

**Vorspeisen**

**Hanseaten - Teller**

Räucheraalfilet / Krabben / Rührei / gebuttertes Schwarzbrot  
*Hanseatic plate / filet of smoked eel / crabs / scrambled egg / buttered black bread*

**19,50 €**

**Hafen-Klub Beef Tatar**

Cognac/ Creme fraîche/ Wachtelei  
*Hafen-Klub beef tatar of/ cognac/ crème fraiche / quail egg*

**17,50 €**

**Wahlweise mit 10g Malossol Kaviar**

*Either with 10g Malossol caviar*

**32,50 €**

**Ceviche vom Sashimi Thunfisch**

Granny Smith Apfel / Gin / Gurke / Puffreis  
*Ceviche of sashimi tuna / Granny Smith apple / gin / cucumber / puffed rice*

**16,50 €**

**Rote Bete Carpaccio**

Burrata / Salzzitrone / Pistazien  
*Beetroot carpaccio / salt- lemon / pistacchio*

**13,00 €**

**Fruchtig pikante Curryschaumsuppe**

Garnele / Zuckerschoten  
*Fruity-spicy curry soup / prawn / snow peas*

**9,50 €**

**Fisch**

**Baby Steinbutt im Ganzen gegrillt nach "Müllerin Art"**

Petersilienkartoffeln / Blattspinat

*Whole grilled baby turbot "Müllerin style" / parsley potatoes / leaf spinach*

**44,50 €**

**Hafen-Klub Labskaus**

Spiegelei / Gewürzgurke / Rote Bete & Rollmops

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

**16,50 €**

**Estofado von argentinischen Rotgarnelen**

Piementos / Aioli / Safrankartoffel / Artischocke

*Prawn estofado / pimientos / aioli / saffron potato / artichoke*

**24,00 €**

**Fleisch**

**Wiener Schnitzel**

Bratkartoffeln / Gurkensalat

*Wiener Schnitzel / fried potatoes / cucumber salad*

**22,50 €**

**Hafen-Klub Sandwich**

Pastrami / Spiegelei / Bernaise / mariniertes Spitzkohl / Pommes

*Hafen-Klub sandwich / pastrami / fried egg / marinated pointed cabbage / fries*

**19,00 €**

**Rosa Barbarie Flugentenbrust**

Teriyakisauce / Karotten-Ingwerpüree / Chili Kirschen / Wan Tan

*Medium barbarie duck breast / Teriyaki sauce / carrot-ginger mash / pepper cherries / Wan Tan*

**25,50 €**

**Saisonal**

**Gebratene Pfifferlinge im Parmesankörbchen**

Speck / Wildkräutersalat / 13 Jahre alter Balsamico  
*Fried chanterelles in Parmesan basket / bacon / wild herb salad / 13 years old balsamic*

**15,50 €**

**Pfifferlingsschnitte**

Geröstetes Graubrot / Rührei / Katenschinken / kleiner Salat  
*Chanterelles / roasted grey bread / scrambled egg / smoked ham / small salad*

**11,50 € / 20,00 €**

**Pfifferling-Cremesuppe**

Sherrysahne / Frühlingslauch  
*Chanterelle cream soup / sherry cream / spring leek*

**8,50 €**

**Knusprige Seeteufelbäckchen**

Pfifferlings-Risotto / Weißweinschaum / italienischer Spinat  
*Crispy cheeks of monkfish / chanterelles risotto / white wine foam / Italian spinach*

**28,00 €**

**Gegrilltes Filet vom Husumer Rind (200g)**

Pfifferlinge á la Creme / Kartoffel-Kräuterpüree / grüner Spargel  
*Grilled fillet of beef / canterelles á la creme / potato-herb mash / green asparagus*

**37,50 €**



**Dessert**

**Weinbergpfirsich im Pergament gegart**

Sauerrahm-Thymianeis

*Vineyard peach cooked in parchment / sour cream-thyme ice cream*

**11,50 €**

**Hausgemachte Sorbet Variation**

Frische Beeren

*homemade variety of sorbet / fresh berries*

**11,50 €**

**Tiramisu**

Baileyseis / Himbeeren

*Tiramisu / baileys ice cream / raspberries*

**10,00 €**

**Hafen-Klub Käseauswahl**

Früchtebrot / Trauben / Nüsse

*Hafen-Klub cheese selection / fruity bread / gains / nuts*

**14,50 €**