

Vorspeisen

Hafen-Klub Sommersalat

Büffel Mozzarella aus Ellerbek/ gegrillte Wassermelone/ Gewürztomaten
Summer salad/local buffalo mozzarella/grilled watermelon/spicy tomatoes

9,90 €

Ceviche vom Yellow Fin Tuna

Sesamgurke/ schwarze Bohnen Rio de Janeiro Style/ Kräuterblüten
Ceviche of yellow fin tuna/sesame cucumber/black beans Rio de Janeiro style/herbal blossoms

16,90 €

Salat von gegrillter Merguez

Safrankartoffeln/ Cherrytomaten/ Adramitiani Oliven
Salad of grilled merguez/saffron potatoes/cherry tomatoes/adramitiani olives

15,90 €

Hafen Klub Spicy Beef Tatar

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

16,90 €

Cantaloupe Melonen Kaltschale

Buttermilch/ weißer Portwein/ Entenstopfleber
Cold soup of cantaloupe melon/white port wine/ duck foie gras

15,90 €

Fettuccine

Pfifferlinge/ Datteltomaten/ Bärlauchpesto
Fettuccine/chanterelles/date tomatoes/wild garlic pesto

16,90 €

Unsere Klub Klassiker

Austern:

Fine de Claire	4,50 € pro Stück
Sylter Royal	5,50 € pro Stück

Serviert auf Eis mit Zitrone, Cheddarbrot und Schalottenvinaigrette
Oysters served on ice with lemon, cheddar bread and shallot vinaigrette

Räucheraalfilet

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

21,90 €

Büsumer Krabben

Cocktailsauce/ Kaviar Ei/ gerösteter Toast
North Sea crabs/cocktail sauce/caviar egg/roasted bread

21,90 €

Hafen-Klub Labskaus

Spiegeleier/Gewürzgurke/Rote Bete/Rollmops
Hafen-Klub Labskaus/fried eggs/gherkin/beetroot/rollmop

16,90 €

Black Tiger Tempura Garnelen

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

15,90 €

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

Minz-Paprikasalsa/ Bouillabaissegemüse/ Risoleekartoffeln
Irish organic grilled salmon/mint-pepper sauce/bouillabaisse vegetables/risolee potatoes

27,90 €

Filet von der Wildfang Dorade Rosé

Spicy Spargel-Melonensalat/ gebratene Bärlauchgnocchi
Fillet of wildcaught gilthead rosé/spicy asparagus melon salad/fried wild garlic gnocchi

29,90 €

Fleisch

Norddeutsches Dry Aged Beef

Cote de Boeuf 500g

Zubereitungszeit: 30 Minuten

36,90 €

Kotelette 1000g

am Tisch tranchiert für 2 Personen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

34,90 € pro Person

Grüne Pfeffersauce/ Grillgemüse/ Comte Gratin
Green pepper sauce/grilled vegetables/comte gratin

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

34,90 €

Iberico Schweinefilet

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

24,90 €

Dessert

Crepès a la Graßelt

Büffel Ricotta aus Ellerbek/ Erdbeeren vom Hof Werner

Crêpes a la Graßelt/local buffalo ricotta/local strawberries

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/fruchtigem Senf

Northern German organic cheese selection/fruity bread/olives/fruity mustard

12,90 €