

KULINARISCHER APERITIF

Grüne Oliven aus Apulien
Green olives from Puglia 6,50 €

Bündnerfleisch
Swiss ham 12,50 €

Italienische Trüffelsalami
Italian truffle salami 9,50 €

Französische Jahrgangssardinen
French vintage sardines 12,00 €

Piementos de Padron
small green pepper 8,00 €

APERITIF-EMPFEHLUNG

Canonita de Mallorca Tonic 9,50 €

Sarti Rosa Spritz 9,50 €

Pimm's No. 1 9,50 €

Lillet Wild Berry 9,50 €

Champagner Drappier
Glas 15,00 €

Hafen-Klub Crémant Blanc
Glas 9,00 €

Hafen-Klub Crémant Rosé
Glas 9,50 €

VORSPEISEN

Rindertatar - klassisch
Cognac, cremiges Eigelb, Gewürzgurke
Beef tartare - classic / cognac / creamy egg yolk / gherkin 21,50 €

Hanseaten-Teller
Räucheraal von der Müritz, Nordseekrabben, Rührei, Schwarzbrot
Hanseatic plate / filet of smoked eel / North sea crabs / scrambled egg / buttered black bread 23,50 €

Muramasa Tuna ~ Tiradito
Gurke, Jalapeno, grüne Paprika, Limette, Labneh
Muramasa tuna / cucumber / jalapeno / green peppers / limes / labneh 22,00 €

Carpaccio vom Weiderind ~ „Caesars Style“
Römersalatherzen, Kirschtomaten, Parmesancreme
Beef carpaccio / tomatoes / parmesancream 20,00 €

Spargelsalat & Burrata
Nektarine, Pistazien, Zitronenvinaigrette
Asparagus salad & buratta / nectarine / pistachios / lemons vinaigrette 17,50 €

SUPPEN

Hummerschaum-Süppchen 18,50 €
Krustenterraviolo, kandierte Tomate, Estragon
Lobster foam soup / crustacean raviolo / candied tomato / tarragon

Spargelschaumsüppchen 12,50 €
Tomaten, Mairübchen, Kresse
Asparagus soup / tomato / cress

Bei Unverträglichkeiten und Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

HAUPTGÄNGE

Arancini ~ ausgebackener Risotto

Tomatencreme, Rucolasalat, Parmesan

Arancini ~ fried risotto / arugula / parmesan

21,50 €

Meerbarbenfilet ~ gebraten

Jungesgemüse, Kartoffel-Kräuterpüree, Holunderblüten- Rieslingschaum

Mullet fillet / potatoes / potato herb puree / elderflower-riesling foam

32,00 €

Labskaus

Rollmops, Spiegelei, Gewürzgurke

Labskaus / rolled fillet of marinated herring / fried egg / pickled cucumber

21,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren

Schnitzel / fried potatoes / cucumber salad / cranberries

32,50 €

Nordsee Seezunge „Müllerin Art“

Nussbutter, Blattspinat, glasierte Pellkartoffel

Northsea sole „Müllerin style“ / nut butter / leaf spinach / glazed jacket potatoes

Tagespreis

Suprême vom Prignitzer Maishähnchen ~ gebraten

Grillgemüse, Kartoffel-Rosmarinpüree, Salzzitrone, Jus

Corn chicken breast / grilled vegetables / potatoes-rosemary puree / saltedlemon

29,00 €

VOM GRILL

Rinderfilet 200 g 39,00 €

Beef fillet 200 g

Lachsfilet 200 g 28,00 €

Salmon fillet 200 g

BEILAGEN

Italienischer Blattspinat 6,50 €

Italian leaf spinach

Getrübelt Kartoffelpüree 7,50 €

Truffled mashed potatoes

Pommes Frites 5,50 €

French fries

Kleiner Blattsalat 8,50 €

Small leaf salad

Grillgemüse 6,50 €

grilled vegetables

SAUCEN

Portweinjus 4,00 €

Port wine jus

Sauce béarnaise 4,00 €

Béarnaise sauce

Cognac-Pfeffer-Rahm 4,00 €

Cognac pepper cream sauce