

**Vorspeisen**

**Hafen- Klub Caesar Salad**

Croûtons/ Parmesan & Datteltomate

*Hafen-Klub caesar salad/ croûtons/ parmesan & date tomatoe*

**9,90 €**

**wahlweise mit:**

**gebackenen Maishähnchenfilets 12,90 €**

**Felsengarnelen vom Grill 17,90 €**

**Ceviche Asia Style vom Thunfisch**

Yuzu-Trüffelsauce/ Sesam & Avocado

*Ceviche of tuna "Asian style"/ yuzu truffle sauce/ sesame & avocado*

**17,90 €**

**Hafen-Klub Spicy Beef Tatar**

Simmentaler Rind/ Hennessy Cognac & Kräutersalat

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

**klein (120 g) 16,90 €**

**groß (200g) 24,90 €**

**Kaltes Gurken-Buttermilch Süsschen**

Krabben/ Dill & Radieschen

*Cold cucumber buttermilk soup/ crabs/ dill & radish*

**14,90 €**

**Hummer Taglioline**

Hummer Cognacsauce/ Felsengarnele/ Zuckerschoten & Gehobelter Pecorino

*Lobster taglioline/ lobster cognac sauce/ prawn/ snap peas & chopped pecorino*

**16,90 €**

**Unsere Klub Klassiker**

**Hamburger Hafenbrot**

Nordsee Krabben/ Räucheraalfilet/Spiegelei & Schwarzbrot

*Hamburg harbour bread/ North Sea crabs/ lukewarm fillet of smoked eel/ fried egg & black bread*

**Klein 19,90 €**

**Groß 24,90 €**

**Black Tiger Tempura Garnelen**

Teriyakisauce & Guacamole

*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 €**

**Steinbeisserfilet vom Grill**

Rote Paprika-Sternanissauce/ Vierländer Schmorgurke & Pfifferlingsrisotto

*Grilled fillet of spined loach/ red pepper star anise sauce/ stewed cucumber & chanterelle risotto*

**29,90 €**

**Fleisch**

**Simmentaler Filetsteak 200g Tagliata Style**

Café de Paris Butter/ Avocado/ Kräutersalat & geblämmte Kartoffeln

*Fillet of Simmentaler beef tagliata style/ café de Paris butter/ avocado/ herb salad & scorched potatoes*

**36,90 €**

**Gebratenes Iberico Schweinefilet**

Zwiebelkruste/ Spargel-Kirschgemüse & gebratene Pfifferlingsravioli

*Fried fillet of Iberico porc/ onion crust/ asparagus cherry vegetables & fried chanterelle ravioli*

**29,90 €**

**Saisonal**

**Matjesfilet Hausfrauen Art**

Vierländer Apfel/ Gewürzgurke/ Salatbouquet & Bratkartoffeln

*Fillet of matie "home-made-style"/ apple/ gherkin/ salad & fried potatoes*

**16,90 €**

**Matjesfilet Friesische Art**

Speckbohnen & Bratkartoffeln

*Fillet of matie "Frisian style"/ green beans with bacon & fried potatoes*

**16,90 €**

**Dessert**

**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 €**