

Vorspeisen

Hafen- Klub Frühlingsalat

bunter Spargel/ Landei/ Speck/ Croûtons & Thousand-Island Dressing
Hafen-Klub spring salad/ chopped egg / bacon/ croûtons & thousand-island dressing

12,90 €

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 €

Weißer Spargelcremesuppe

Garnelen Wan-Tan & Brunnenkresse Pesto
White cream soup of asparagus / Wan Tan with prawns & watercress pesto

13,90 €

Bärlauch Taglioline

Spicy Spargel-Melonengemüse & Parmesanschaum
Wild garlic taglioline / spicy asparagus melon vegetables & parmesan foam

klein 13,90

groß 19,90 €

mit Garnelen 2,50 € pro Stück

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 €

Gegrilltes Rückenfilet vom Island Kabeljau

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

Grilled fillet of Iceland cod/ moro blood orange/ avocado/ grilled baby pak choi & thai curry risotto

31,90 €

Fleisch

Wales Lammkarree vom Grill

Gremolatakruste/ Bohnen Cassoulet & Pancetta-Oliven Muffin

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

29,90 €

Rosa Flanksteak vom Irischen Rind (saftiges Bauchstück vom Rind)

Café de Paris Butter/ Grillgemüse & geröstetes Focaccia

Pink flank steak of Irish beef/ café de Paris butter/ grilled vegetables & roasted focaccia

25,90 €

Saisonal

Weißer Stangenspargel 350g vom Spargelhof Werner

mit neuen Kartoffeln & Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

White asparagus 350 g/ new potatoes & sauce Hollandaise or melted butter

25,90 €

wahlweise mit:

Katenschinken	29,90€
Schnitte von der Fjordlachsforelle	34,90 €
Wiener Schnitzel	34,90 €
Kalbsrückensteak vom Grill	37,90 €

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 €