
Kulinarischer Aperitif



Grüne Oliven aus Apulien

Green olives from Puglia

5,00 €

Pimientos de Padrón

Padrón peppers

8,00 €

Ägyptische Datteln im Speckmantel

Egyptian dates wrapped in bacon

9,50 €

Italienische Trüffelsalami

Italian truffle salami

9,50 €

Bündnerfleisch

Bündnerfleisch

10,50 €

Französische premium Jahrgangs-Sardinen 2018

French premium vintage sardines / 2018

14,50 €



Vorspeisen & Suppen

Hafen-Klub Hanseatenteller 22,50 €

Hamburger Räucheraal, Nordseekrabben, Rührei, Schwarzbrot

Hanseatic plate / filet of smoked eel / North sea crabs / scrambled egg / buttered black bread

Hafen-Klub Rindertartar - Klassisch 18,50 €

Hennessy Cognac, cremiges Eigelb, Gewürzgurke, Crème fraîche

Hafen-Klub beef tatar / classic / Hennessy cognac / creamy egg yolk / pickled cucumber / crème fraîche

Winterlicher Blattsalat 13,00 €

Granatapfel-Dressing, Bunte Beeten, Bittersalate, Gewürzknusper

Winter green salad / pomegranate dressing / colorful beetroot / bittersalads / spice crisp

mit gebläuterten Ziegenkäse

with flamed goat cheese

15,50 €

Getrübtes Sellerie-Schaumsüppchen 9,50 €

Altländer Apfel, Croutons, Kresse - vegetarisch

Truffled celery foam soup / apple / croutons / cress - vegetarian

Hauptgänge - Klassiker



Nordsee Seezunge „Müllerin Art“

Blattspinat, glasierte Pellkartoffel, Nussbutter

Northsea sole „Müllerin style“ / leaf spinach / glazed jacket potatoes / nut butter

-Tagespreis-

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren

Schnitzel / fried potatoes / cucumber salad / cranberries

25,50 €

Hamburger Pannfisch

Bratkartoffeln, Spinat, Senfsauce

Pan fried fish a la Hamburg / fried potatoes / spinach / mustard sauce

18,50 €

Roastbeef - Rosa

Bratkartoffeln, Gewürzgurke, Remoulade

Roast beef - pink / fried potatoes / pickled cucumber / tartar sauce

18,50 €

Empfehlung der Küche



Regionales Kalb - Carpaccio Sellerie, Apfel, Walnüsse, Salatspitzen <i>Regional veal carpaccio / celery / apple / walnuts / lettuce tips</i>	16,50 €
Fjordlachs-Ceviche - „Bloody Mary“ Tomate, Koriander, Chili, Rote Zwiebel, Limette - mit und ohne Vodka <i>l. j. salmon ceviche „Bloody Mary“ / tomato / coriander / chilli / red onion / lime with and without vodka</i>	15,00 €
Weißes Tomatenschaum-Süppchen Kabeljau-Krokette, Basilikum <i>White tomato foam soup / cod croquette / basil</i>	12,50 €
Iberico - Rosa & Geschmort - Bäckchen & Secreto Wirsing, Steckrübencreme, gegrillte Paprika, Chorizo-Jus <i>Iberico - pink & braised - cheeks & secreto savoy cabbage / turnip cream / grilled peppers / chorizo jus</i>	27,50 €
Wolfsbarschfilet - Gebraten Ratatouille, Rosmarinkartoffeln, Safranschaum <i>Sea bass fillet roasted / ratatouille / rosemary potatoes / saffron foam</i>	26,00 €
Hamburger Rote Grütze Vanilleeis, Mandelknusper <i>Hamburger red fruit jelly / vanilla ice cream / almond crunch</i>	7,50 €



Vom Grill

Deutsches Dry Aged Beef

Premium Selection für den Hafen-Klub

- Über aktuelle Cuts & Preise informiert Sie unser Service gerne am Tisch -



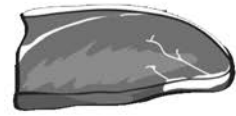
Porterhouse



T-Bone



Rib Eye



Rump Steak

Außerdem ...

Husumer Rinderfilet - 200 g -

Husum beef fillet

35,00 €

Ostsee Fjord Lachsfilet - 200 g -

Baltic sea fjord salmon fillet

22,00 €

Stubenküken ausgelöst - ca. 200 g -

House chick

22,00 €

Beilagen - je 4,00 €

Italienischer Blattspinat

Italian leaf salad

Grillgemüse

Grilled vegetables

Pommes Frites

French fries

Bratkartoffeln

Fried potatoes

Gebratene Pilze

Fried mushrooms

Saucen - je 3,50 €

Portweinjus

Port wine jus

Bernaise

Sauce bernaise

Safransauce

Saffron sauce

Pfefferjus

Pepper jus

Dessert



Crème Brûlée - Klassisch

8,50 €

Vanille, Himbeersorbet, Mandelknusper

Crème brulée / vanilla / raspberry sorbet / almond crunch

Hausgemachte Sorbet Variation

8,50 €

Zitrone, Mango-Passionsfrucht, Himbeere

Homemade variety of sorbet / lemon / mango-passion fruit / raspberry

Hafen-Klub Käse Selection

16,00 €

3 Sorten, Feigensenf, Früchtebrot, Trauben

Hafen-Klub cheese selection / 3 varieties / fig mustard / fruity bread / grapes