

VORSPEISEN

Rindertatar - Klassisch	21,50€
Cognac, Cremiges Eigelb, Gewürzgurke <i>Beef tartare / cognac / creamy egg yolk / pickled gherkin</i>	
Hanseaten-Teller	23,50€
Müritz Räucheraal, Nordseekrabben, Rührei, Schwarzbrot <i>Smoked eel fillet / north sea crabs / scrambled egg / black bread</i>	
Muramasa Tuna ~ Tiradito	22,00€
Gurke, Jalapeño, grüne Paprika, Limette, Labneh <i>Tuna / cucumber / jalapeño / green pepper / labneh</i>	
Carpaccio vom Weiderind ~ "Caesars Style"	20,00€
Römersalatherzen, Kirschtomaten, Parmesancreme <i>Beef carpaccio / tomatoes / parmesan cream</i>	
Vierländer Bunte Tomaten & Burrata	17,50€
Kirschen, Basilikum, Kirsch-Balsamico-Vinaigrette <i>Colourful tomatoes & buratta / cherries / cherrie- vinaigrette</i>	

SUPPE

Hummerschaum-Süppchen	18,50€
Krustenterravioli, kandierte Tomate, Estragon <i>Lobster foam soup / crustocean ravioli / tomato / tarragon</i>	
Pfifferlings-Schaumsüppchen	13,50€
Tomate, eingelegte Pfifferlinge, Kresse <i>Chanterelle soup / tomatoes / chanterelle / cress</i>	

HAUPTGERICHTE

Arancini ~ ausgebackenes Risotto	21,50€
Tomatencreme, Rucolasalat, Parmesan <i>Arancini ~ fried risotto / argula / parmesan</i>	
Adlerfischfilet ~ gebraten	33,50€
Auberginencreme, Kichererbsen, Joghurt, Minze, Harissaöl <i>Meagre fillet / eegplant cream / chickpeas / yoghurt / harissa oil</i>	
Labskaus	21,50€
Rollmops, Spiegelei, Gewürzgurke <i>Labskaus / marinated herring / fried egg pickled gherkin</i>	
Wienerschnitzel vom Kalb	32,50€
Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren <i>Schnitzel / fried potatoes / cucumber salad / cranberries</i>	
Nordsee Seezunge "Müllerin Art"	TAGESPREIS
Nussbutter, Blattspinat, glasierte Pellkartoffeln <i>Northsea sole / nut butter / leaf spinach / glazed potatoes</i>	

VOM GRILL

Filet vom Weiderind 200 g	39,00€
<i>Beef fillet 200g</i>	
Lachsfilet 200 g	28,00€
<i>Salmon fillet 200 g</i>	

BEILAGEN

Italienischer Spinat	6,50€
<i>Italien leaf spinach</i>	
Getrübzeltes Kartoffelpüree	7,50€
<i>Truffled mashed potatoes</i>	
Pommes Frites	5,50€
<i>French fries</i>	
Kleiner Blattsalat	8,50€
<i>Small leaf salad</i>	
Grillgemüse	8,50€
<i>Grilled vegetables</i>	
Speckpfifferlinge	12,50€
<i>Bacon-chanterelle</i>	

SAUCEN

Portweinjus	4,00€
<i>Port wine jus</i>	
Sauce Bénaise	4,00€
<i>Bénaise sauce</i>	
Cognac-Pfeffer-Rahm	4,00€
<i>Cognac pepper sauce</i>	

APERITIF- EMPFEHLUNG

Hafen-Klub Crémant Blanc	9,00€ / 0,1
Hafen-Klub Crémant Rosé	9,50€ / 0,1
Champagner Drappier	15,00€ / 0,1
Canonita de Mallorca / Tonic	9,50€
Sarti Rosa Spritz	9,50€
Sakura - Wildberry	9,50€
Pfirsich - Campari Spritz	10,50€

KULINARISCHER- APERITIF

Grüne Oliven aus Apulien <i>Green olives from Puglia</i>	6,50€
Bündnerfleisch <i>Swiss ham</i>	12,50€
Italienische Trüffelsalami <i>Italien truffle salami</i>	9,50€
Französische Jahrgangssardinen <i>French vintage sardines</i>	12,00€
Piementos de Padron <i>small green pepper</i>	8,00€

JUNI HIGHLIGHTS

HELGOLÄNDER HUMMER & FRISCHE PFIFFERLINGE

VORSPEISEN

Gebratene Pfifferlinge

Schwarzbrot, Kräuterrührei, Burgenländer
Speck
*Fried chanterelle / scrambled eggs /
burgenländer bacon*

Hafen-Klub Hummercocktail

Kirschtomaten, Avocado, Radieschen
*Lobstercocktail / cherry tomatoes / avocado /
radishes*

Hummer - Ceviche

Papaya, Gurke, Koriander, Leche de Tigre
*Lobster ceviche / papaya, cucumber, coriander /
leche de tigre*

HAUPTGERICHTE

Knödel & Pfifferlinge a la Creme

Spinatknödel, Röstzwiebel, Salat
Chanterelles a la creme / spinach knödel / salad

Kalbsfiletgeschnetzeltes

Pfifferlinge, Rösti, Wildkräuter
Veal fillet strips / chanterelles / wild herbs

Surf´n Turf ~ Hummer & Rinderfilet

Trüffelpommes, Cremiger Spinat, Bernaise
*Surf´n turf ~ lobster & beef fillet / truffles fries /
creamy spinach / bernaise*

WEINEMPFEHLUNG

2023 Zweigelt Rosé
Weingut Josef Ehmoser -
Niederösterreich
Glas 7,00 € / Fl. 33,00 €

2021 Negroamaro -
Masseria Maime Antinori -
Apulien
Glas 13,00 € / Fl. 63,00 €