

PERLE

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

| VORSPEISE |

"PERLE" STONE CRABS AUS MIAMI AUF EIS MIT PASSEPIERRE - 8.9 Key Lime Aioli

BLAUE KARTOFFEL-TRÜFFEL SUPPE - 6.9 ~ *soup of the day* ← [VEGI] ♥

WINTERSALAT VORSPEISE - 6.9 | HAUPTGERICHT - 11.9 ← [VEGAN] 🌱

Salat | Gurke | Melone | Tomate | Kichererbsen | Früchte | Kerne-Mix | süß-sauer eingelegtes Gemüse | Apfel-Balsamicodressing
salad | cucumber | tomato | chickpeas | melon | apple | vegetables | fruits | seeds | apple dressing

MIT FALAFELBÄLLCHEN +5.5 ← [VEGAN] 🌱 | **MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE +5.9** ← [VEGI] ♥

MIT GRILLHÄHNCHEN +6.9 | **MIT GEBRATENEM LACHS +8.9** | **MIT RINDERFILETSTREIFEN +9.9**

| PLAT DU JOUR |

RAVIOLINI WEIß MIT RICOTTA-KÄSE & WALNUß-FEIGE - 14.9 ← [VEGI] ♥

Birne | Parmesan ~ *white raviolini with ricotta cheese & walnut fig* | pear | parmesan

HANDGEMACHTE TAGLITELLE MIT EDELPILZEN - 14.9 ← [VEGI] ♥

Butter | Petersilie | Parmesan ~ *handmade tagliatelle with wild mushrooms* | butter | parsley | parmesan

SPAGHETTI POMODORO SCAMPI MIT PARMESAN - 16.9

HAUSGEMACHTE KÖNIGSBERGER KLOPSE - 18.9

Kapernsauce | Kapernäpfel | bunte Möhren | frische Erbsen | Butterkartoffeln | Rote Bete Apfel
homemade königsberger knottles | caper sauce | vegetables | potatoes | beetroot apple

CATCH OF THE DAY GEBRATEN - 18.9

Spinat | Chrytomaten | rustikales Kartoffelpüree mit Mozzarella & Basilikum ~ *catch of the day fillet* | spinach | cherry tomatoes | potato mash

RISOTTO MIT JAKOBSMUSCHELN - 21.9 *black risotto with scallops*

ENTRECOTE MIT SAUCE BEARNAISE - 24.9

Spinat | Chrytomaten | rustikales Kartoffelpüree mit Mozzarella & Basilikum ~ *entrecote* | spinach | cherry tomatoes | potato mash

| HAUPTGERICHT |

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSFILET - 24.9 [AUF ANFRAGE]

Kartoffelsalat | Gurkensalat mit Sahne & Dill | zusätzlich mit knackigem Salat? Ja, auch noch... | Preiselbeeren
original wiener schnitzel from veal fillet | cucumber salad | dill-cucumber-salad | also with salad? yes, that too... | cranberries

WAHLWEISE AUCH MIT BRATKARTOFFELN MIT ZWIEBELN & SPECKWÜRFELCHEN +3.9

AMERICAN USDA BLACK ANGUS BEEF CHEESE BURGER - 20.9

200g Patty | hausgebackenes Burgerbrot | Cheddar | rote Zwiebeln | Tomate | Gewürzgurke | Cocktailsauce | Salat
Apfel-Balsamico-dressing ~ 200g patty | red onions | lettuce | tomato | pickled cucumber | cocktail sauce | salad | apple balsamic dressing

[AUCH VEGI MÖGLICH MIT 110g BEYOND MEAT BURGER PATTY] - 19.5 ← [VEGI] ♥

PERLE BOWL Reis | Edamame | Gurke | Brokkoli | Gado | Apfel | Wasabinüsse | Wasabimayo | Granatapfel | Sesam | Erdnuss-Dressing
perl bowl | rice | edamame | cucumber broccoli | gado salad | apple | wasabi nuts | pomegranate seeds | wasabi mayonnaise | peanut-lime dressing

MIT FALAFELBÄLLCHEN - 16.9 ← [VEGAN] 🌱 | **MIT GRILLHÄHNCHEN - 17.9** | **MIT THUNFISCH - 19.9** | **MIT LACHS - 19.9** | **MIT SCAMPI - 21.5**

| DESSERT |

HAUSGEMACHTES TIRAMISU MIT FRISCHEN WALDBEEREN - 9.9 ← [VEGI] ♥

HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENMOUSSE MIT FRISCHEN WALDBEEREN - 9.9 ← [VEGI] ♥

HAUSGEMACHTE MASCARPONECREME MIT FRISCHEN WALDBEEREN - 9.9 ← [VEGI] ♥

PERLE RESTAURANT | HOPFENSACK 26 | 20457 HAMBURG

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

LUNCHKARTE. 31.03.-04.04. | 11:30-16:00

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