

---

# Kulinarischer Aperitif

---



Grüne Oliven aus Apulien <i>Green olives from Puglia</i>	6,50 €
Pimientos de Padrón <i>Padrón peppers</i>	8,00 €
Ägyptische Datteln im Speckmantel <i>Egyptian dates wrapped in bacon</i>	9,50 €
Italienische Trüffelsalami <i>Italian truffle salami</i>	9,50 €
Bündnerfleisch <i>Bündnerfleisch</i>	10,50 €
Französische premium Jahrgangs-Sardinen 2018 <i>French premium vintage sardines / 2018</i>	14,50 €



## Vorspeisen, Suppen & Pasta

<b>Hafen-Klub Hanseatenteller</b> Hamburger Räucheraal, Nordseekrabben, Rührei, Schwarzbrot <i>Hanseatic plate / filet of smoked eel / North sea crabs / scrambled egg / buttered black bread</i>	22,50 €
<b>Hafen-Klub Rindertatar - Klassisch</b> Hennessy Cognac, cremiges Eigelb, Gewürzgurke, Crème fraîche <i>Hafen-Klub beef tartar / classic / Hennessy cognac / creamy egg yolk / pickled cucumber / crème fraîche</i>	18,50 €
<b>Frühlings-Blattsalat</b> Himbeer-Dressing, Junge Rübchen, Grüner Spargel, geröstete Kerne <i>Spring leaf salad / raspberry dressing / young turnip / green asparagus / roasted seeds</i>	13,00 €
<b>mit gebläuterten Ziegenkäse</b> <i>with flamed goat cheese</i>	15,50 €
<b>Koreanisches Karaage Hähnchen - knusprig</b> Kimchi-Salat, Sesam, Teriyaki, japanische Mayonaise <i>Korean karaage chicken - crispy / kimchi salad / sesame seeds / teriyaki / japanese mayonnaise</i>	16,50 €
<b>Saiblingfilet aus der Region ~gebeizt</b> Saiblings-Kaviar, Granny Smith, Radieschen, Grüne Meerrettichsauce <i>Smoked charfillet / charcaviar/ radishes / green horseradish</i>	16,50 €
<b>Hummerschaum-Süppchen</b> Krustenterraviolo, Estragon <i>Lobster foam soup / crustacean raviolo / tarragon</i>	14,50 €
<b>Spargelschaum-Süppchen</b> Spargelspitzen, Tomatenwürfel, Croutons <i>Asparagus-soup / asparagous/ tomato/ croutons</i>	9,50 €
<b>Tortiglioni - Gezupfte Kaninchenkeule</b> Morchelrahm, Spargel, Junge Erbsen <i>Tortiglioni / pulled rabbit / morelcream / asparagous / peas</i>	24,50 €

---

## Hauptgänge

---



### Nordsee Seezunge „Müllerin Art“

Blattspinat, glasierte Pellkartoffel, Nussbutter

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

Tagespreis-

### Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren

*Schnitzel / fried potatoes / cucumber salad / cranberries*

25,50 €

### Labskaus

Rollmops, Spiegelei, Gewürzgurke

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

19,50 €

### Forellenfilet pochiert im „Blau-Sud“

Vierländer Gemüse, kleine Kartoffeln, Zitronensoße

*Trout fillet poached in a „blue broth“ / Vierländer vegetables / small potatoes / lemon sauce*

28,50 €

### Perlhuhnbrust~gebraten

Spargelragout, Kartoffel-Trüffelpüree, Sommertrüffel, Madeirajus

*Fried guinea fowl / asparagusragout / potato-trufflepuree / summertruffle / Madeirajus*

29,50 €



---

## Bio-Spargel vom Cassenshof

---

Pfund Spargel 24,50 €

Heide Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter  
*Pound asparagus / potatoes / hollandaise sauce or butter*

Halbes Pfund Spargel 17,50 €

Heide Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter  
*Half pound asparagus / potatoes / hollandaise sauce or butter*

*Das halbe Pfund wahlweise mit:*

Katenschinken vom „Hamfelder Bauern“ 28,50 €

*Katenschinken*

Kräuter-Saftschinken 28,50 €

*Herb-flavoured juice ham*

Ostsee-Fjordlachsfilet 150 g 34,00 €

*Baltic Sea fjord salmon fillet 150 g*

Wiener Schnitzel 34,00 €

*Wiener Schnitzel*

Rinderfilet 150 g 42,00 €

*Fillet of beef 150 g*

Halber Helgoländer Hummer 75,00 €

*Half Helgoland lobster*



## Vom Grill

Deutsches Dry Aged Beef

Premium Selection für den Hafen-Klub

- Über aktuelle Cuts & Preise informiert Sie unser Service gerne am Tisch -



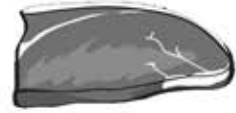
Porterhouse



T-Bone



Rib Eye



Rump Steak

## Außerdem ...

Husumer Rinderfilet - 200 g -

*Husum beef fillet*

37,00 €

Ostsee Fjord Lachsfilet - 200 g -

*Baltic sea fjord salmon fillet*

25,00 €

Halber Helgoländer Hummer

*Half heligoland lobster*

65,00 €

## Beilagen - je 4,00 €

Italienischer Blattspinat

*Italian leaf salad*

Grillgemüse

*Grilled vegetables*

Pommes Frites

*French fries*

Bratkartoffeln

*Fried potatoes*

Spargelragout

*Asparagusragout*

Kartoffelgratin

*Potato au gratin*

## Saucen - je 3,50 €

Portweinjus

*Port wine jus*

Bernaise

*Sauce bernaise*

Safransauce

*Saffron sauce*

Pfefferjus

*Pepper jus*