

Kulinarischer Aperitif

Grüne Oliven aus Apulien <i>Green olives from Puglia</i>	5,00 €
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>	16,50 €
10 g Deutscher Imperial Kaviar mit Blinis & Crème fraîche <i>10 grams of imperial caviar with blinis and creme fraiche</i>	22,00 €

Vorspeisen & Salate

Hafen-Klub Hanseatenteller Räucheraal von Harald Rolf, Nordseekrabben, Rührei, Schwarzbrot <i>Hanseatic plate / filet of smoked eel / North sea crabs / scrambled egg / buttered black bread</i>	22,50 €
Karamellisierte Rote Zwiebeltarte Tête de Moine Käse, Salatspitzen, Federweißer-Vinaigrette <i>Caramelized red onion tarte / tête de moine cheese / lettuce tips / federweisser-vinaigrette</i>	14,50 €
Hafen-Klub Rindertatar Klassisch, Hennessy Cognac, cremiges Eigelb, Crème fraîche <i>Hafen-Klub beef tatar / classic / Hennessy cognac / creamy egg yolk / crème fraîche</i>	18,50 €
Herbstlicher Blattsalat Granatapfel-Dressing, Rüben, Radieschen, gepuffte Hirse, geröstete Kerne <i>Autumn leaf lettuce / pomegranate dressing / turnips / small radish / puffed millet / roasted seeds</i>	13,00 €

Suppen & Pasta

Kürbis-Ingwer-Süppchen 12,50 €

Schottische Jakobsmuschel, junger Lauch, geröstete Erdnuss
Pumpkin-ginger soup/ scottish scallop / young leek/ roasted peanuts

Ricotta Spinat Ravioli (vegetarisch möglich) 18,50 €

Gebratene Pilze, Pancetta, Salbeibutter
Ricotta spinach ravioli / fried mushrooms / pancetta/ sage butter

Fisch

Hamburger Labskaus 16,50 €

Rollmops, Rote Bete, Spiegelei
Hamburger Labskaus / rollmop / beetroot / fried egg

Nordsee Seezunge „Müllerin Art“ 72,00 €

Blattspinat, glasierte Pellkartoffel, Nussbutter
Northsea sole „Müllerin style“ / leaf spinach /glazed jacket potatoes, nut butter

Filet vom weißen Heilbutt ~ gebraten 29,00 €

Birne, Bohnen, Speck
Fillet of white halibut / pears / beans / bacon

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 22,50 €

Bratkartoffeln, Gurkensalat, kalt gerührte Preiselbeeren
Wiener schnitzel of veal back / fried potatoes / cucumber salad / cold stirred cranberries

Bäckchen vom Holsteiner Weiderind ~ geschmort 24,50 €

Sautierte Waldpilze, Urkarotte, Kartoffel-Petersilienpüree, Jus
Braised cheeks of beef/ sauteed wild mushrooms/ carrot, potato-parsley puree/ jus

Vom Grill

„Premium Selection“

Pommersches Dry Aged Beef, exklusiv für den Hafen-Klub
Beratung zu den verschiedenen Cuts, Größen und Preisen

gerne am Tisch.

*Pomeranian dry aged beef exclusively for Hafen-Klub
Advice on the different cuts, sizes and prices at the table.*

Husumer Rinderfilet 200 g <i>Husumer fillet of beef</i>	34,00 €
Ostsee Fjord-Lachsfilet 200 g <i>Baltic salmon fillet</i>	22,00 €
Steak vom Damhirschrücken 200 g <i>Steak from the back of the fallow deer</i>	36,00 €

Beilagen

Italienischer Blattspinat - *Italian leaf lettuce*

Geschmorter Hokkaido Kürbis - *braised hokkaido pumpkin*

Grillgemüse - *Grill vegetables*

Pommes Frites - *French fries*

Gebratene Speckpilze - *fried bacon mushrooms*

Bratkartoffeln – *Fried potatoes* Je 4,00 €

Saucen

Pfefferjus – *Pepper jus*

Bernaise - *Bernaise*

Kräuterbutter- *herb butter* Je 4,50 €

Dessert

Crème Brûlée vom italienischen Nougat Weißes Kaffeeeis, Amarenakirschen <i>Crème brûlée from italian nougat / white coffee ice-cream / Amarena cherries</i>	9,50 €
Dreierlei von der Belgischen Schokolade Passionsfrucht, Anis, Macadamiacrunch <i>Variety of Belgian chocolate / passion fruit / anise / macadamia crunch</i>	10,50 €
Parfait Grand Marnier Mandelkrokant, Gewürzorange <i>Parfait Grand Marnier / almond brittle / spicy orange</i>	8,50 €
Hausgemachte Sorbet-Variation Grüner Apfel-Minze, Mango, Himbeere <i>Homemade variety of sorbet / green apple - mint / mango / raspberry</i>	8,50 €
Hafen-Klub Käse Selection 3 Sorten, Feigensenf, Früchtebrot, Trauben <i>Hafen-Klub cheese selection / 3 varieties / fig mustard / fruity bread / grapes</i>	16,00 €

Hafenklub Wildkarte

Unser Wild kommt aus dem Forstgebiet Wacken.
Our game originates from the forest area Wacken.

Geräucherter Rehschinken

Eingelegter Kürbis, Altländer Apfel, Geröstete Walnüsse, Feldsalat 16,50€
*Smoked deer prosciutto / marinated pumpkin / apple from the old country /
roasted walnut / lamb's lettuce*

Kraftbrühe vom Damwild

Kräutergrießnocken, Wurzelstreifen, Schnittlauch 13,50€
Bouillon from the fallow deer / herb-semolina dumplings / root vegetables strips / chive

Hirsch-Rahmgulasch

Gebratene Waldpilze, Preiselbeeren, Serviettenknödel 23,00€
Stag cream goulash / fried wild mushrooms / cranberries / napkin dumpling

Damhirschrücken ~ gebraten

Selleriecreme, Spitzkohl, Quitte, Wacholderjus 32,00€
Roasted back of fallow deer / celery cream / quince / juniper gravy

Rehrücken „Baden-Baden“

Ab 4 Personen im Family Style

mit

Rosenkohl, Rotkohl, Preiselbeerbirne, Serviettenknödel

48,50 € pro Person

Das Angebot ist nur mit einer 24h Vorbestellung möglich