

Vorspeisen

Hafen- Klub Frühlingsalat

bunter Spargel/ Landei/ Speck/ Croûtons & Thousand-Island Dressing
Hafen-Klub spring salad/ chopped egg / bacon/ croûtons & thousand-island dressing

12,90 €

Sashimi von Heilbutt und Fjordlachs

Yuzu-Trüffelsauce/ braune Butter & Erbsen
Sashimi of halibut and fjord salmon/ yuzu truffle sauce/ brown butter & peas

14,90 €

Hafen-Klub Spicy Beef Tatar

Simmentaler Rind (120g) / Hennessy Cognac & Kräutersalat
Hafen-Klub spicy tatar of Simmentaler beef 120 g/ Hennessy cognac & herb salad

klein 16,90 €

groß 24,90 €

Kaltes Gurken-Buttermilch Süppchen

Krabben/ Dill & Radieschen
Cold cucumber buttermilk soup/ crabs/ dill & radish

12,90 €

Spargel Taglioline

Felsengarnelen vom Grill & Parmesanschaum
Asparagus taglioline/ grilled prawns & parmesan foam

16,90 €

Unsere Klub Klassiker

Hamburger Hafenbrot

Nordsee Krabben/ Räucheraalfilet/Spiegelei & Schwarzbrot

Bremer bread/ North Sea crabs/ lukewarm fillet of smoked eel/ fried egg & black bread

Klein 19,90 €

Groß 24,90 €

Black Tiger Tempura Garnelen

Teriyakisauce & Guacomole

Black tiger tempura prawns/ teriyaki sauce & guacamole

15,90 €

Hafen-Klub Labskaus

Spiegeleier/Gewürzgurke/Rote Bete & Rollmops

Hafen-Klub Labskaus/ fried egg/ 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 fries

18,90 €

Fisch

Seezunge im Ganzen gebraten

zerlassene Butter/ Babyspinat & Petersilienkartoffeln

Whole fried sole/ melted butter/ baby spinach & parsley potatoes

54,00 €

Fleisch

Simmentaler Filetsteak 200g Tagliata Style

Cafè de Paris Butter/ Avocado/ Kräutersalat & gebläunte Kartoffeln

36,90 €

Saisonal

Weißer Stangenspargel 300g vom Spargelhof Werner

mit neuen Kartoffeln & Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

White asparagus 300 g/ new potatoes & sauce Hollandaise or melted butter

25,90 €

wahlweise mit:

Katenschinken	29,90€
Schnitte von der Fjordlachsforelle	34,90 €
Wiener Schnitzel	34,90 €
Rinderfilet vom Grill	39,90 €

Dessert

Hamburger Rote Beerengrütze

zweierlei Bourbon Vanille

Hamburg berry stew/ 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 €