

Vorspeisen

Winterliche Blattsalate

Balsamico Dressing

Winterly leaf salad/ balsamic dressing

9,90 €

wahlweise mit:

either with:

Rosa Barbarie Entenbrust vom Grill 15,90 €

Medium grilled barbarie duck breast

Riesengarnelen vom Grill 3 Stück 17,90 €

Grilled prawns

Hafen-Klub Spicy Beef Tatar

Simmentaler Rind / Hennessy Cognac & Kräutersalat

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

Klein/ small 120 g 16,90 €

Groß/ big 200g 24,90 €

Gelbes Thai Curry (vegane Basis)

Asiatisches Gemüse & Duftreis

Yellow Thai curry (vegan)/ Asian vegetables & rice

Vorspeise/ starter 16,90 €

Hauptgang/ main course 21,90 €

Mit Rinderfiletstreifen 26,90 €

With beef fillet strips

Unsere Klub Klassiker

Hamburger Hafenbrot

Nordsee Krabben/ Räucheraalfilet/Spiegelei & Schwarzbrot
Harbour bread/ North Sea crabs/ lukewarm fillet of smoked eel/ fried egg & black bread

Klein/ small 19,90 €

Groß/ big 24,90 €

Black Tiger Tempura Garnelen 5 Stück

Teriyakisauce & Guacamole

Black tiger tempura prawns/ teriyaki sauce & guacamole

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 €

Hafen-Klub Labskaus

Spiegeleier/Gewürzgurke/Rote Bete & Rollmops

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

16,90 €

Saisonal

Hafen-Klub Grünkohl

Kasseler Nacken/ Kohlwurst/ Senf & karamellisierte Kartoffeln
Green cabbage/ cured pork neck/ sausage/ caramelized potatoes

17,90 €

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis

Gebackene Krabbenpraline & Kürbiskernöl
Pumpkin soup/ baked prawn praline & pumpkin seed oil

14,90 €

Vegetarisch

Hokkaido Kürbis Risotto

Parmesansauce & karamellisierte Radicchio
Pumpkin risotto/ parmesan foam & caramelized radicchio

Vorspeise/ starter 13,90 €
Hauptgang/ main course 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 Filet Pfeffersteak 200g

Grüne Pfefferrahmsauce/ Grillgemüse & Trüffelpommes
Pepper fillet steak/ green pepper cream sauce/ grilled vegetables & truffled french fries

38,90 €

Rosa Kalbs Entrecôte

Pommerysenf Jus/ Marktgemüse/ Pfifferlinge & Kartoffelgratin
Medium done entrecote of veal/ pommery mustard jus/ fresh vegetables/ chanterelles & potato gratin

32,90 €

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 €

Creme Brulee Franzbrötchen Style

Bourbon Vanille & Zwetschgenröster
Crème Brûlée "Franzbrötchen" style/ bourbon vanilla & plum stew

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 €