

Hanse Pub

Kulinarische Highlights

Edelpilzpfanne mit Hirschrückensteak ^{A,B,C}

dazu hausgemachte Semmelknödel

27,50 €

Sautéed gourmet mushrooms with venison loin steak served with homemade bread dumplings

Gebratenes Rinderfilet unter der Rauchglocke ^{A,B,C,K}

mit Garnelen und frittiertem Lauch auf Lilakartoffelstampf 35,50 €

Roast beef fillet under a smoke dome with shrimp and fried leeks on purple mashed potatoes

St. Petersfischfilet ^{A,B,C,J}

auf Ratatouille dazu Herzoginkartoffeln

22,50 €

John Dory fillet on ratatouille, served with Duchess potatoes

Bayrisch Creme ^{A,B,E}

auf Waldbeerspiegel, frische Beeren und Pistaziencrunch 10,50 €

Bavarian cream on a wild berry coulis, fresh berries, and pistachio crunch

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel, 5 mit Phosphat, 6 geschwefelt, 7 mit Geschmacksverstärker, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 13 mit Koffein, 14 mit Chinin

A. Eier, B. Milch, C. Gluten, D. Erdnüsse, E. Schalenfrüchte, F. Sesamsamen, G. Soja, H. Sellerie, I. Senf, J. Fisch, K. Krebstiere, L. Weichtiere, M. Lupinen, N. Schwefeldioxid/Sulfite