
Kulinarischer Aperitif



Grüne Oliven aus Apulien <i>Green olives from Puglia</i>	5,00 €
Pimientos de Padrón <i>Padrón peppers</i>	8,00 €
Ägyptische Datteln im Speckmantel <i>Egyptian dates wrapped in bacon</i>	9,50 €
Italienische Trüffelsalami <i>Italian truffle salami</i>	9,50 €
Bündnerfleisch <i>Bündnerfleisch</i>	10,50 €
Französische premium Jahrgangs-Sardinen 2018 <i>French premium vintage sardines / 2018</i>	14,50 €



Vorspeisen, Suppen & Pasta

Hafen-Klub Hanseatenteller Räucheraal von Harald Rolf, Nordseekrabben, Rührei, Schwarzbrot <i>Hanseatic plate / filet of smoked eel / North sea crabs / scrambled egg / buttered black bread</i>	22,50 €
Hafen-Klub Rindertartar - Klassisch Hennessy Cognac, cremiges Eigelb, Gewürzgurke, Crème fraîche <i>Hafen-Klub beef tatar / classic / Hennessy cognac / creamy egg yolk / pickled cucumber / crème fraîche</i>	18,50 €
Sommerlicher Blattsalat Himbeer-Dressing, Radieschen, Kirschtomate, geröstete Kerne <i>Summer leaf salad / raspberry dressing / radish / cherry tomato / roasted seeds</i>	13,00 €
Atlantikmakrele - Salt & Vinegar Eingelegte Radieschen, fermentierter Grüner Pfeffer, Sauerteigfritter <i>Pickled radish / fermented green pepper / sourdough fritter</i>	14,50 €
Helgoländer Hummer - Cross & Kalt Mairübchen, Erdbeeren, Zitronencrème, Sauerklee <i>Heligoland lobster / may turnips / strawberries / lemon cream / sour clover</i>	25,00 €
Hummersüppchen vom Helgoländer Hummer Hummerfleisch, Tomate, Estragon <i>Lobstersoup / Lobstermeat / tomato / tarragon</i>	18,00 €
Spicy Melonengazpacho Melonensalat, Garnelenknusper, Sauerampfer <i>Spicy melon gazpacho soup / melonsalad / shrimp crisp / sorrel</i>	9,50 €
Helgoländer Hummer - Tagliolini Hummerfleisch & Nage, Grüner Spargel <i>Heligoland lobster tagliolini / lobster meat & nibble / green asparagus</i>	25,00 €

Hauptgänge



Nordsee Seezunge „Müllerin Art“ Blattspinat, glasierte Pellkartoffel, Nussbutter <i>Northsea sole „Müllerin style“ / leaf spinach / glazed jacket potatoes / nut butter</i>	-Tagespreis-
Wiener Schnitzel Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren <i>Schnitzel / fried potatoes / cucumber salad / cranberries</i>	21,50 €
Saiblingsfilet von den Müritzfischern - Konfiert Vierländer Gemüse, Pfifferlinge, Estragonpüree, Hummerschaum <i>Char fillet confessed / vegetables / chanterelles / tarragon puree / lobster foam</i>	26,50 €
Kotelett vom Havelländer Apfelschwein - Gebraten Grüner Spargel, Junge Möhren, Gebratene Polenta, Zitronenthymianjus <i>Chop from the Havelland apple pork / green asparagus / young carrots / fried polenta / lemon thyme jus</i>	26,50 €
Filet vom Wolfsbarsch - Gebraten Fenchelrisotto, Fenchelsalat, Tomatenpesto, Safranschaum <i>Sea bass fillet / fennel risotto / fennel salad / tomato pesto / saffron foam</i>	32,50 €
ohne Fisch - vegetarisch - <i>without fish - vegetarian -</i>	22,00 €



Vom Grill

Deutsches Dry Aged Beef

Premium Selection für den Hafen-Klub

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



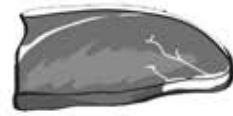
Porterhouse



T-Bone



Rib Eye



Rump Steak

Außerdem ...

Husumer Rinderfilet - 200 g -

Husum beef fillet

34,00 €

Ostsee Fjord Lachsfilet - 200 g -

Baltic sea fjord salmon fillet

22,00 €

Halber Helgoländer Hummer

Half lobster from Heligoland

65,00 €

Stubenküken ausgelöst - ca. 200 g -

House chick

22,00 €

Beilagen - je 4,00 €

Italienischer Blattspinat

Italian leaf salad

Vierländer Gemüse

Vierländer vegetables

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



Vanille Crème Brûlée Erdbeer-Rhabarberkompott, Erdbeersorbet <i>Vanilla creme brulee / strawberry and rhubarb compote / strawberry sorbet</i>	10,00 €
Hafen-Klub Cheesecake Frischkäsecreme, Himbeere, Baiser, Lemoncurd-Eis <i>Hafen-Klub cheesecake / cream cheese cream / raspberry / meringue / lemoncurd icecream</i>	10,50 €
Parfait Grand Marnier Mandelkrokant, Minze <i>Parfait Grand Marnier / almond brittle / mint</i>	8,50 €
Hausgemachte Sorbet Variation Sauerkirsche, Mango, Himbeere <i>Homemade variety of sorbet / sour cherry / mango / raspberry</i>	8,50 €
Hafen-Klub Käse Selection 3 Sorten, Feigensenf, Früchtebrot, Trauben <i>Hafen-Klub cheese selection / 3 varieties / fig mustard / fruity bread / grapes</i>	16,00 €