

KULINARISCHER APERITIF

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

Coppa Di Parma 10,50 €
Coppa Di Parma

Italienische Trüffelsalami 9,50 €
Italian truffle salami

Französische Jahrgangssardinen 12,00 €
French vintage sardines

Pimientos de Padron 8,00 €
Padron peppers

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 Taittinger 15,00 €
Glas

Franciacorta Brut - Antica Fratta 9,00 €
Glas

Crémant Rosé 9,50 €
Glas

VORSPEISEN

Rindertatar - klassisch 19,50 €
Cognac, cremiges Eigelb, Gewürzgurke
Beef tartare - classic / cognac / creamy egg yolk / gherkin

Hanseaten-Teller 23,00 €
Räucheraal von der Müritz, Nordseekrabben, Rührei, Schwarzbrot
Hanseatic plate / filet of smoked eel / North sea crabs / scrambled egg / buttered black bread

Atlantik Makrelenfilet - süß & sauer eingelegt 16,50 €
Gurke, Apfel, Brunnenkresse, Wasabimayonnaise
Atlantic mackerel fillet - sweet & sour pickled / cucumber / apple / watercress / wasabi mayonnaise

Perlhuhnbrust Roulade 17,00 €
Waldpilzpraline, Pastinake, Friesée, Trüffelvinaigrette
Guinea fowl breast roulade / wild mushroom praline / parsnip / friesée / truffle vinaigrette

SUPPEN

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

Hafen-Klub Curryschaum-Süppchen 12,50 €
Garnele, Paprika Chutney, Kresse
Hafen-Klub curry foam soup / shrimp / paprika chutney / cress

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

HAUPTGÄNGE

Kartoffel-Thymian Flan Bimi, Blumenkohl-Mandelcrème, Austernpilze, Veggie-Jus <i>Potato and thyme flan / bimi / cauliflower and almond cream / oyster mushrooms / veggie jus</i>	26,50 €
Skrei Filet & Argentinische Rotgarnele Topinambur, Fenchel, Passepierre, Krustentierschaum <i>Skrei fillet & Argentinian red prawn / topinambur / fennel / passepierre / crustacean foam</i>	34,50 €
Labskaus Rollmops, Spiegelei, Gewürzgurke <i>Labskaus / rolled fillet of marinated herring / fried egg / pickled cucumber</i>	20,50 €
Wiener Schnitzel Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren <i>Schnitzel / fried potatoes / cucumber salad / cranberries</i>	31,50 €
Nordsee Seezunge „Müllerin Art“ Nussbutter, Blattspinat, glasierte Pellkartoffel <i>Northsea sole „Müllerin style“ / nut butter / leaf spinach / glazed jacket potatoes</i>	Tagespreis
Zweierlei vom Kalb - Filet & Haxe Schwarzwurzel, Flower Sprouts, Rauchmandel-Jus <i>Two kinds of veal - fillet & shank / black salsify / flower sprouts / smoked almond jus</i>	33,00 €

VOM GRILL		BEILAGEN		SAUCEN	
Rinderfilet 200 g <i>Beef fillet 200 g</i>	39,00 €	Italienischer Blattspinat <i>Italian leaf spinach</i>	6,50 €	Portweinjus <i>Port wine jus</i>	4,00 €
Lachsfilet 200 g <i>Salmon fillet 200 g</i>	28,00 €	Getruffeltes Kartoffelpüree <i>Truffled mashed potatoes</i>	7,50 €	Sauce béarnaise <i>Béarnaise sauce</i>	4,00 €
		Pommes Frites <i>French fries</i>	5,50 €	Cognac-Pfeffer-Rahm <i>Cognac pepper cream sauce</i>	4,00 €
		Kleiner Blattsalat <i>Small leaf salad</i>	8,50 €		
		Grillgemüse <i>grilled vegetables</i>	6,50 €		