

Hanse Pub

Let's start...

- Handgeschnittenes Rinder-Carpaccio** ^{B,E} 18,50 €
mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan
Hand-cut beef carpaccio with rocket, pine nuts and parmesan
- Sauerländer Kartoffel-Lauch-Cremesuppe** ^{B,I,1,3,5} 10,50 €
mit Mettwurstscheiben
Potato and leek cream soup with slices of sausage
- Bouillon vom Tafelspitz** ^{A,B,C,H} 10,50 €
mit Markklößchen, Eierstich und Gemüserauten
Boiled beef broth with marrow dumplings, egg prick and vegetables
- Garnelen „Pil Pil“ auf andalusische Art** ^{A,B,C,K} 17,50 €
in Knoblauch-Sherry-Öl dazu Knoblauchbaguette
Shrimp "Pil Pil" Andalusian style in garlic sherry oil with garlic baguette

Trendy

- HANSE PUB Bowl** ^{A,C,E,N} 19,50 €
Pflücksalat, Spargel, Pochiertes Ei, Zucchini-Falafel, Radieschen, Sprossen,
Avocado, Kirschtomaten, Paprika und Pinienkerne
dazu Haus Dressing¹ oder French Dressing^A
*Lettuce, asparagus, poached egg, zucchini falafel, radishes, sprouts, Avocado, cherry tomatoes,
peppers and pine nuts served with house dressing or French dressing*
- on top...**
- Hühnerbruststreifen** *strips of chicken breast* 7,00 €
- Rinderfiletstreifen** *Beef Fillet strips* 8,00 €
- Gebackene Camemberts** ^{A,B,C} *baked camembert* 8,50 €

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
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

Hanse Pub

Traditional...

- Strozzapreti all'arrabiata** ^{A,B,C,E} (vegetarisch) 21,50 €
Strozzapreti mit pikanter Tomatensauce, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Burrata
Strozzapreti with spicy tomato sauce, rocket, cherry tomatoes, parmesan and burrata
- Hähnchenbrust mit Mozzarella gratiniert** ^B 22,50 €
an Basilikum-Sahnesauce mit Kirschtomaten und Basmatireis-Timbale
Chicken breast au gratin with mozzarella with basil cream sauce, cherry tomatoes, and basmati rice
- „Sauerländer Krüstchen“** ^{A,B,C} 23,00 €
paniertes Schweineschnitzel auf Toast mit Pilzrahmsauce, Spiegelei und Salatbouquet
Breaded pork escalope on toast with mushroom crème sauce, fried egg and salad
- Gebratenes Lachssteak mit Zitronenpfeffer** ^{A,B,C} 27,50 €
Bandnudeln mit Blattspinat und Kirschtomaten in Safranrahmsauce
Grilled salmon steak with lemon pepper pasta with leaf spinach and cherry tomatoes in saffron cream sauce
- HANSE Grill-Pfännchen** ^{1,3,5,B} 31,00 €
Schweinefilet, Hüftsteak, Hühnerbrust und Nürnberger Würstchen
dazu Speckbohnen, Röstkartoffeln und Kräuterbutter
Mixed grill pans with Pork fillet, hip steak, chicken breast and sausages with bacon beans, roast potatoes, herb butter
- Original Wiener Schnitzel** ^{A,B,C,J} 32,00 €
vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salat
Original Viennese of veal saddle with cranberries, French fries and salad
- Rinderfiletsteak an Pfeffersauce** (ca.200 g) ^{1,3,5,A} 34,50 €
dazu Zucchini-Gemüse und hausgemachte Kartoffel-Speckplätzchen
Beef fillet steak with pepper sauce served with zucchini vegetables and homemade potato and bacon cookies

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
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

Hanse Pub

Homemade Burger



- Premium Burger** ^{A,C,F,I} 17,50 €
150 g frisches Rinderhack, Tomate, rote Zwiebel, Gurke, Salat
150 g beef burger, tomato, red onion, pickles, lettuce
- Knusper Chicken Burger** ^{A,B,C,F,I} 18,50 €
150 g panierte Hühnerbrust, Gouda, Tomate, rote Zwiebel, Gurke, Salat
150 g breaded chicken breast, gouda cheese, tomato, red onion, pickles, lettuce
- Vegetarischer Gemüse Burger** ^{A,B,C,F,I} 18,50 €
150 g Gemüse Patty, Guacamole, Tomate, rote Zwiebel, Gurke, Salat
150 g Vegetarian veggie burger, guacamole, tomato, red onion, pickles, lettuce
Auf Wunsch mit veganem Burger Brötchen - with vegan burger bun
- HANSE PUB Burger** ^{1,3,5,A,B,C,F,I,E} 19,50 €
150 g frisches Rinderhack, Bacon, Birne, Ziegenkäse, Pinienkerne, Feigensenfsauce, Rucola
150 g beef burger, bacon, pear, goat cheese, pine nuts, fig mustard sauce, arugula
- Attendorner Höhlen Burger** ^{A,B,C,F,I} 19,50 €
150 g frisches Rinderhack, „Attendorner Höhlenkäse“, Tomate, rote Zwiebel, Gurke, Salat
150 g beef burger, "Attadorn cave aged cheese", tomato, red onion, pickles, lettuce
- Bavarian Burger** ^{1,3,5,A,B,C,F} 19,50 €
150 g frisches Rinderhack, Gouda, Coleslaw, Spiegelei, Speck, Tomaten, rote Zwiebel, Salat
150 g beef burger, Gouda, coleslaw, fried egg, bacon, Tomatoes, red onion, lettuce
- Beilagen zum Burger nach Wahl**
Pommes frites, Süßkartoffel Pommes, Wedges, Röstkartoffeln Portion je 4,50 €
French fries, sweet potato fries, wedges, roast potatoes

