

### Vorspeise

Hafen-Klub Hanseatenteller mit geräuchertem Aalfilet, Nordseekrabben, Röhrei und Schwarzbrot	19,00 €
Bunter Blattsalat mit Himbeeren - Champagnerdressing, Spargel und Avocado	11,00 €
Ceviche von der Rotgarnele mit Gurke, Jalapeño, Limette und Koriander	17,00 €
Pikantes Hafen-Klub Beef Tatar mit Cognac und Kräuter - Creme fraiche	16,00 €

### Hauptgang

Roastbeef „Kalt“ mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und kleinem Gurkensalat	21,00 €
Rinderfilet und geschmorte Short-Rib „Korean Style“ mit Süßkartoffelpüree, Spargel und junge Erbsen	23,00 €
Gebratene Nordsee Seezunge „Müllerin Art“ mit Blattspinat und Pellkartoffeln	44,00 €
Gebratene Maischolle mit Pellkartoffeln und Gurkensalat	
• Müllerin Art	19,00 €
• Finkenwerder Art	21,00 €
• Büsumer Art	26,00 €
Pfund Weißer Heide Stangenspargel	13,50 €
½ Pfund Weißer Heide Stangenspargel	7,50 €
Wahlweise mit:	
• Basedahler Katenschinken	9,00 €
• Gebratenes Lachsfilet	13,00 €
• Kleines Wiener Schnitzel	12,00 €
• Husumer Rinderfilet ca. 150 g	22,50 €

**Wir servieren den Weißen Stangenspargel mit Hausgemachter Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Pellkartoffeln**

### Dessert

Erdbeer-Tarte mit Vanille, Rhabarber und Joghurtsorbet	10,00 €
Weißer Schokoladen Creme Brûlée mit Himbeeren, Pfirsich-Ricotta Cremeeis und Thymian-Karamell	11,00 €