

## Vorspeisen

### **Hafen-Klub herbstliche Blattsalate**

karamellierter Ziegenkäse/ gegrillte Wassermelone/ Gewürztomaten  
*Autumn salad/ caramellized goat cheese/ grilled watermelon/ spicy tomatoes*

**9,90 €**

### **Ceviche vom weißen Heilbutt und Lachs**

Tomate/ Orange/ Chili  
*Ceviche of white halibut and salmon/ tomatoe/ orange/ chili*

**16,90 €**

### **Bolinhos de Bacalhau (Brasilianische Stockfischbällchen vom Kabeljau)**

Paprikaaioli/ Koriander/ sommerlicher Salat  
*Bolinhos de Bacalhau (Brazilian balls of dried cod)/ pepper aioli/ coriander/ summerly mixed salad*

**14,90 €**

### **Hafen-Klub Spicy Beef Tatar**

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

**16,90 €**

### **Rosa Simmentaler Roastbeef kalt**

Sauce Gribiche/ Röstkartoffelsalat  
*Pink roastbeef of Simmentaler beef (cold)/ sauce gribiche/ salad of roasted potatoes*

**15,90 €**

### **Cappuccino von Pfifferlingen und Steinpilzen**

Jakobsmuschel/ Panchetta  
*Cappuccino of chanterelles and wild mushrooms/ scallop/ panchetta*

**14,90 €**

### Unsere Klub Klassiker

#### **Fine de Claire Austern**

serviert auf Eis mit Zitrone/ Cheddarbrot

*Fine de Claire oysters served on ice with lemon and cheddar bread*

**3,50 € pro Stück**

#### **Räucheraalfilet**

gerösteter Pumpernickel/ Kräuterrührei/ kleiner Salat

*Fillet of smoked eel/roasted pumpernickel/scrambled eggs with herbs/small salad*

**21,90 €**

#### **Black Tiger Tempura Garnelen**

Teriyakisauce/ Guacamole

*Black tiger tempura prawns/ sauce teriyaki/ guacamole*

**16,90 €**

#### **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 potatoe chips*

**18,90 €**

## Fisch

### **Seezunge im Ganzen gebraten**

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

**54,00 €**

### **Irischer Biolachs vom Grill**

Rote Paprikasauce/ Wasabi Schmorgurken/ Risoleekartoffeln  
*Irish organic grilled salmon/ red pepper sauce/ wasabi stewed cucumber/ risolee potatoes*

**27,90 €**

### **Gebratenes Filet vom Norwegischen Steinbeisser**

Frühlingslauch/ Tomaten-Waldpilzgemüse/ gebratene Basilikumgnocchi  
*Fried fillet of Norwegian spined loach/ spring leek/ tomatoe wild mushroom vegetables/ fried basil gnocchi*

**26,90 €**

## Fleisch

### **Neuseeländisches Lammkarrée vom Grill**

Gremolatakruste/ Williams Birne/ Speckbohne/ Kartoffelkrapfen  
*New Zealand grilled saddle of lamb/gremolata crust/Williams pear/green beans with bacon/ potatoe puffs*

**29,90 €**

### **Tagliata Surf and Turf (Gegrilltes Rinderfilet und Atlantik Hummer)**

Avocado/ Tomaten Chimichurri/ gebrannte Ofenkartoffel/ Kräutersalat  
*Tagliata surf and turf (grilled beef, Atlantic lobster)/avocado/tomatoe chimichurri/baked potatoe/herb salad*

**38,90 €**

### **Gebratenes Iberico Schweinefilet**

Zwiebelkruste/ Süßkartoffel/ gegrillte Römersalatherzen  
*Iberico fillet of pork/onion crust/sweet potatoes/grilled romaine lettuce hearts*

**25,90 €**

## Dessert

### **Lavendel Crème Brûlée**

Pfirsich/ Nuss- Limetten Eis

*Lavender crème brûlée/ peach/ nut-lime ice cream*

**11,90 €**

### **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 €**