Sweet finish...

- Crème Brûlée** ^{A,B} 9,50 €
- Flammierte Ananas** mit Minze-Pinienkern-Honig und Maracuja-Sorbet ^E ... 10,50 €
Flambéed pineapple with mint and pine nut honey and passion fruit sorbet
- Warmer hausgemachter Schokoladenkuchen im Weck-Glas** ^{A,B,C} 10,50 €
dazu eine Kugel Vanille Eis (Zubereitungszeit ca. 10 min)
Homemade chocolate cake in a jar with vanilla ice cream (preparation time approx. 10minutes)
- Eine Kugel Eis nach Wahl** - Vanille, Schokolade oder Erdbeere ^{A,B,C,D,E,G} 2,50 €
A scoop of ice cream of your choice - vanilla, chocolate or strawberry

Hanse Pub

Ein guter Anfang...

Martini Bianco Vermouth ¹⁰	5cl	4,90 €
mit Thomas Henry Wild Berry oder Tonic		9,90 €
Hugo / Aperol Spritz ³	0,2l	8,50 €
Lillet mit Thomas Henry Wild Berry	0,2l	9,20 €
Glas Sekt HANSE EDITION trocken	0,1l	4,90 €
LAORI RUBY No 4 - Alkoholfreier Aperitif ³	0,2l	9,50 €

Das Sauerland am Hahn...

Krombacher Pils / Radler	0,25l	3,40 €
Krombacher Pils / Radler	0,5l	5,80 €
Krombacher Dunkel	0,3l	3,80 €
Krombacher Dunkel	0,5l	5,90 €
Krombacher Weizen hell	0,5l	5,80 €

... und in der Flasche

Krombacher Kellerbier unfiltriert	0,33l	3,90 €
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33l	3,90 €
Krombacher Radler alkoholfrei	0,33l	3,90 €
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,5l	5,80 €

Softdrinks

Sinalco Cola ^{3,4}	0,2l	3,00 €
Sinalco Cola light oder zero ^{1,3,4,9}	0,2l	3,00 €
Sinalco Orange ^{3,5}	0,2l	3,00 €
Sinalco Zitrone ⁶	0,2l	3,00 €
Gerolsteiner Mineralwasser naturell, medium	0,5l	4,80 €
Gerolsteiner Elstar Apfelschorle	0,33l	3,90 €
Gerolsteiner Citrus Minze ⁷	0,33l	3,90 €
Gerolsteiner Orange Passionsfrucht ^{3,7}	0,33l	3,90 €
Gerolsteiner Grilled Wassermelon Mint ³	0,33l	3,90 €
Thomas Henry Bitter Lemon ^{2,5,6}	0,2l	3,90 €
Thomas Henry Tonic Water ²	0,2l	3,90 €
Thomas Henry Wild Berry	0,2l	3,90 €
Thomas Henry Ginger Ale ^{3,6}	0,2l	3,90 €

Saft-ig

RAUCH Apfelsaft	0,2l	3,00 €
RAUCH Orangensaft ³	0,2l	3,00 €
RAUCH Maracuja ⁵	0,2l	3,20 €
RAUCH Ananas ⁵	0,2l	3,20 €
RAUCH Kirsch	0,2l	3,20 €
RAUCH Banane	0,2l	3,20 €
RAUCH Schwarze Johannisbeere	0,2l	3,20 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,4l	5,10 €

1 mit Süßstoff, 2 mit Chinin, 3 mit Farbstoff, 4 mit Koffein, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Säuerungsmittel,
7 mit Ascorbinsäure, 8 mit Konservierungsstoffen, 9 mit Aspartam, 10 mit Sulfiten

Hanse Pub

...etwas Warmes?

