

Vorspeisen

Hafen-Klub winterlicher Blattsalat

fruchtiges Himbeer-Balsamicodressing

Winterly leaf salad/ fruity raspberry balsamic dressing

9,90 €

wahlweise mit:

either with:

Rosa Barbarie Entenbrust vom Grill 15,90 €

Medium grilled barbarie duck breast

Riesengarnelen vom Grill 3 Stück 17,90 €

Grilled prawns

Hafen-Klub Spicy Beef Tatar

Simmentaler Rind / Hennessy Cognac & Kräutersalat

Hafen-Klub spicy tatar of Simmentaler beef/ Hennessy cognac & herb salad

Klein/ small 120 g 16,90 €

Groß/ big 200g 24,90 €

Schaumsuppe vom Maine Hummer

Gebackene Krabbenpraline & Zuckerschote

Frothy soup of Maine lobster/ baked shrimp & snap pea

16,90 €

Gelbes Thai Curry (vegane Basis)

Asiatisches Gemüse & Duftreis

Yellow Thai curry (vegan)/ Asian vegetables & rice

Vorspeise/ starter 13,90 €

Hauptgang/ main course 18,90 €

Mit Rinderfiletstreifen 26,90 €

With beef fillet strips

Unsere Klub Klassiker

Hamburger Hafenbrot

Nordsee Krabben/ Räucheraalfilet/Spiegelei & Schwarzbrot

Harbour bread/ North Sea crabs/ fillet of smoked eel/ fried egg & black bread

Klein 19,90 €

Groß 24,90 €

Black Tiger Tempura Garnelen 5 Stück

Teriyakisauce & Guacamole

Black tiger tempura prawns/ teriyaki sauce & guacamole

16,90 €

Wiener Schnitzel 160g

Bratkartoffeln & Dill-Gurkensalat

Wiener Schnitzel/ fried potatoes & dill cucumber salad

19,90 €

Burger vom Dry Aged Beef 200g

krosser Bacon/ Cheddar & Süßkartoffel Pommes Frites

Burger of dry aged beef/ crunchy bacon/ cheddar/ sweet potatoe fries

18,90 €

Hafen-Klub Labskaus

Spiegeleier/Gewürzgurke/Rote Bete & Rollmops

Hafen-Klub Labskaus/ fried egg/ gherkin/ beetroot & rollmop

16,90 €

Fisch

Seezunge im Ganzen gebraten

zerlassene Butter/ Babyspinat & Petersilienkartoffeln

Whole fried sole/ melted butter/ baby spinach & parsley potatoes

Tagespreis

Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch

Blutorange/ Avocado/ Baby Pak Choi & Thai Curry Risotto

Grilled fillet of sea bass/ blood orange/ avocado/ baby pak choi & thai curry risotto

32,90 €

Fleisch

Kalbsfilet Pfeffersteak 170g

Grüne Pfefferrahmsauce/ Grillgemüse & Trüffelpommes

Veal fillet pepper steak 170 g/ green pepper sauce/ grilled vegetables & truffled chips

34,90 €

Geschmortes Irisches Ochsenbäckchen

Merlotsauce/ getrüffelter Winterspargel & Tomatengnocchi

Braised cheek of Irish ox/ merlot sauce/ truffled winter asparagus & tomatoe gnocchi

29,90 €

Saisonal

Hafen-Klub Grünkohl

Kasseler Nacken/ Kohlwurst/ Senf & karamellierte Kartoffeln

Green cabbage/ cured pork neck/ sausage/ caramelized potatoes

17,90 €

Gebratener Rücken vom Brandenburger Reh

Preiselbeerjus/ Speckrosenkohl & gebackenes Mandelbällchen

Fried back of deer/ cranberry gravy/ brussels sprout with bacon & baked almond ball

36,90 €

Dessert

Hamburger Rote Beerengrütze

zweierlei Bourbon Vanille

Hamburg berry stew/ two kinds of bourbon vanilla

8,50 €

Zweierlei Belgische Schokolade (Malheur und weißes Eis)

Beerenröster/ Krokant-Minzpesto

Two kinds of Belgian chocolate (Malheur au chocolat and white ice cream)/

Hamburg berry stew/ brittle mint pesto

12,90 €

Crème Brûlée Franzbrötchen Style

weißes Schokoladeneis & Mandarinenkompott

Crème Brûlée "Franzbrötchen" style/ white chocolate ice cream & mandarin compote

10,90 €

Zusätzlich bieten wir Ihnen an:

Norddeutsche Bio Käseauswahl vom Hof Backensholzer

Früchtebrot/Oliven & fruchtiger Senf

Northern German organic cheese selection/ fruity bread/ olives & fruity mustard

12,90 €