

### Vorspeisen

#### **Gemischte winterliche Blattsalate**

Mango- Chili Dressing/ geflämmtter Ziegenkäse  
*Mixed winterly leaf salads/ mango-chili dressing/ deseamed goat cheese*

**9,90 €**

#### **Sashimi vom Skrei**

Yuzu-Trüffelsauce/ Erbsen  
*Sashimi of Skrei/ yuzu-truffle sauce/ peas*

**14,90 €**

#### **Gegrillte Wildfang Riesengarnele 250g**

Kräutersalat/ Wasabi Mayonnaise  
*Grilled wildcaught prawn 250g/ herb salad/ wasabi mayonnaise*

**18,90 €**

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

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

**16,90 €**

#### **Hausgemachte Entenfrühlingsrolle**

Erdnuss-Sauce/ Mango-Koriandersalat  
*Homemade Duck spring roll/ peanut sauce/ mango-coriander salad*

**13,90 €**

#### **Schaumsuppe von Champagner und Pommerysenf**

Languste/ frischer Meerrettich/ rote Bete  
*Foam soup of champagne and pommery mustard/ crayfish/ fresh horseradish/ beetroot*

**15,90 €**

### Unsere Klub Klassiker

#### **Bremer Krabben Brot**

Nordsee Krabben/ Spiegelei/ Schwarzbrot  
*North Sea shrimps/ fried egg/ black bread*

**Klein/Small 70 g 17,90 €**  
**Groß/ Large 100 g 22,90 €**

#### **Lauwarmes Räucheraalfilet**

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

**22,90 €**

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

Teriyakisauce/ Guacamole  
*Black tiger tempura prawns/ sauce teriyaki/ guacamole*

**15,90 €**

#### **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 potato chips*

**18,90 €**

### Fisch

#### **Seezunge im Ganzen gebraten**

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

**54,00 €**

#### **Gebratenes Atlantik Seeteufelfilet**

Moro Blutorange/ Avocado/ gegrillter Baby Pak Choi/ Thaicurry Risotto  
*Fried filet of monkfish/ grilled baby pak choi/ thai curry risotto*

**34,90 €**

#### **Gegrilltes Filet vom Lofoten Kabeljau**

Meerrettichsauce/ Blattspinat/ Kartoffel-Birnenpüree  
*Grilled filet of codfish/horseradish sauce/ leaf spinach/ potato-pear puree*

**26,90 €**

### Fleisch

#### **Gegrilltes Neuseeland Lammkarree**

Gremolatakruste/ Bohnen Cassoulet/ Pancetta-Oliven Muffin  
*Grilled rack of lamb/ gremolata crust/ cassoulet of beans/ pancetta- olive muffin*

**32,90 €**

#### **In Merlot geschmorte Irische Ochsenbacke**

Pikanter Wilder Brokkoli (Cime di Rape)/ geräucherte Paprika/ Kartoffel-Selleriepüree  
*In Merlot braised Irish ox cheeks / spicy wild broccoli/ smoked pepper/ potato-celery puree*

**29,90 €**

#### **Cordon Bleu vom Duroc Urschweinerücken**

Friesisch Blue Käse/ italienischer Kochschinken/ Vierländer Karotte/ Kartoffelgratin  
*Cordon bleu of duroc loin of porc/ blue cheese/ Italian boiled ham/ carrots/ potato gratin*

**27,90 €**

### Vegetarisch

#### **Hausgemachte Taglioline**

Taleggiosauce/ Radicchio Trevisano/ karamellisierte Quitte  
*Homemade Taglioline/ taleggio sauce/caramelized quince*

**15,90 €**

**Dessert**

**Crêpes Suzette**

Winterorange/ Irish Coffee Eis  
Crepes suzette/ winter orange/ Irish coffee ice cream

**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 €**