

# PERLE

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

## ▣ VORSPEISEN ▣

### BEST OF SEAFOOD

**FRISCHE FRANZÖSISCHE FELSENAUSTER** ~ *fresh oyster* 4.5

**GRATINIERTER VARIATION ALLA PARMESAN FLAMBIERT EQUADORIANISCHE ART  
JAKOBSMUSCHEL, SCAMPI & PULPO** ~ *scallop, scampi & pulpo gratin alla parmesan* 19.9

**WAHLWEISE AUCH EINZELN BESTELLBAR** ~ *can also be ordered individually* 8.9

**THUNFISCHTATAR** Mascarpone-Wasabicreme ~ *tuna tatar | mascarpone-wasabi cream* [60gr] 10.9

**LACHSTATAR** ~ *salmon tatar* [60gr] 10.9

**PERUANISCHE SEAFOOD CEVICHE** [60gr] 12.9

**SCAMPICOCKTAIL** [60gr] 12.9

**1/2 HUMMER FLAMBIERT** ~ *half a lobster* 29.9

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

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

### SAFRAN HUMMER BISQUE SUPPE

klarer Tomaten Safran Schaum | Croûtons ~ *clear tomato saffron foam | croutons*

**VORSPEISE** 12.9 | **HAUPTGERICHT** 22.9

**ROTE BETE HUMMUS | BABA GHANOUSH | PITABROT | PETERSILIENSALAT | OLIVENÖL** ← [VEGAN] 🌿

*beetroot hummus | baba ghanoush | pitabread | oliveoil* 12.9 [ab Mittwoch]

### RINDERCARPACCIO DI MANZO

gefüllt mit getrockneten Tomaten | Ziegenkäse | Trüffelhonig 16.5

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

### 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 MIT TRÜFFELMAYONNAISE]** 7.9

### KLEINER WINTERSALAT

 ← [VEGAN] 🌿

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 JANUAR 2025**

**17:00-21:00**

**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

## ▣ FISCH ▣

**THUNFISCHFILET AUF SESAM GEBRATEN** Blattspinat | Orangensauce | Kartoffeln in Butter  
*grilled tuna fillet | sesame | leaf spinach | orange sauce | Potatoes in butter* 32.9

**LACHSFILET AUF HAUTSEITE GEBRATEN** grüner Spargel | Petersilienkartoffeln | Dänische Sauce  
*salmon fillet | green asparagus | parsley potatoes | danish sauce* 29.9

### ANGEBRATENES KABELJAUFILET

buntes Gemüse in Soyareduktion | Blumenkohlpüree ~ *cod fillet | colorful vegetables | cauliflower mash* 29.9

### KLEINE NORDSEEZUNGE GEBRATEN IM GANZEN

Butter-Limoncello | Beilagen nach Wahl 32.9

## ▣ FLEISCH ▣

### RINDERFILET MIT PARMESAN-TRÜFFELKRUSTE

fein geschnittenes Kartoffelgratin | Edelm Gemüse | Demi Glace  
*beef fillet with parmesan truffle crust | finely sliced potato gratin | fine vegetables | demi glace* 34.9

### FRANZÖSISCHES SCHWARZFEDER PERLUHN SUPREME

Fenchel | Shiitake | Orangenfilets | CousCous | Weißweinschaum | Demi glace  
*guinea fowl breast fillet | fennel | shiitake | orange fillets | couscous | white wine foam | demi glace* 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* 16.9

**- MIT KOHLWURST** *cabbage sausage* +6.0 **- MIT KASSELER** ~ *with smoked pork neck* +7.0

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

### ARGENTINISCHES ANGUS BEEF CHEESE BURGER

200g Burger Patty | Hausgebackenes Burgerbrot | Cheddar Käse | rote Zwiebeln | Salat | Tomate  
Gewürzgurken Cocktailsauce | Beilagensalat | Apfel-Balsamicodressing ~ *200g burger patty | red onions  
lettuce tomato | pickled cucumber | cocktail sauce | side salad | apple balsamic dressing* 21.9

### ARGENTINISCHES GREEN FEED ENTRECOTE

*dreierlei Saucen:* Demi glace | Sauce béarnaise | Argentinische Chimichurri | Beilagen nach Wahl

**300gr** 69 | **400gr** 89

**DINNER JANUAR 2025**

**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

## ▮ PASTA ▮

### HANDGEMACHTE TAGLITELLE IN TRÜFFEL PARMESANSAUCE ← [VEGI] ♥

*handmade tagliatelle in truffle parmesan sauce* 23.9

- mit Rinderfilet [200g] | Demi Glace ~ *with strips of beef fillet* +12.9

### HANDGEMACHTE TAGLITELLE MIT 1/2 GEGRILTEM HUMMER

Hummer Bisque-Soße | mit Cognac flambiert ~ *pappardelle with 1/2 grilled lobster | lobster bisque sauce* 32.9

### SPAGHETTI FRUTTI DI MARE al olio peperoncino mit Riesengarnele 28.9

### HANDGEMACHTE TAGLITELLE MIT SHIITAKE-SAUCE & MISO-KARAMELL 21.9 ← [VEGAN] 🌿

Shiitake | Sojasauce | Sesam ~ *handmade tagliatelle | shiitake sauce | miso caramel | soy sauce | sesame*

## ▮ SALATE ▮

### ROMAN CAESAR SALAT

Croûtons | Anchovis | Parmesan ~ *caesar salad | croutons | anchovies | parmesan* 16.9

- mit Hähnchenbrustfilet +7 | - mit Rinderfiletstreifen +8.9 | - mit Scampi +10.9

### WINTERSALAT ← [VEGAN] 🌿

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

Früchte | Kürbiskern-Sonnen-blumenkern-Mix | Apfel-Balsamicodressing 16.9

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

- mit Falafelbällchen +5.5 ← [VEGAN] 🌿 | - mit karamellisiertem Ziegenkäse +6.0 ← [VEGI] ♥

- mit Hähnchenbrustfilet +6.5 | - mit Rinderfiletstreifen +8.5

## ▮ DESSERTS ▮

### RUSTIKALES FRANZÖSISCHES APFELTATAR HAUSGEMACHT & A LA MINUTE ZUBEREITET

in der Pfanne serviert & mit Cointreau flambiert | Vanilleeis 18.9 ← [VEGAN] 🌿 [FÜR 2 PERSONEN]

**SCHOKOMALHEUR** 8.5 ← [VEGI] ♥ | **CASSIS SORBET** 3.9 ← [VEGAN] 🌿

**ORANGEN SORBET** 3.9 ← [VEGAN] 🌿 | **BOURBON VANILLEIEIS** 3.9 ← [VEGAN] 🌿

**AFFOGATO AL CAFFÈ** 7.2 ← [VEGAN] 🌿 Espresso mit Vanilleeis

DINNER JANUAR 2025

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