

ABEND - EMPFEHLUNG

400g CHÂTEAUBRIAND FÜR ZWEI
VOM AUSTRALISCHEN JACK'S CREEK BLACK ANGUS RINDERFILET

- am Tisch tranchiert -
mit Beelitzer Spargel, neuen Kartoffeln und Sauce Bernaise
pro Person 70

WEIN - EMPFEHLUNG

2016 Shiraz FULL CIRCLE

Saronsberg Winery
Tulbagh, Südafrika - 5 Sterne Platter
€ 99

VORSPEISEN

Koreanisches KFC	17
mit hausgemachten Kimchi und Daikon	
Korean KFC with homemade kimchi, daikon	
Tempura vom grünem Spargel	20
mit Garnelen und Wildkräutersalat	
Tempura of green asparagus with prawns and wild herb salad	
Original Caesar's Salad*	17
mit Parmesan, Anchovis, Speck und Croûtons	
Caesar's salad with parmigiano, anchovies, bacon and bread croutons	
mit Hühnchen	24
mit Garnelen	35
Sashimi von Thunfisch und Lachs*	25
mit Wasabi, eingelegtem Ingwer, Sojasauce	
Tuna and salmon sashimi	
with wasabi, pickled ginger and soy sauce	
nur vom Lachs / salmon only	22
nur vom Thunfisch / tuna only	29
Beef Tatar ‚Klassisch‘ mit Wachtelspiegelei	
120g	22
180g	30

BEEELITZER SPARGEL

375 g Beelitzer Spargel mit zerlassener Butter
oder Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

	28
mit Holsteiner Katenschinken	33
mit Lachsschnitte von den Faröer Inseln	40
mit Wiener Schnitzel	42
mit Kalbsrückensteak Fine Herbs	48

2022 Weißburgunder MEMBERS ONLY

Fass 19 - Weingut Manz - Rheinhessen

Glas 0,2l 12 Flasche 0,75l 40

SUPPEN

Erbsensuppe „Tegetthoff“	12
mit Kochschinken Wan Tan und Kopfsalat Pea soup "Tegetthoff" with ham Wan Tan	
Leicht gebundene Spargelsuppe mit Kalbsfleischpflanzerl'	13
Asparagus soup with veal dumpling	
Hühnerconsommé mit Schwemmklobbchen und Eierstich	15
Chicken consommé, dumplings and egg bite	
Rahmsuppe von Krustentieren* mit Hummer-Raviolo	18
Cream of crustacean with lobster ravioli	

ZWISCHENGERICHTE

Risotto mit jungen Erbsen und Champignons, Champagner, Parmesan	17
Risotto with peas, mushrooms, champagne kleine Portion / small portion	13
Tortellini gefüllt mit Kalbsbäckchen auf Tomaten-Olivenragout, Basilikumpesto	18
Veal cheeks Tortellini with tomato-olive ragout, basil pesto and parmesan cheese kleine Portion / small portion	13

HAUPTGERICHTE

Krosser Zander aus dem Greifswalder Bodden auf Saubohnen-Morchel Ragout und Annakartoffeln mit Speck	41
Regional crispy pike perch, broad bean-morel ragout and Anna potatoes with bacon	
Tournedos vom Seeteufel auf geschmortem Romanasalat, in Salbei gebackene Anchovi und Pariser Kartoffeln	43
Tournedos of monkfish on braised romaine lettuce, anchovies baked in sage and Parisian potatoes	
Wiener Schnitzel mit Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln	33
Breaded veal escalope with roasted potatoes and cucumber salad	
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Kartoffel Rösti	33
Veal strips in cream and mushroom sauce 'Zurich style' served with rösti	
Maibock Rücken mit Pistazien-Pinienkern-Kruste auf zweierlei Sellerie, Morcheln und Wacholder-Gin-Jus	47
Saddle of venison with pistachio-pine nut crust served with variation of celery, morels, juniper-gin jus	
Hanse Lounge Pfeffersteak vom Rinderfilet mit sautierten Bohnen und Süßkartoffel Pommes Frites; weiße Pfeffersauce	49
Hanse Lounge peppered beef fillet with sautéed beans and sweet potato fries; white pepper sauce	

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