

Kulinarischer Aperitif

Bündnerfleisch 10,50 €
Bündnerfleisch

Italienische Trüffelsalami 9,50 €
Italian truffle salami

Ägyptische Datteln im Speckmantel 9,50 €
Egyptian dates wrapped in bacon

Grüne Oliven aus Apulien 5,00 €
Green olives from Puglia

Französische premium Jahrgangs-Sardinen 12,50 €
Jahrgang 2017
French premium vintage sardines / 2017

Vorspeisen & Salate

Hafen-Klub Hanseatenteller 19,50 €
Räucheraal von Harald Rolf, Nordseekrabben, Rührei, Schwarzbrot
Hanseatic plate / filet of smoked eel / North sea crabs / scrambled egg / buttered black bread

Hausgebeizter Tandoori-Lachs 15,00 €
Kohlrabi-Kimchi, Limetten-Joghurt
Pickled tandoori salmon / kohlrabi kimchi / lime yogurt

Cremige Burrata 17,50 €
Bunte Vierländer Tomaten, Avocado, eingelegter Chili-Pfirsich
Creamy burrata / colorful „Vierländer“ tomatoes / avocado / pickled chili-peach

Hafen-Klub Rindertatar 18,50 €
Klassisch, Hennessy Cognac, cremiges Eigelb, Crème fraîche
Hafen-Klub beef tatar / classic / Hennessy cognac / creamy egg yolk / crème fraîche

Sommerlicher Blattsalat 13,00 €
Himbeer-Dressing, Radieschen, Paprika, gepuffter Quinoa, geröstete Kerne
Summer leaf lettuce / raspberry dressing / small radish / pepper / puffed quinoa / roasted seeds

Suppen & Pasta

Hafen-Klub Fruchtig pikante Currysuppe 12,50 €

Gebratene Rotgarnele, Kokosschaum

Hafen-Klub fruity spicy currysoup / fried red shrimp / coconut foam

Pasta Tartufo 19,50 €

Tagliolini, Sommertrüffel, Parmesanschaum (**vegetarisch**)

Pasta tartufo / tagliolini / summer truffle / parmesan foam (vegetarian)

Fisch

Hamburger Labskaus 16,50 €

Rollmops, Rote Bete, Spiegelei

Hamburger Labskaus / rollmop / beetroot / fried egg

Nordsee Seezunge „Müllerin Art“ Tagespreis

Blattspinat, Pellkartoffel

North sea sole „Müllerin style“ / leaf spinach / jacket potatoes

Gebratenes Filet vom Kabeljau 25,00 €

Frische Pfifferlinge, Kartoffel-Brunnenkressepüree, Beurre Blanc Schaum

Fried fillet of cod / fresh chanterelles / potatoe-watercress puree / beurre blanc foam

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 22,50 €

Bratkartoffeln, Gurkensalat

Wiener schnitzel of veal back / fried potatoes / cucumber salad

Rosa Roastbeef „Kalt“ 19,50 €

Bratkartoffeln, Remouladensauce, kleiner Salat

Medium-rare roastbeef cold / fried potatoes / remoulade / small salad

Vom Grill

Husumer Rinderfilet 200 g <i>Husumer fillet of beef</i>	34,00 €
Lachsfilet 200 g <i>Salmon fillet</i>	25,00 €
Brust vom Label Rouge Schwarzfederhuhn <i>Chest of the label Rouge black feathered chicken</i>	19,00 €

Beilagen

Bratkartoffeln – <i>fried potatoes</i>	
Italienischer Blattspinat – <i>Italian leaf lettuce</i>	
Grillgemüse – <i>Grill vegetables</i>	
Grünes Bohnengemüse – <i>green beans</i>	
Kartoffel-Röstzwiebelpüree – <i>Potatoe roasted onion puree</i>	
Pommes Frites – <i>French fries</i>	
mit Sommertrüffel (2,00 € extra) – <i>with summer truffle (2,00 € additional)</i>	
Je 4,00 €	

Saucen

Pfefferjus – <i>pepper jus</i>	
Bernaise – <i>bernaise</i>	
Pfifferlingrahmsauce – <i>chanterelle cream sauce</i>	
Je 3,50 €	

Dessert

Marinierte Altländer Erdbeeren 10,00 €
Tahiti-Vanilleeis, Shortbread Crumble, Schlagsahne
Marinated strawberries from the „Alten Land“ / tahitian vanilla ice cream / shortbread crumble / whipped cream

Weißer Schokoladen Creme Brûlée 10,00 €
Himbeeren, Pfirsich-Ricotta Cremeeis, Thymian-Karamell
White chocolate creme brulee / raspberries / peach-ricotta creme ice cream / thyme caramel

Parfait Grand Marnier 8,50 €
Mandelkrokant, Minze
Parfait Grand Marnier / almond brittle / mint

Hausgemachte Sorbet-Variation 8,50 €
Joghurt, Zitrone, Himbeere
Homemade variety of sorbet / yogurt / lemon / raspberry

Hafen-Klub Käse Selection 16,00 €
3 Sorten, Feigensenf, Früchtebrot
Hafen-Klub cheese selection / 3 varieties / fig mustard / fruity bread

Pfifferlings - Karte

Pfifferlingsschnitte 13,00 €

Schwarzbrot, Kräuterrührei, Pfifferlinge, Blattsalat

Chanterelle cuts / black bread / herbal scrambled eggs / chanterelles / leaf lettuce

mit Katenschinken

21,00 €

with Katenschinken

Feldsalat

13,50 €

Joghurtdressing, Pfifferlinge, Knuspriger Speck, Croutons

Corn salad / yoghurt dressing / chanterelles / crispy bacon / croutons

Tagliolini

klein 12,00 €

Pfifferlingrahmsauce, gehobelter Parmesan

groß 22,00 €

Tagliolini / chanterelle cream sauce / sliced parmesan

Semmel-Spinatknödel

klein 13,00 €

Pfifferlingrahmsauce, kleiner Feldsalat

groß 24,00 €

Spinach Dumplings / chanterelle cream sauce / small corn salad

Exklusiv im Hafen-Klub „Helgoländer Hummer“

Halber Helgoländer Hummer ca. 600 g - Gegrillt 78,00 €
Half Helgoland lobster – grilled

Hummer – Ceviche 20,00 €
Koriander, Gurke, Chili, Limone
Lobster ceviche / coriander / cucumber / chili / lime

Hummercocktail 20,00 €
Salatherzen, Kirschtomate, Cocktailsauce
Lobster cocktail / lettuce hearts / cherry tomato / cocktail sauce

Hummersuppe 14,50 €
Zuckerschoten – Hummer-Einlage
Lobster soup / sugar snaps / lobster meat

Tagliolini mit Hummerfleisch 25,00 €
Estragon, Frühlingslauch, Kirschtomate
Tagliolini with lobster meat / tarragon / spring leek / cherry tomato

In Kooperation mit einem Helgoländer Hummerfischer ist es uns gelungen,
Ihnen ab sofort unseren heimischen Hummer anbieten zu können.
Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich fangfrischen Hummer mit einem
Gewicht zwischen 1.000 und 1.300 g.

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen auch gerne Hummer mit einem
Gesamtgewicht von bis zu 3.000 g.