



H A N S A H O T E L

**WELCOMES YOU**

**Beef Consommé Soup**

*Garnished with herb pan cake strips*

**Rinderkraftbrühe**

*Mit Kräuterpfannkuchen*

**N\$ 115.00**

\*\*\*\*

**Pan Fried fillet of Kabeljou**

*Topped with honey-ginger-lemon butter, accompanied by boiled potatoes and fine green Swakopmund asparagus with sc. Hollandaise*

**Gebrautes Filet vom Afrikanischen-Adlerfisch**

*Nappiert mit Honig-Ingwer-Zitronenbutter, dazu gibt es Salzkartoffeln und feinen grünen Swakopmunder Spargel mit Sc. Hollandaise*

**N\$ 335.00**

\*\*\*\*

**Osso Buco**

*Braised beef shin, prepared in a port wine sauce, accompanied by homemade Spätzle and mixed vegetables tossed in butter*

**Osso Buco**

*Geschmorte Rinderbeinscheiben, zubereitet in einer Portweinsauce, dazu gibt es hausgemachten Spätzle und gemischtem Gemüse in Butter geschwenkt*

**N\$ 225.00**

\*\*\*\*

**Chocolate-Amareto Parfait**

*With mixed berry sauce*

**Schokoladen-Amareto Parfait**

*Mit gemischter Beerensauce*

**N\$ 95.00**