

PERLE

BAR | BISTRO | RESTAURANT
Montag - Freitag 11:30 - open end

PLAT DU JOUR

20.01.-24.01.2025 | 11:30-16:00

MONTAG - SCHWEINEGESCHNETZELTES Pilz-Sahnesauce | Knöpfle | Feldsalat 12.9

pork sliced | mushroom-cream sauce | spaetzle | lamb's lettuce

DIENSTAG - RINDERROULADE Speckbohnen | Petersilienkartoffeln | Jus 16.9

beef roulade | bacon beans | parsley potatoes | jus

MITTWOCH - PENNE MIT ANSAUTIERTEM SPINAT IN GORGONZOLASAUCE Trockenobst 12.9 ← [VEGI] ♥

penne with sautéed spinach in gorgonzola sauce | dried fruit

DONNERSTAG - WILDGULASCH Spiralnudeln | Feldsalat | Preiselbeeren 14.9

vention goulash | spiral noodles | lamb's lettuce | cranberries

FREITAG - FISCHFRIKADELLE [180g] Kartoffelpüree | Dillrahm-Gurkensalat 14.5

fish cake | mashed potatoes | dill cream cucumber salad

WOCHENANGEBOTE

THUNFISCHFILET AUF SESAM GEBRATEN buntes Gemüse | Selleriepüree | Teriyaki-Fischsauce

tuna fillet fried on sesame seeds | colorful vegetables | celery puree | teriyaki fish sauce 29.9

GRÜNKOHL mit salzigen Kartoffeln 14.9

-mit Salzbrenner Kohlwurst +5 | -mit Kasselernackeln +6 | -mit allem drum & dran +10

TAGLIARINI TRÜFFEL Trüffel | Trüffelöl | Trüffelsahnesauce | Parmesan 22.9

tagliarini truffle | truffle oil | truffle cream sauce | parmesan

GEFÜLLTE KRÄUTERGNOCCHI HANDGEMACHT ← [VEGI] ♥

Cherrytomaten | Parmesan | Kräuter-Sahnesauce ~ *herb gnocchi | cherry tomatoes | parmesan | herb-cream* 18.9

DESSERT

SCHOKOMALHEUR ← [VEGI] ♥

Vanilleeis 7.9

KAFFEE CREME BRULEE ← [VEGI] ♥

Vanilleeis 8.5

SCHOKOKUCHEN ← [VEGI] ♥

auf Rote Grütze Spiegel | Vanilleeis 7.5

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

ETEPETETE BRAUSE Basilikum-Ingwer-Zitronengras-Limette **0.2l** 4.5 | **0.5l** 6.9

HAUSGEMACHTER EISTEE Minz-Koriander-Thai-Basilikum-Limette **0.2l** 4.5 | **0.5l** 6.9

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

PERLE RESTAURANT | HOPFENSACK 26 | 20457 HAMBURG

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

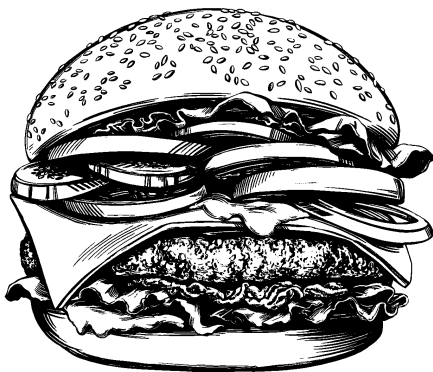
PERLE

BAR | BISTRO | RESTAURANT
Montag - Freitag 11:30 - open end

GRILLHÄHNCHENBURGER

mit hausgebackenem Burgerbrot | angebratene
Hähnchenbrust vom Grill | Cocktailsauce | Salat
Tomate | Schmorwiebeln | Beilagensalat

18.5



TREUE BEGLEITER. LOYAL COMPANION

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB 25.9

Kartoffel-Gurkensalat | Salat | Preiselbeeren *1,3,10 ~ wiener
schnitzel | dill-cucumber salad cucumber-potato salad | cranberries

- WAHLWEISE AUCH MIT BRATKARTOFFELN

MIT ZWIEBELN & SPECKWÜRFELCHEN + 3.0

MATJES MIT HAUSFRAUENSAUCE 19.9

3 Sherry Matjesfilets | Kartoffel-Gurkensalat
Beilagensalat ~ 3 matjes herring fillets | apple-onion-sauce
potato cucumber salad | side salad

- WAHLWEISE AUCH MIT BRATKARTOFFELN + 3.0

MIT ZWIEBELN & SPECKWÜRFELCHEN

SALAT. SALAD.

WINTERSALAT ← [VEGAN] 13.9

Marktsalat | Gurke | Melone | Tomate | Kichererbsen | Apfel
eingelegtes Gemüse süß-sauer | Früchte | Kürbiskern-
Sonnen-blumenkern-Mix | Apfel-Balsamicodressing *1,8,10
salad | cucumber | tomato | chickpeas | melon | apple | vegetables
Fruits | pumpkin & sunflower seeds | apple dressing

- MIT FALAFELBÄLLCHEN ← [VEGAN] + 6.0

- MIT KAREMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE ← [VEGI] + 7.0

- MIT KNUSPERHÄHNCHEN + 8.0

- MIT JACOBSMUSCHELN + 12.0

POKE BOWLS.

FALAFEL TERIYAKI BOWL *15 ← [VEGAN] 17.9

KNUSPER CHICKEN TERIYAKI BOWL 18.9

Reis | Edamame | Gurke | Brokkoli | Gadosalat | Apfel |
Wasabinüsse | Wasabimayo | Granatapfel | Sesam
Erdnuss-Limetten-Dressing *1 rice | edamame | cucumber
broccoli | gado salad | apple | wasabi nuts | pomegranate seeds |
wasabi mayonnaise | peanut-lime dressing *1,3,5,8,9,10,11

BEILAGEN. SIDE DISHES.

POMMES *1,9 ← [VEGAN] 6.5

MARKTSALAT *1,8,10. ← [VEGAN] 6.5

DESSERTS.

CASSIS SORBET ← [VEGAN] 3.9

ORANGEN SORBET ← [VEGAN] 3.9

BOURBON VANILLEEIS ← [VEGAN] 3.9

AFFOGATO AL CAFFÈ ← [VEGAN] 7.5

Espresso mit Vanilleeis

LUNCH JANUAR 2025

11:30-16:00

1 Glutenhaltiges Getreide | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja
7 Milch | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesamsamen
12 Schwefeldioxid & Sulfite | 13 Süßlupinen | 14 Weichtiere | 15 Knoblauch | 16 Zwiebeln

RELEVO nachhaltige Mehrwegdosen für Speisen zum Mitnehmen
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Servicepersonal

PERLE RESTAURANT | HOPFENSACK 26 | 20457 HAMBURG

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