

PERLE

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

VALENTINSTAGSMENÜ

FREITAG 14. FEBRUAR 2025
17:00 - OPEN END

3 GÄNGE 65€ P.P.

I.

DREI AUSTERN | CHAMPAGNER-TRÜFFEL-SCHAUM ~ *THREE OYSTERS | CHAMPAGNE TRUFFLE FOAM* 14.9
-ODER-

WASSERMELONEN CARPACCIO MIT AVOCADO & MINZE | GRANATAPFELKERNE
WATERMELON CARPACCIO WITH AVOCADO & MINT | POMEGRANATE SEEDS [VEGAN] 14.9

CHAMPAGNER 0.1L

II.

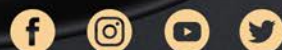
RINDERFILETMEDAILONS WILDBEEREN-BAROLO-SAUCE | EDELGEMÜSE | KARTOFFELGRATIN
BEEF FILLET MEDAILLONS | WILD BERRY BAROLO SAUCE | VEGETABLES | POTATO GRATIN 34.9
-ODER-

PILZ- & TRÜFFELRISOTTO | GETROCKNETE TOMATEN | RUCOLASALAT | ZITRONENVINAIGRETTE | BALSAMICO
MUSHROOM & TRUFFLE RISOTTO | TOMATOES | ARUGULA | LEMON VINAIGRETTE | BALSAMIC VINEGAR [VEGAN] 32.9

III.

VALENTINS SPEZIAL LASST EUCH ÜBERRASCHEN
VALENTINE'S SPECIAL | LET YOURSELF BE SURPRISED AUCH [VEGAN] MÖGLICH 14.9

www.PERLE-RESTAURANT.DE



mail@perle-restaurant.de | 040 57016297 | Hopfensack 26 | 20457 Hamburg

PERLE

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

▣ PLAT DU JOUR ▣

10.02.-14.02.2025 | 11:30-16:00

MONTAG - SCHWEINESCHNITZEL Erbsen & Wurzeln in Rahm | Petersilienkartoffeln 13.9

pork schnitzel | peas & roots in cream | parsley potatoes

DIENSTAG - HACKBRATEN angebratener Spitzkohl | Schnittlauchkartoffeln 13.9

meatloaf | cabbage | chive potatoes

MITTWOCH - CHILI SIN CARNE ← [VEGAN] 🌿

vegane sour cream | Quesadilla | Koriander ~ *chili sin carne | vegan sour cream | quesadilla | coriander* 11.9

DONNERSTAG - TORTELLONI Erbsen | Kochschinken | Sahnesauce 12.9

tortelloni | peas | cooked ham | cream sauce

FREITAG - CATCH OF THE DAY buntes Gemüse | Erbsenpüree | Parmesanschaum 14.9

catch of the day | colorful vegetables | pea puree | parmesan foam

▣ WOCHENANGEBOTE ▣

GRÜNKOHL mit salzigen Kartoffeln 14.9

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

HANDGEMACHTE TAGLIATELLE TRÜFFEL Trüffel | Trüffelöl | Trüffelsahnesauce | Parmesan 22.9

tagliarini truffle | truffle oil | truffle cream sauce | parmesan

SCHWEINEKOTELETT GEBRATEN [400g] buntes Gemüse | Tagespüree | Jus

pork chop grilled | colorful vegetables | celery puree | jus 24.9

TAGLIATELLE TRÜFFEL Trüffel | Trüffelöl | Trüffelsahnesauce | Parmesan 22.9

tagliatelle truffle | truffle oil | truffle cream sauce | parmesan

ROASTBEEF Kartoffel-Gurkensalat | hausgemachte Remouladensauce | Salat 25.9

potato cucumber salad homemade remoulade sauce | salad

-WAHLWEISE AUCH MIT BRATKARTOFFELN MIT ZWIEBELN & SPECKWÜRFELCHEN +3.0

▣ DESSERT ▣

KAISERSCHMARRN karamellisiert ← [VEGI] 🍷 Rosinen | Mandelblättern | Puderzucker

wahlweise mit Vanilleeis oder Apfelmus klein 9.9 | groß 14.9

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 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 - open end

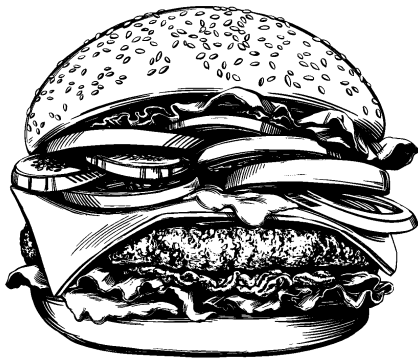
▮ GRILLHÄHNCHENBURGER ▮

Burgerbrot | angebratene Hähnchenbrust vom Grill
Cocktailsauce | Salat | Tomate | Schmorwiebeln
Beilagensalat 18.5

