



HANSE LOUNGE

ABENDKARTE

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	

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

Risotto Milanese	15
Risotto Milanese with saffron kleine Portion / small portion	12
Bandnudeln mit Scampi	18
Tagliatelle and shrimps kleine Portion / small portion	15

WEIN EMPFEHLUNG

2020 Grüner Veltliner Smaragd TERRASSEN Domaine Wachau	
0,75l	45
2015 Malbec PRIMUS Bodegas Salentein Argentinien	
0,75l	98



HANSE LOUNGE

Abend-Empfehlung

**LOUP DE MER IN DER SALZKRUSTE (CA. 1,3 KG) – AM TISCH FILETIERT
FÜR 2 PERSONEN**

mit Marktgemüse, Petersilienkartoffeln und Beurre Blanc

pro Person 40

(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

HAUPTGERICHTE

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

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

