

Vorspeisen

Mesclun Salat

Avocado/ geröstete Nüsse & 7 – Kräuter – Dressing
Mesclun salad/ roasted nuts/ avocado & 7 herbs dressing

9,90 €

mit:/ with:

Riesengarnelen vom Grill 3 Stück **14,90 €**
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 €**

Bunter Spargelsalat

Gegrillter Pulpo/ Safrankartoffel & Granatapfel
Colourful asparagus salad/ grilled octopus/ saffron potato & pomegranate

16,90 €

Spargelcremesuppe

Fjord Lachsforelle Sous Vide gegart & Zitrone
Cream of asparagus soup/ salmon trout sous vide cooked & lemon

14,90 €

Vegetarisch

Bärlauch Taglioline

Zitronensauce/ gehobelter Pecorino & zweierlei Spargel
Wild garlic taglioline/ lemon sauce/ flakes of pecorino & two kinds of asparagus

Vorspeise/ starter **13,90 €**
Hauptgang/ main course **19,90 €**

Unsere Klub Klassiker

Hamburger Hafenbrot

Nordsee Krabben/ Räucheraalfilet/Spiegelei & Schwarzbrot
Bremer bread/ North Sea crabs/ lukewarm fillet of smoked eel/ fried egg & black bread

Klein 19,90 €

Groß 24,90 €

Black Tiger Garnelenpfanne 5 Stück

Chili/ Paprika/ Knoblauch/ Olivenöl, Pernod & hausgebackene Brioche
Black tiger prawns/ chili/ pepper/ garlic/ olive oil/ Pernod & home-baked brioche

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 €

Saisonal

Weißer Stangenspargel 300g vom Spargelhof Werner
mit neuen Kartoffeln & wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
White asparagus 300 g/ new potatoes & sauce Hollandaise or melted butter

25,90 €

wahlweise mit:
optionally with:

Katenschinken <i>Smoked ham</i>	30,90€
Schnitte von der Fjordlachsforelle 160g <i>Slice of salmon trout 160g</i>	34,90 €
Wiener Schnitzel <i>Wiener Schnitzel</i>	34,90 €
Simmentaler Rinderfiletsteak vom Grill 160g <i>Fillet steak 160g</i>	39,90 €

Fisch

Seezunge im Ganzen gebraten
zerlassene Butter/ Babyspinat & Petersilienkartoffeln
Whole fried sole/ melted butter/ baby spinach & parsley potatoes

Tagespreis

Gebratenes Filet vom Atlantik Steinbeisser
Fruchtige Currysauce/ Zuckererbsenpüree & Rauchpaprika

29,90 €

Fleisch

Carée vom Salzwiesenlamm
Trüffeljus/ Grillgemüse & Bärlauch Gnocchi
Rack of lamb/ truffle jus/ grilled vegetables/ wild garlic gnocchi

34,90 €

Dessert

New York Cheesecake
Rhabarber & Himbeere
New York cheesecake/ rhubarb & raspberry

11,90 €

Tonkabohnen Crème Brûlée
Zweierlei Erdbeere
Tonka bean crème brûlée & two kinds of strawberry

10,90 €

Zitronensorbet
Marinierte Beeren
Lemon sorbet & marinated berries

8,90 €

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 €