

Vorspeisen

Gemischte winterliche Blattsalate

Mango- Chili Dressing/ geflämmtter Ziegenkäse
Mixed winterly leaf salads / deseamed goat cheese

9,90 €

Marinierte Scheiben vom Yellow Fin Tuna

Limetten- Koriander Marinade/ gebackene Hummerpraline
Slices of yellow fin tuna, lime-coriander marinade/ baked lobster praline

17,90 €

Black Tiger Tempura Garnelen

Teriyakisauce/ Guacamole
Black tiger tempura prawns/ sauce teriyaki/ guacamole

16,90 €

Hafen-Klub Spicy Beef Tatar

Simmentaler Rind (120g) / Hennessy Cognac/ Kräutersalat
Spicy tatar of Simmentaler beef (120 g)/Hennessy cognac/ herb salad

16,90 €

Pollo Tonnato

Adramitiani Oliven/ pikante gebratene Pimentos/ getrocknete Datteltomaten
Pollo tonnato/ adramitiani olives/ fried pimientos/ dried date tomatoes

14,90 €

Schaumsuppe vom jungen Kohlrabi

Marinierte Languste/ frischer Meerrettich/ rote Bete
Foam soup of young kohlrabi/ horse radish/ beetroot

13,90 €

Unsere Klub Klassiker

Bremer Krabben Brot

Nordsee Krabben/ Spiegelei/ Schwarzbrot
North Sea shrimps/ fried egg/ black bread

Klein/Small 70 g 17,90 €
Groß/ Large 100 g 22,90 €

Lauwarmes Räucheraalfilet

gerösteter Pumpernickel/ Kräuterrührei/ kleiner Salat
Fillet of smoked eel/ roasted pumpernickel/ scrambled eggs with herbs/ small salad

22,90 €

Gegrilltes Rückenfilet vom Winterkabeljau (Skrei)

Meerrettichsauce/ Blattspinat/ Kartoffel- Birnenpüree
Grilled filet of winter codfish/ spinach/ potato-pear puree

26,90 €

Hafen-Klub Labskaus

Spiegeleier/ Gewürzgurke/ Rote Bete/ Rollmops
Hafen-Klub Labskaus/ fried eggs/ 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 potato chips

18,90 €

Fisch

Seezunge im Ganzen gebraten

zerlassene Butter/ Babyspinat/ Petersilienkartoffeln
Whole fried sole/ melted butter/ baby spinach/ parsley potatoes

54,00 €

Gebratenes Atlantik Seeteufelfilet

Moro Blutorange/ Avocado/ gegrillter Baby Pak Choi/ Thaicurry Risotto
Fried filet of monkfish/ grilled baby pak choi/ thai curry risotto

34,90 €

Gegrilltes Filet vom Wildfang Loup de Mer Sizilianische Art

Stielkapern/ Datteltomaten / Artischockenherzen/ Basilikumgnocchi
Grilled filet of loup de mer/ capers/ date tomatoes/ artichoke hearts/ basil gnocchi

29,90 €

Fleisch

Sauerbraten vom Brandenburger Hirschrückenfilet

Gewürzkuchenjus/ Feigenrotkohl/ gebackene Mandelbällchen
Sauerbraten of deer filet/ spice cake jus/ fig red cabbage/ baked almond balls

38,90 €

Rosa gebratenes Linumer Kalbsfilet

Pikanter Wilder Brokkoli (Cime di Rape)/ geräucherte Paprika/ fruchtiger Parmesan Muffin
Fried pink filet of veal/ spicy wild broccoli/ smoked pepper/ juicy parmesan muffin

35,90 €

Cordon Bleu vom Duroc Urschweinerücken

Friesisch Blue Käse/ italienischer Kochschinken/ Vierländer Karotte/ Kartoffelgratin
Cordon bleu of duroc loin of porc/ blue cheese/ Italian boiled ham/ carrots/ potato gratin

27,90 €



Dessert

Crepes Suzette

Winterorange/ Irish Coffee Eis
Crepes suzette/ winter orange/ irish coffee ice cream

10,90 €

Hamburger Rote Beerengrütze

zweierlei Bourbon Vanille
Hamburg red fruit jelly/ 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 €

Jetzt zur Saison/ saisonal

Aromatischer Winter Trüffel / Alle Gerichte mit 2g Wintertrüffel
Aromatic winter truffle/ all dishes with 2 g of winter truffles

Vorspeisen

Taglioline

gegrillte Felsengarnelen/ getrüffelte Parmesansauce
taglioline/ grilled prawns/ truffled parmesan sauce

als Vorspeise/ starter **23,90 €**
als Hauptgang/ main dish **31,90 €**

Getrüffelte Schaumsuppe vom Winterspargel

Räucheraal/ pochiertes Wachtelei
Truffled foam soup of black salsify/ smoked eel/ poached quail egg

24,90 €

Hauptgänge

Rosa Filet Medaillon vom Simmentaler Rind

Grillgemüse, Parmesan Pommes/ Trüffel Mayonnaise
Pink filet of beef/ grilled vegetables/ parmesan french fries, truffled mayonnaise

44,90 €

Krosses Filet vom Zander

karamellierte Schwarzwurzeln & Trüffelrisotto
crispy filet of zander/ caramelized black salsifies/ risotto with truffles

32,90 €

Dessert

Baumkuchen Trüffeltörtchen

Meersalz Banane & Granatapfelsorbet
Truffled pyramid cake/ sea salt banana/ sorbet of pomegranate

19,90 €