

PERLE

BAR | BISTRO | RESTAURANT
Montag - Freitag 11:30-21:00

▣ VORSPEISEN ▣

BEST OF SEAFOOD

FRISCHE AUSTER ~fresh oyster 3.5

THUNFISCHTATAR Mascarpone-Wasabicreme ~ tuna tatar | mascarpone-wasabi cream [30gr] 7.9

LACHSTATAR gegrillte Avocado-Guacamole ~ salmon tatar grilled avocado guacamole [30gr] 7.9

WHITE CEVICHE [30gr] 7.9

CALAMARES À LA ROMANA [30gr] 8.9

SCAMPICOCKTAIL [30gr] 8.9

1/2 HUMMER ~ half a lobster 29.9

BEST OF SEAFOOD PLATTE - DAS VOLLE PROGRAMM FÜR 2 PERSONEN [KALT ODER WARM SERVIERT]

Best of seafood plate - the full program for 2 people [served cold or warm] 69.0

HUMMERBISQUE SUPPE

Toskanische Croûtons ~ lobster bisque soup | tuscan croutons

KLEIN [30gr] 9.9 | GROß [60gr] 14.9

JACOBSMUSCHELN GRATINIERT

Auberginenpüree | Auberginenmiso | Hummerschaum ~ eggplant puree | eggplant miso | lobster foam 14.9

RINDERTATAR

Trüffelmayonnaise | Crostini | Trüffelschnee beef Tatar | truffle mayonnaise | crostini | truffle snow

KLEIN [100gr] 14.9 | GROß [180gr] 24.9

[ZUM RINDERTATAR EMPFEHLEN WIR UNSERE TRÜFFELPOMMES] 6.9

RINDERCARPACCIO DI MANZO

gefüllt mit getrockneten Tomaten | Ziegenkäse | Trüffelhonig 16.5

beef carpaccio di manzo | filled with dried tomatoes | goat cheese | truffle honey

KLEINER SALAT

Marktsalat | Gurke | Melone | Tomate | Kichererbsen | Apfel eingelegter Blumenkohl süß-sauer

Früchte | Kürbiskern-Sonnen-blumenkern-Mix | Apfel-Balsamicodressing

salad | cucumber | tomato | chickpeas | melon | apple | cauliflower | fruits | pumpkin & sunflower seeds | apple dressing 8.9

DINNER 02.12.-06.12.

17:00-21:00

bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie das Servicepersonal RELEVO nachhaltige Mehrwegdosen für Speisen zum

PERLE RESTAURANT | HOPFENSACK 26 | 20457 HAMBURG

RESERVIERUNG: **MAIL@PERLE-RESTAURANT.DE** | FON: **040 570 162 97**

PERLE

BAR | BISTRO | RESTAURANT
Montag - Freitag 11:30-21:00

HAUPTGERICHTE

HANDGEMACHTE TAGLITELLE IN TRÜFFEL PARMESANSAUCE

handmade tagliatelle in truffle parmesan sauce 25.9 ← **[VEGI]** ♥

- mit Rinderfilet [200g] | Demi Glace ~ *with strips of beef fillet* +8.5

- mit 1/2 Hummer gegrillt | Bisque Sauce ~ *with 1/2 lobster grilled | bisque sauce* +29.9

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

al olio peperoncino 26.9

KABELJAUFILET

gelbe Bete Püree | sous vide gegarte bunte Bete | Hummerschaum

cod fillet | yellow beetroot puree | sous vide cooked colorful beets | Lobster foam 29.9

THUNFISCHFILET AUS SESAM GEBRATEN

Blattspinat | Orangensauce | Kartoffeln in Butter

grilled tuna fillet | sesame | leaf spinach | Orange sauce | Potatoes in butter 29.9

RINDERFILET MIT PARMESAN-TRÜFFELKRUSTE

Blumenkohl|püree | Edelgemüse | Demi Glace

beef fillet with parmesan truffle crust | mashed cauliflower | fine vegetables | demi glace 32.9

PERLHUHNBRUSTFILET

asiatisches Germüse | CousCous ~ *guinea fowl breast fillet Asian vegetables | couscous* 27.9

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Kartoffel-Gurkensalat | Salat | Preiselbeeren ~ *wiener schnitzel | salad | cucumber-potato salad | cranberries* 32.9

[ZUM WIENER EMPFEHLE ICH AUCH BRATKARTOFFELN MIT ZWIEBELN & SPECK] +2.9

GRÜNKOHL mit salzigen Kartoffeln ~ *kale with salty potatoes* 15.9

- **MIT KOHLWURST** *cabbage sausage* +6.0

- **MIT KASSELER** ~ *with smoked pork neck* +7.0

- **MIT ALLEM DRUM & DRAN** ~ *with everything* +12.0.

DINNER 02.12.-06.12.

17:00-21:00

bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie das Servicepersonal RELEVANT nachhaltige Mehrwegdosen für Speisen zum

PERLE RESTAURANT | HOPFENSACK 26 | 20457 HAMBURG

RESERVIERUNG: MAIL@PERLE-RESTAURANT.DE | FON: 040 570 162 97

PERLE

BAR | BISTRO | RESTAURANT
Montag - Freitag 11:30-21:00

▣ SALATE ▣

CAESAR SALAT

- Croûtons | Anchovis | Parmesan ~ *caesar salad | croutons | anchovies | parmesan* 18.9
- mit angebratenem Hähnchenbrustfilet ~ *with fried chicken breast fillet* +6.5
- mit Rinderfiletstreifen ~ *with strips of beef fillet* +8.5
- mit Scampi ~ *with scampi* +8.9

HERBSTSALAT

- Marktsalat | Gurke | Melone | Tomate | Kichererbsen | Apfel eingelegter Blumenkohl süß-sauer
Früchte | Kürbiskern-Sonnen-blumenkern-Mix | Apfel-Balsamicodressing
salad | cucumber | tomato | chickpeas | melon | apple | cauliflower | fruits | pumpkin & sunflower seeds | apple dressing
- mit Falafel ~ *with falafel* +5.5
- mit VANOZZA - NO SHEEP GREEK Käse ~ *with vegan cheese* +6.0
- mit karamellisiertem Ziegenkäse ~ *with caramelized goat cheese* +6.0
- mit angebratenem Hähnchenbrustfilet ~ *with fried chicken breast fillet* +6.5
- mit Rinderfiletstreifen ~ *with strips of beef fillet* +8.5

▣ DESSERTS ▣

WILDBEERENTIRAMISU MIT FRÜCHTEN ← [VEGI] ♡

wildberrytiramisu with fruits

SCHOKOMALHEUR 8.5 ← [VEGI] ♡

CASSIS SORBET ← [VEGAN] 🌿

ORANGEN SORBET ← [VEGAN] 🌿

BOURBON VANILLEIEIS ← [VEGAN] 🌿

AFFOGATO AL CAFFÈ ← [VEGAN] 🌿

Espresso mit Vanilleeis

_____ DINNER 02.12.-06.12. _____

17:00-21:00

bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie das Servicepersonal RELEVO nachhaltige Mehrwegdosen für Speisen zum

PERLE RESTAURANT | HOPFENSACK 26 | 20457 HAMBURG

RESERVIERUNG: MAIL@PERLE-RESTAURANT.DE | FON: 040 570 162 97