▮ BLACK BEEF CHEESEBURGER ▮

Burgerbrot | Black Beef Patty 200g | Bernsteiner Käse
Cocktailsauce | Salat | Tomate | Schmorwiebeln
Beilagensalat 18.5

[AUCH VEGI MÖGLICH MIT BEYOND MEAT]



TREUE BEGLEITER. LOYAL COMPANION

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB 25.9

Kartoffel-Gurkensalat | Salat | Preiselbeeren *1,3,10 ~ wiener
schnittel | 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
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 KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE ← [VEGI] + 7.0

- MIT KNUSPERHÄHNCHEN + 8.0

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

PERLE

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

▣ VORSPEISEN ▣

DREIERLEI GRATINIERTER VARIATION ALLA PARMESAN AUS 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



SOUPE DE LA MER

Lachs | Thuna | Kabeljau | Garnele | Venusmuschel | Herzmuschel | Mandelmuschel
Jakobsmuschel | Seegras ~ *Fishsoup* **VORSPEISE** 12.9 | **HAUPTGERICHT** 22.9

SAFRAN HUMMER BISQUE SUPPE

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

VORSPEISE 12.9 | **HAUPTGERICHT** 22.9

FRANZÖSISCHE VONGOLE IM WEIßWEINSUD Baguette ~ *vongole in white wine sud | baguette*

VORSPEISE 12.9 | **HAUPTGERICHT** 22.9

VIETNAMESISCHER PAPAYA GURKEN SALAT Miso Chili Dressing | Kokosnuss Stracciatella | geröstete Erdnüsse

vietnamese papaya cucumber salad | miso chili | coconut stracciatella | roasted peanuts 10.9 ← **[VEGAN]** 🌿

RINDERCARPACCIO DI MANZO

gefüllt mit getrockneten Tomaten | Ziegenkäse | Trüffelhonig 16.5
beef carpaccio di manzo | filled with dried tomatoes | goat cheese | truffle honey

VITELLO TONNATO MIT GEBRATENEM PULPO Tomatenschaum 14.9

vitello tonnato with fried octopus | tomato foam

KALBSTATAR KURZGEBRATEN

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

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 MIT TRÜFFELMAYONNAISE] 7.9

DINNER JANUAR | FEBRUAR 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 - open end

▣ FISCH ▣

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

ANGEBRATENES KABELJAUFILET

buntes Gemüse in Soyareduktion | Tagespüree ~ *cod fillet | colorful vegetables | mash of the day* 29.9

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



RED SNAPPER A LA SALE [700g | für 2 Personen | 45min Zubereitungszeit]

Petersilienkartoffeln | Limonenbutter | Salat 25.0 p.P

▣ FLEISCH ▣

RINDERFILET MIT PARMESAN-TRÜFFELKRUSTE

fein geschnittenes Kartoffelgratin | Edलगemüse | 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

AMERICAN US DA BLACK 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
lettucetomato | pickled cucumber | cocktail sauce | side salad | apple balsamic dressing 21.9

[AUCH VEGAN MÖGLICH MIT BEYOND MEAT] ← [VEGAN] 🌿

WAGYU BURRATA BURGER

200g Burger Patty | Hausgebackenes Burgerbrot | frische Burrata | karamellierte rote Zwiebeln
Balsamico Reduktion | Salat | Tomate Gewürzgurken | Cocktailsauce | Beilagensalat | Apfel-
Balsamicodressing ~ 200g burger patty | burrata | caramelized red onions | tomato
pickled cucumber | cocktail sauce | side salad | apple balsamic dressing 25.9



DRY AGED RÜCKEN, ANGEL CUT, TOMAHAWK

Kartoffeln in Butter | buntes Gemüse in Soyareduktion 45.0 p.P

[für 2 Personen | 45min Zubereitungszeit]

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 - open end

▮ 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

GLASNUDELN MIT SHIITAKE-SAUCE & MISO-KARAMELL 21.9 ← [VEGAN] ♻️

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

PAPPARDELLE ALLA FLORENTINA im Prosciuttomantel | frische Burrata 23.9

▮ SALATE ▮

ROMAN CAESAR SALAT

Croûtons | Anchovis | Parmesan ~ *caesar salad* | *croutons* | *anchovies* | *parmesan* 18.9
- 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 ▮



RUSTIKALE FRANZÖSISCHE APFELTARTE HAUSGEMACHT & A LA MINUTE ZUBEREITET [FÜR 2 PERSONEN | 30 MIN ZUBEREITUNG]

in der Pfanne serviert & mit Cointreau flambiert | Vanilleeis 18.9 ← [VEGAN] ♻️

SCHOKOMALHEUR 8.9 ← [VEGI] ♡ | **CASSIS SORBET** 3.9 ← [VEGAN] ♻️

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

AFFOGATO AL CAFFÈ 7.5 ← [VEGAN] ♻️ Espresso mit Vanilleeis

DINNER JANUAR | FEBRUAR 2025

17:00-21:00

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

PERLE RESTAURANT | HOPFENSACK 26 | 20457 HAMBURG

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