

hausgemachte Suppe

Tagessuppe
Wöchentlich wechselnde Suppe
8,90

frische Salate

Gemischter Salat
bunter gemischter Salat
12,90

Crunchy Chicken Salat
bunter gemischter Salat mit krossen Geflügelstreifen
15,90

einfach gute Köstlichkeiten

Currywurst
mit hausgemachter Currysauce und Pommes
13,90

Fish & Chips
gebackener Kabeljau mit Pommes
15,90

kleine Hansegerichte

Schiffsjungen-Schnitzel
kleineres Geflügelschnitzel mit Pommes
9,90

Currywurst
Wurst mit Ketchupsauce und Pommes
7,90

Fillet Nuggets
panierte Hähnchen-Filletstückchen auf Kartoffelstampf
8,90

Burgerkarte

Beef Burger
Burger mit Rinderfleischpatty, dazu Pommes
16,90

Schnitzelburger
Burger mit paniertem Geflügelpatty, dazu Pommes
15,90

Rote Beete Burger (vegan)
Burger mit veganem rote Beete Patty, dazu Pommes
16,90

Admirals-Schnitzel

Unser exklusivstes **Wiener Schnitzel**
panierte Kalbsoberschale verfeinert mit
Trüffelcremesauce dazu Gurkensalat,
Krautsalat und Pommes

30,90

Kapitäns-Schnitzel

Wiener Schnitzel - immer serviert mit Gurkensalat und Pommes

klassisch
Das Wiener Schnitzel
24,90

Waldhafen
mit cremiger Champignonsauce
28,90

Rote Segel
mit leicht pikanter Paprikasauce
27,90

Hanse Gold
mit Sauce Hollandaise Paprikasauce
28,90

Offiziers-Schnitzel

Geflügelschnitzel - immer serviert mit Gurkensalat und Pommes

klassisch
Hanseklassik
18,90

Waldroute
mit cremiger Champignonsauce
21,90

Segelfeuer
mit leicht pikanter Paprikasauce
20,90

Goldkurs
mit Sauce Hollandaise Paprikasauce
21,90

Wahlweise auch mit Krautsalat statt Gurkensalat
oder mit Kartoffelstampf anstatt Pommes

Mayonnaise / Ketchup +1.0

auf diese Dinge könnt ihr euch in Zukunft freuen...

Schon bald erweitern wir unsere Küche um weitere hanseatische Spezialitäten. Freut euch auf ein herzhaftes Frühstücksangebot, traditionelle Fischgerichte wie Labskaus oder Matjesfilet sowie weitere norddeutsche Klassiker, die unsere Karte Schritt für Schritt bereichern werden

Fischkarte

Klassiker aus Nord- und Ostsee

Matjes, Labskaus, Brathering oder Rollmops

Frisch aus der Pfanne

Backfisch, Scholle oder Dorschfilet

Frühstücksangebot

Pancakes

Maple Sirup, Chocolate, Früchte

Proteinbreakfast

Rührei, Spiegeleier, Omelette

Frühstücksplatten

Frühstück für 2, vegetarisches oder veganes Frühstück mit vielen Extras

Getränkekarte

Aperitife

9,9

Aperol Spritz Hugo Lillet Wildberry

Lavabelle Spritz Pampele Spritz

fritz-kola

3,9

kola, kola-Zero, Mischmasch,
Orange, Ananas-Limette, Apfel-Kirsch-Holunder

Magnus Mineralwasser

0,7l 6,9

feinperlig, still

0,2l 3,0

feinperlig, still

Störtebeker Bier

0,5l 5,90 · 0,3l 3,90

Fassbier ist in 0,3l oder 0,5l möglich

Kellerbier vom Fass

Nordisch Hell vom Fass

Bernsteinweizen vom Fass

Alster (hell oder rot)

Schwarzbier 0.5l

Bernsteinweizen 0.5 (alkoholfrei)

Freibier Pils 0.33 (alkoholfrei)

Kaffeespezialitäten

Americano 3,5 Caffé Latte 3,9

Espresso 2,5 kl. Cappuccino 3,5

Doppelter Espresso 3,0 gr. Cappuccino 4,9

Flat White 4,9 Latte Macchiato 4,9

Teesorten

Schwarzer, Grüntee, Blutorange, Himbeer-Erdbeer-Vanille,
Pfefferminztee, Kräutertee

3,5

Kuchen

ein Stück aus unserer Kuchenauswahl

5,9

Weinkarte

0,2l 7,9 · 0,7l 21,0

Schaumwein

Cremant – Renner

Feinperliger Crémant mit eleganten Zitrusnoten, Apfel & einem
Hauch Brioche. Frisch, lebendig und perfekt als Aperitif.

Weißwein

Thorsten Krieger – Riesling halbtrocken

Fruchtbetonter Riesling mit feiner Restsüße und Aromen von
Pfirsich, Apfel & Zitrus. Angenehm frisch mit lebendiger Säure.

Schneider Pfaffmann – Weißburgunder

Milder, harmonischer Weißburgunder mit Noten von Apfel, Birne &
einem Hauch Mandel. Rund, weich und sehr zugänglich.

Rosewein

Hirsch – Wild Rosé

Fruchtiger Rosé mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten
Johannisbeeren. Leicht, frisch und perfekt für sonnige Tage.

Rotwein

Chiave d'Oro

Kräftiger Rotwein mit Aromen von dunklen Beeren, Kirsche &
feinen Gewürzen. Samtig am Gaumen mit angenehmer Tiefe.



Erlebe Norddeutsche Küche im Herzen Lübecks

Schön, dass Sie heute unser Gast sind.
Bei Hansefrisch erwartet Sie eine Küche, in der mit frischen
Zutaten sowie richtigen Handwerk zubereitet wird.

Unser Fokus liegt auf ausgewählten Gerichten, die mit Sorgfalt
und Qualität zubereitet werden. Dabei setzen wir bewusst auf
eine überschaubare Karte und saisonale Produkte, damit jedes
Gericht mit voller Aufmerksamkeit entstehen kann.

Nehmen Sie sich Zeit, genießen Sie den Moment und lassen
Sie es sich bei uns gutgehen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten
Appetit.

17:00 – 21:00

Dienstag | Mittwoch | Donnerstag

12:00 – 22:00

Freitag | Samstag

geschlossen

Sonntag | Montag

An der Obertrave 13, 23552 Lübeck