnitzel* mit Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln	27
Breaded veal escalope with roasted potatoes and cucumber salad	
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet* mit Berner Rösti	30
Veal strips in cream and mushroom sauce 'Zurich style' served with rösti	
Hanse Lounge Pfeffersteak vom Rinderfilet*	39
mit sautiertem Rosenkohl, geschmorten Champignons und Kartoffelgratin, weiße Pfeffersauce	
Hanse Lounge peppered fillet steak served with Brussels sprouts, mushrooms and potato gratin	

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