

Vorspeisen

Hafen-Klub herbstliche Blattsalate

Thousand-Island Dressing /Speckcroûtons /Waldpilze
Hafen-Klub leaf salads of the season / bacon croutons /forest mushrooms

9,90 €

Ceviche vom weißen Heilbutt und Lachs

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

16,90 €

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 €

Geräucherte Barbarie Entenbrust

Rote Bete Carpaccio /süß-sauer Dörrobst-Vinaigrette / Kräutersalat
Smoked Barbarie duck breast / beetroot carpaccio /sweet-sour dried fruit vinaigrette / herb salad

15,90 €

Schaumsuppe vom Maine Hummer

Mango /Zuckerschote /Kokos
Frothy soup of Maine Lobster /mango /mangetout /coconut

15,90 €



Unsere Klub Klassiker

„Bremer Brot“

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

klein 16,90 € groß 21,90 €

Räucheraalfilet

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

21,90 €

Grünkohl

Kassler Nacken /Kohlwurst /Senf /karamellierte Kartoffeln
Green cabbage /cured pork neck /sausage / caramelized potatoes

17,90 €

Hafen-Klub Labskaus

Spiegeleier /Gewürzgurke /Rote Bete /Rollmops
Hafen-Klub Labskaus /fried eggs /gherki n/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 €

Krosses Zanderfilet

Krustentier Bisque / Champagnerkraut / Meerrettichpüree
Fillet of zander / crustacean bisque / champagne cabbage / horseradish puree

27,90 €

Gegrillte Schnitte vom Atlantik Heilbutt

Safransauce / Schwarzwurzel Sous Vide gegart / Kräuter Risotto
Grilled slice of Atlantic halibut / black saffron sous vide cooked / herbs risotto

32,90 €

Fleisch

Brust und Keule von der Vierländer Ente

Balsamicojus / Feigenrotkohl / Kartoffelkräpfen
Breast and leg of duck / balsamic jus / red cabbage with figs / baked potato puffs

29,90 €

Surf & Turf

Simmentaler Rinderfilet / Maine Hummer / gebratener Spitzkohl / getrüffeltes Pommes frites / Trüffel Mayonnaise
Surf & turf / fillet of beef / Maine lobster / fried pointed cabbage / truffled french fries / truffle mayonnaise

37,90 €

Rückenfilet vom Brandenburger Reh

Gebrannte Mandeln / Speckrosenkohl / Birnenquitten / Blumenkohl-Nougatpüree
Back fillet of deer / bacon Brussels sprouts / cauliflower-nougat-puree

35,90 €

Dessert

Schokoladen Ravioli mit Ricotta gefüllt

Käsekuchen Eis /Kaffee Sauce

Chocolate ravioli /cheese cake ice cream /coffee sauce

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 €