

Vorspeisen

Hafen-Klub Caesar Salad

Croûtons & Parmesan

Hafen-Klub caesar salad/ croûtons & parmesan

9,90 €

wahlweise mit:

gebackenen Maishähnchenfilets	12,90 €
Riesengarnelen vom Grill 3 Stück	17,90 €

Pescaccio vom Pulpo

Asiatischer Gurkensalat/ Erdnuss & Avocado

Pescaccio of pulpo/ Asian cucumber salad/ peanut & avocado

16,90 €

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 €

Vegetarisch

Tagliolini

Pfifferlinge/ Datteltomaten & Parmesan

Tagliolini/ chanterelles/ date tomatoes & parmesan

Als Vorspeise 14,90 €

Als Hauptgang 19,90 €

Vegan

Gebackener grüner Spargel

Süß-saure Gurke/ Teriyakisauce & Guacamole

Baked green asparagus/ sweet sour cucumber/ teriyaki sauce & guacamole

14,90 €

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 Tempura Garnelen 5 Stück

Teriyakisauce & Guacamole

Black tiger tempura prawns/ teriyaki sauce & guacamole

16,90 €

Hafen-Klub Labskaus

Spiegeleier/Gewürzgurke/Rote Bete & Rollmops

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

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 €

Fisch

Seezunge im Ganzen gebraten

Zerlassene Butter/ Babyspinat & Petersilienkartoffeln

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

Tagespreis

Island Kabeljau Rückenfilet vom Grill

Rote Bete Himbeer Sauce/ grüner Spargel & Meerrettich Püree

Grilled back fillet of Iceland cod/ beetroot raspberry sauce/ green asparagus & horseradish puree

32,90 €

Fleisch

Simmentaler Filetsteak 200g Tagliata Style

Cafè de Paris Butter/ Avocado/ Kräutersalat & gebläunte Kartoffeln

Simmentaler fillet steak(200 g) tagliata style/ café de Paris butter/ avocado/ herb salad & scorched potatoes

36,90 €

Rosa Barbarie Entenbrust vom Grill

Erdnussauce/ gebratener wilder Brokkoli & Hokkaido-Kürbis Ravioli

Pink grilled barbarie duck breast/ peanut sauce/ fried wild broccoli & Hokkaido pumpkin ravioli

29,90 €

Saisonal

Pfifferlings Cappuccino

Ravioli & Gamba vom Grill

Cappuccino of chanterelles/ ravioli & grilled gamba

15,90 €

Simmentaler Entrecote vom Grill (200g)

34,90 €

oder

Irischer Bio Lachs vom Grill

32,90 €

Gebratene Pfifferlinge/ Trüffelspinat & Kartoffelgratin

Grilled entrecote (200 g) or grilled organic Irish salmon/ fried chanterelles/ truffled spinach & potatoe gratin

Dessert

Hamburger Rote Beerengrütze

Zweierlei Bourbon Vanille

Hamburg berry stew/ two kinds of bourbon vanilla

8,50 €

Zweierlei Belgische Schokolade (Malheur und weißes Eis)

Beerenröster/ Krokant- Minzpesto

Two kinds of Belgian chocolate (Malheur au chocolat and white ice cream)/ Hamburg berry stew/ brittle mint pesto

12,90 €

Crème Brûlée Franzbrötchen Style

Bourbon Vanille & Beeren

Crème Brûlée "Franzbrötchen" style/ bourbon vanilla & berries

10,90 €

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 €