

Vorspeisen

Gemischter Frühlingsalat

Mango-Chili Dressing & geflammter Ziegenkäse

Mixed spring salad/ mango chili dressing & scorched goat cheese

9,90 €

Sashimi von Heilbutt und Fjordlachs

Yuzu-Trüffelsauce/ braune Butter & Erbsen

Sashimi of halibut and fjord salmon/ yuzu truffle sauce/ brown butter & peas

14,90 €

Gänsestopfleberterrine

süß-saures Birnenquitten Kompott & geröstete Brioche

Terrine of foie/ sweet-sour compote of pear quinces & roasted brioche

19,90 €

Asiatische Vorspeisenvariation

Erdnussauce & Mango-Koriander Salat

Asian starter variety/ peanut sauce & mango coriander salad

19,90 €

Hafen-Klub Spicy Beef Tatar

Simmentaler Rind (120g) / Hennessy Cognac & Kräutersalat

Hafen-Klub spicy tatar of Simmentaler beef 120 g/ Hennessy cognac & herb salad

16,90 €

Schaumsuppe von Frühlingskräutern

Garnelen Wan-Tan & Saiblingskaviar

Frothy soup of spring herbs / Wan Tan with prawns & char caviar

13,90 €

Unsere Klub Klassiker

Bremer Krabben Brot

Nordsee Krabben/ Spiegelei & Schwarzbrot

Bremer bread/ North Sea crabs/ fried egg & black bread

Klein 70g 17,90 €

Groß 100g 22,90 €

Lauwarmes Räucheraalfilet

gerösteter Pumpernickel/ Kräuterrührei & kleiner Salat

Lukewarm fillet of smoked eel/ roasted pumpernickel/ scrambled egg with herbs & small salad

22,90 €

Black Tiger Tempura Garnelen

Teriyakisauce & Guacomole

Black tiger tempura prawns/ teriyaki sauce & guacamole

15,90 €

Hafen-Klub Labskaus

Spiegeleier/Gewürzgurke/Rote Bete & Rollmops

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

16,90 €

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln & Dill-Gurkensalat

Wiener Schnitzel/ fried potatoes & dill cucumber salad

19,90 €

Burger vom Dry Aged Beef

krosser Bacon/ Cheddar & Süßkartoffel Pommes Frites

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

18,90 €

Fisch

Seezunge im Ganzen gebraten

zerlassene Butter/ Babyspinat & Petersilienkartoffeln

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

54,00 €

Gebratenes Atlantik Seeteufelfilet

Moro Blutorange/ Avocado/ gegrillter Baby Pak Choi & Thaicurry Risotto

Fried fillet of Atlantic monkfish/ moro blood orange/ avocado/ grilled baby pak choi & thai curry risotto

32,90 €

Gegrilltes Rückenfilet vom Lofoten Kabeljau

Meerrettichsauce/ Blattspinat & Kartoffel-Birnenpüree

Grilled fillet of Lofoten cod/ horseradish sauce/ leaf spinach & potatoe pear puree

24,90 €

Fleisch

Gegrilltes Neuseeland Lammkarree

Gremolatakruste/ Bohnen Cassoulet & Pancetta-Oliven Muffin

Grilled square of New Zealand lamb/ gremolata herbs/ beans cassoulet & pancetta olive muffin

29,90 €

Rosa Flanksteak vom Irischen Rind (saftiges Bauchstück vom Rind)

Ofengemüse & gegrilltes Focaccia

Pink flank steak of Irish beef/ baked vegetables & grilled focaccia

25,90 €

Cordon Bleu vom Duroc Urschweinerücken

Friesisch Blue Käse/ italienischer Kochschinken/ Vierländer Karotte & Kartoffelgratin

Cordon bleu of Duroc porc saddle/ Frisian blue cheese/ Italian ham/ carrot & gratinated potatoes

24,90 €

Vegetarisch

Bärlauchrisotto

Spicy Spargel-Melonengemüse & Parmesanschaum

Wild garlic risotto/ spicy asparagus with melon & parmesan foam

klein 13,90 €

groß 19,90 €

Dessert

Crêpes Suzette

Sous Vide gegarter Himbeer-Rhabarber & Irish Coffee Eis

Crêpes suzette/ sous vide cooked raspberry rhubarb & Irish coffee ice cream

10,90 €

Hamburger Rote Beerengrütze

zweierlei Bourbon Vanille

Hamburg berry stew/ two kinds of bourbon vanilla

8,50 €

Dessertvariation

Eis/ Frucht/ Crème Brûlée & halbflüssiger Schokokuchen

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

*Dessert variety: Ice cream/ fruit/ crème Brûlée & semi-liquid chocolate cake
preparation time: 20 minutes*

12,90 €

Sorbet des Tages

gemischte Früchte

Sorbet of the day/ mixed fruit

9,50 €

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 €