

## BUSINESS LUNCH

**Mad Dog Salat mit gegrillter Avocado 13**  
**Tortilla Chips und kandiertem Speck**

Mad Dog Salad with grilled avocado ,  
tortilla chips and candied bacon

**Kabeljau mit Mairüben und Pfifferlingen 28**

Codfish with sautéed turnips and chanterelles

**Exotische gelbe Grütze mit Vanilleschaum 10**

Yellow fruit compote of exotic fruits  
with vanilla foam

**3 Gänge 38**

## DAILY SPECIAL

**Roastbeef im Ganzen -vom Wagen- 28**  
**mit Beelitzer Spargel, neuen Kartoffeln**  
**und Sauce Bernaise**

Roast beef with asparagus, potatoes and  
Sauce Bernaise

## ROSÉ - MITTAGSWEIN

**2021 PAS DE MOINE Glas 0,2l 12**

Château Gassier 0,75l 44

Provence

## 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

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

## ZWISCHENGERICHTE

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

## HAUPTGERICHTE

<b>Krosser Zander aus dem Greifswalder Bodden auf Saubohnen-Morchel Ragout und Annakartoffeln mit Speck</b>	<b>41</b>
Regional crispy pike perch, broad bean-morel ragout and Anna potatoes with bacon	
<b>Tournedos vom Seeteufel auf geschmortem Romanasalat, in Salbei gebackene Anchovi und Pariser Kartoffeln</b>	<b>43</b>
Tournedos of monkfish on braised romaine lettuce, anchovies baked in sage and Parisian potatoes	
<b>Wiener Schnitzel mit Rahmgurkensalat und Bratkartoffeln</b>	<b>33</b>
Breaded veal escalope with roasted potatoes and cucumber salad	
<b>Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Kartoffel Rösti</b>	<b>33</b>
Veal strips in cream and mushroom sauce 'Zurich style' served with rösti	
<b>Maibock Rücken mit Pistazien-Pinienkern-Kruste auf zweierlei Sellerie, Morcheln und Wacholder-Gin-Jus</b>	<b>47</b>
Saddle of venison with pistachio-pine nut crust served with variation of celery, morels, juniper-gin jus	
<b>Hanse Lounge Pfeffersteak vom Rinderfilet mit sautierten Bohnen und Süßkartoffel Pommes Frites; weiße Pfeffersauce</b>	<b>49</b>
Hanse Lounge peppered beef fillet with sautéed beans and sweet potato fries; white pepper sauce	
<b>American Club Sandwich mit Speck, Hühnerbrust, Ei, Tomaten und Pommes frites</b>	<b>27</b>
Club Sandwich with chicken, bacon, egg, lettuce, tomato and French fries	

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