

BRASSERIE

VORSPEISEN / STARTERS

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE MIT HASS AVOCADO
UND HALBGETROCKNETEN HONIGTOMATEN

*CARAMELIZED GOAT CHEESE WITH AVOCADO AND HONEY
TOMATOES*

9,50 €

GEFLÄMMTER LACHS MIT SÜSS-SAUREM DAIKON RETTICH,
TAMARILLO UND KERBELÖL

*FLUTED SALMON WITH SWEET-SOUR DAIKON RADISH, TAMARILLO
AND CHERVIL OIL*

12,50 €



SUPPEN / SOUPS

KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE MIT BÜSUMER KRABBen
UND MIMOLETTE

CRUSTACEAN SOUP WITH "BÜSUMER" CRABS AND MINOLETTE

13,50 €

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
MIT GRUYERE

FRENCH ONION SOUP WITH GRUYERE

8,50 €



HANSEATISCHER HOF

EVENT & CONGRESS CARRÉE
BELLA VITA & DELUXE

LÜBECK

BRASSERIE

SALAT / SALAD

VARIATION VON VERSCHIEDENEN TOMATEN MIT
FRÜHLINGSLAUCH UND SCHWARZBROTCROSTINI

*VARIATION OF TOMATOES WITH SPRING LEEK AND CROSTINI
MADE OF BLACK BREAD*

7,50 €

GEBACKENER SOFT SHELL CRAB MIT KOPFSALAT, LIMETTEN –
JOGHURTDRESSING UND TABOULE PESTO

*BAKED SOFT SHELL CRAB WITH LETTUCE, LIME-YOGURT
DRESSING AND TABBOULEH PESTO*

12,50 €



VEGETARISCH / VEGETARIAN

SEPIANUDELN MIT PILZEN, SPINAT, PINIENKERNE UND FETA

SEPIA NOODLES WITH MUSHROOMS, PINE NUTS AND FETA

15,50

BRASSERIE

FISCH / FISH

GEBRATENES FORELLENFILET MIT ROSCOFF ZWIEBEL,
ROSINENCREME UND SCHWARZEN NUDELN

*FRIED TROUT FILET WITH ROSCOFF ONION, RAISIN CREAM AND
BLACK NOODLES*

17,50 €



FLEISCH / MEAT

SOUS VIDE GEGARTES RINDERFILET MIT GREMOLATA,
SÜSSKARTOFFELPÜREE UND HONIGTOMATENRISPE

*SOUS VIDE BEEF WITH GREMOLATA, MASHED SWEET POTATOES
AND HONEY TOMATO*

32,50 €



HANSEATISCHER HOF

EVENT & CONGRESS CARRÉE
BELLA VITA & DELUXE

LÜBECK

BRASSERIE

VOM LAVAGRILL / FROM LAVAGRILL

250 g.	RIB-EYE STEAK	28,50 €
300 g.	MECKLENBURGER LANDSCHWEINKOTELETT PORK CHOP	21,50 €
5 STK	RIESENGARNELEN PRAWNS	29,00 €
200g.	BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN BREAST OF CHICKEN	19,50€

MIT 2 BEILAGEN NACH WAHL:
2 ADDIONALS AT YOUR OWN CHOICE

SEPIANUDEL / SEPIA NOODLES
SÜSSKARTOFFELPÜREE / SMASHED SWEET POTATOES
MARINIERTE BEETE / MARINATED BEET
KÜRBIS / PUMPKIN
RATATOUILLE / RATATOUILLE

ZU UNSEREN STEAKGERICHTEN VOM GRILL REICHEN WIR KRÄUTERBUTTER
FOR OUR GRILL DISHES WE SERVED HERB BUTTER

JEDE WEITERE BEILAGE / ADDIONALS 4,00 €



HANSEATISCHER HOF

EVENT & CONGRESS CARRÉE
BELLA VITA & DELUXE

LÜBECK

BRASSERIE

DESSERT / DESSERT

ZITRUSVARIATION VON LIMONCELLOKÜCHLEIN, ZITRUSBRÖSEL
UND ZITRUSMOUSE

*CITRUS VARIATION WITH LIMONCETTOCAKE, CITRUS CRUMB AND
CITRUS MOUSSE*

9,50 €

EINGELEGTE ROTWEINFEIGE MIT KOKOS UND KARAMELLISIERTER
WEISSER SCHOKOLADE

*PICKLED RED WINE FIGE WITH COCONUT AND CAMELIZED
WHITE CHOCOLATE*

8,50 €



HANSEATISCHER HOF

EVENT & CONGRESS CARRÉE
BELLA VITA & DELUXE

LÜBECK

BRASSERIE

UNSERE EMPFEHLUNG / OUR RECOMMENDATION

WEISSWEIN

RIESLING KABINETT 2016
TROCKEN, WEINGUT SCHLOSS VOLLRADS,
RHEINGAU

FEINE RIESLINGFRUCHT, ELEGANZ UND RASSE

32,00 €



ROTWEIN

„URSPRUNG“ 2014
MARKUS SCHNEIDER, PFALZ
AUSSERGEWÖHNLICHE KOMPOSITION
AUS CABERNET SAUVIGNON,

DIESES CUVEÉ VON MERLOT UND PORTUGIESER BEGEISTERT MIT
EINEM INTENSIVEN DUFT UND GESCHMACK NACH ROTEN UND
SCHWARZEN BEEREN. DAZU GESELLEN SICH AROMEN VON
DUNKLER SCHOKOLADE UND KRÄUTERN.

28,50 €



SUPERIOR

HANSEATISCHER HOF

EVENT & CONGRESS CARRÉE
BELLA VITA & DELUXE

LÜBECK