Kaffee Crème ⁴	3,20 €
Kaffee entkoffeiniert	3,00 €
Latte Macchiato ⁴	3,80 €
Cappuccino ⁴	3,80 €
Milchkaffee ⁴	3,80 €
Espresso ⁴	2,50 €
Doppelter Espresso ⁴	3,90 €
Espresso Macchiato ⁴	2,80 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Glas Tee	3,00 €

Alles KLAR

Korn	2cl	2,70 €
Berliner Luft	2cl	2,70 €
Wachholder ^c	2cl	2,70 €
Malteser Aquavit	2cl	3,70 €
Ouzo 12	2cl	3,40 €
Sambuca Molinari	2cl	3,40 €
Sierra Tequila Silver	2cl	3,40 €
Absolut Blue Vodka	2cl	3,40 €
Grey Goose Vodka	2cl	5,40 €
Galatti Grappa Aquavite di Vinaccia	2cl	3,40 €
Grappa lo Chardonnay di Nonino	2cl	5,70 €

Süßes

Sauerkirsch Likör ⁶	2cl	3,20 €
Baileys	4cl	4,90 €

Das ist (Kräuter) Bitter

Hansetropfen ³	2cl	3,40 €
Hansetropfen klar	2cl	3,40 €
Ramazotti ³	2cl	3,80 €
Jägermeister ³	2cl	3,40 €

Whisk(e)ys

Johnnie Walker Red Label ³	2cl	4,80 €
Jack Daniels Whiskey ³	2cl	4,80 €

1 mit Süßstoff, 2 mit Chinin, 3 mit Farbstoff, 4 mit Koffein, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Säuerungsmittel,
7 mit Ascorbinsäure, 8 mit Konservierungsstoffen, 9 mit Aspartam, 10 mit Sulfiten

Hanse Pub

Gin & Tonic

Tanqueray No. 10	4cl	10,90 €
Angelikawurzel, Koriander, Wacholder		
Tanqueray 0,0%	4cl	7,50 €
Deutliche Wacholdernoten mit frischen Zitrusaromen und komplexen Kräutern führen zum alkoholfreien Tanqueray-Erlebnis		
Bombay Sapphire Gin	4cl	9,90 €
Wacholder, Zitronenschalen, Süßholz, Iriswurzel, Angelika, Mandel, Koriander, Kassiarinde, Kubeben Beeren, Paradieskörner		
Knut Hansen Dry Gin	4cl	11,90 €
Unverwechselbare Mixtur aus Wacholder, Basilikum, Gurke und Apfel		
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	4cl	12,90 €
bestehend aus 47 Botanicals		
Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin	4cl	12,50 €
Fruchtiges Bouquet mit reicher Kräuter- und Zitrusnote, gespickt mit prickelnder Würze		

Erlesene Whiskys & Cognac

Talisker 10Years Island Malt ³	2cl	5,70 €
Salzig, rauchig und kräftig mit Meerwasser und einer zitronigen Süße, süß mit Gerstenmalz und Trockenfrüchten, eine intensive Pfeffernote		
Glenkinchie 12Years Single Lowland Malt ³	2cl	5,70 €
Reife Früchte kombiniert mit würzigen Malznoten, hintergründig eine Spur Heidekraut		
Dalwhinnie 15Years Single Highland Malt ³	2cl	6,10 €
Ein Hauch Heidekraut und Rauch, leicht, fruchtig süß, Vanille und Honig		
Glenfiddich 12Years Single Malt Scotch	2cl	5,70 €
Malzig und süß mit wiederum fruchtigen Noten von Birne, Karamell- und Malzsüße verbinden sich harmonisch mit Eichennoten		
Hennessy Cognac VS	2cl	5,90 €
Vanille und tropische Fruchtnoten mit Mango und Pfirsich, dazu Gewürze und süße Eiche		

Hochprämierte Edelbrände

Prinz Alte Williams-Christ-Birne ^E	2cl	5,20 €
Prinz Alte Wald-Himbeere ^E	2cl	5,20 €
Prinz Alte Haselnuss ^E	2cl	5,20 €
Prinz Alte Marille ^E	2cl	5,20 €
Prinz Alte Haus-Zwetschke ^E	2cl	5,20 €

Longdrinks (Alle Longdrinks mit 4cl Spirituosen)

Asbach & Cola	7,50 €
Campari mit Orangensaft oder Soda ^{3,5}	7,90 €
Havana Club 3 Años & Cola ^{3,4}	8,80 €
Havana Club 7 Años & Thomas Henry Ginger Ale ^{3,6}	9,90 €
Absolut Vodka & Thomas Henry Bitter Lemon ^{2,5,6}	8,80 €
Grey Goose Vodka & Thomas Henry Bitter Lemon ^{2,5,6}	10,90 €
Jack Daniels & Cola ^{3,4}	8,80 €
Johnnie Walker Red Label ³ & Cola ⁴	8,80 €
Malibu & Orangensaft ⁵	8,80 €
LAORI SPICE No 2 - Alkoholfreier RUM & COLA ^{3,4}	9,90 €

1 mit Süßstoff, 2 mit Chinin, 3 mit Farbstoff, 4 mit Koffein, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Säuerungsmittel, 7 mit Ascorbinsäure, 8 mit Konservierungsstoffen, 9 mit Aspartam, 10 mit Sulfiten