Hanse Lounge GmbH & Co. KG

Neuer Wall 19, 20354 hamburg
+49 40 3500433

KOMPLETTE SPEISEKARTE

BUSINESS LUNCH

Hamburger Aalsuppe HL Style — **18,00 €**
Hamburg eel soup Hanse Lounge style

Rumpsteak von Andreas Westphal — **35,00 €**
mit geschmorten jungen Rüben, Pommerysenf Jus und Kartoffelpüree

Zitronen Tarte — **12,00 €**

Gänge — **42,00 €**

Zweierlei von der Roten Beete — **18,00 €**
mit Ziegenkäse, Koriander und gerösteten Pinienkernen

Hecht-Klößchen auf Wurzelgemüse — **28,00 €**
Krebssauce und Kartoffelpüree

Bayrisch Creme mit Himbeermark VEGETARISCH — **11,00 €**
Bavarian cream with raspberry puree

Gänge — **44,00 €**

DAILY SPECIAL

Brathering — **20,00 €**
mit kleinem Salat und Bratkartoffeln

DAILY SPECIAL

½ Wiesnhendl — **28,00 €**
mit Krautsalat und French Fries

VORSPEISEN

Glücksstädter Tomaten VEGETARISCH — **19,00 €**
mit Burrata und Basilikumpesto

Gebratene Rotgarnelen — **24,00 €**
mit Miso Aubergine, Krustentier Beurre Blanc

Original Caesar's Salad — **19,00 €**
mit Parmesan, Anchovis, Speck und Croûtons

Original Caesar's Salad mit Hühnchen — **27,00 €**
mit Hühnchen

Original Caesar's Salad mit Garnelen — **37,00 €**
mit Garnelen

Sashimi von Thunfisch und Lachs — **28,00 €**
mit Wasabi, eingelegtem Ingwer, Sojasauce

Sashimi vom Lachs — **24,50 €**
nur vom Lachs

Sashimi vom Thunfisch — **32,50 €**
nur vom Thunfisch

Beef Tatar 'Klassisch' mit Wachtelspiegelei — **24,50 €**

SUPPEN

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen — **13,00 €**
und steirischem Kürbiskernöl

Doppelte Rinderkraftbrühe — **18,00 €**
mit Kräuterflädle, Ochsenbrust und Wurzelgemüse

Rahmsuppe von Krustentieren — **20,00 €**
mit Hummer-Raviolo

ZWISCHENGERICHTE

Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen — **24,00 €**
Tagliatelle with chanterelles

Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen (kleine Portion) — **20,00 €**
kleine Portion

Risotto — **26,00 €**
mit Vongole und gegrilltem Oktopus

Risotto (kleine Portion) — **20,00 €**
kleine Portion

HAUPTGERICHTE

Sous Vide gegarter, geflämmter Stör — **45,00 €**
mit Karotten-Krustentier Bisque, Selleriepüree und jungen Gemüsen

Wolfsbarsch-Filet auf der Haut gebraten — **47,00 €**
mit dreierlei vom Blumenkohl und Weißwein-Sauce

Wiener Schnitzel mit Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln — **38,00 €**
Breaded veal escalope with roasted potatoes and cucumber salad

Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Kartoffel Rösti — **39,00 €**
Veal strips in cream and mushroom sauce 'Zurich style' served with rösti

Hirschrückensteak aus Brandenburg — **46,00 €**
mit gedünstetem Kohlrabi, Pfifferlingen und Polenta

Hanse Lounge Pfeffersteak vom Rinderfilet — **55,00 €**
mit Bohnenbündchen und Quetschkartoffeln; weiße Pfeffersauce

American Club Sandwich mit Speck, Hühnerbrust, Ei, Tomaten und Pommes frites — **32,00 €**
Club Sandwich with chicken, bacon, egg, lettuce, tomato and French fries

ABEND-EMPFEHLUNG

Hanse lounge-clubsteak aus der hochrippe — **65,00 €**
mit Marktgemüse, Waldpilzen, Bratkartoffeln und Sauce Bernaise