

## **Vorspeisen**

### **Hanseaten-Teller**

Räucheraal von Harald Rolf / Nordsee Krabben / Rührei / gebuttertes Schwarzbrot  
*Hanseatic plate / filet of smoked eel / North Sea crabs / scrambled egg / buttered black bread*

**19,50 €**

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

Hennessy Cognac / Creme fraîche / geröstetes Focaccia  
*Hafen-Klub beef tatar / Hennessy cognac / crème fraiche / roasted Focaccia*

**17,50 €**

### **Mozzarella-Cannelloni**

Peperonata / Auberginen-Kaviar / Blattsalat  
*Mozzarella-Cannelloni / peperonata / aubergine-caviar / leaf salad*

**13,50 €**

### **Crispy Black Tiger Garnelen**

Mango-Chutney / Chili-Mayonnaise  
*Crispy black tiger prawns / mango-chutney / chili-mayonnaise*

**19,50 €**

### **Lauwarmes Carpaccio von der Kalbszunge**

Sauce Gribiche  
*Lukewarm carpaccio of veal tongue / sauce Gribiche*

**13,00 €**

### **Hafen-Klub Mix-Salat**

Champagner-Dressing / gepuffter Quinoa / Radieschen  
*Hafen-Klub mixed salad / champagne dressing / popped quinoa / small radish*

**8,50 €**

### **Hummerschaum-Suppe**

Hummerfleisch / Zuckerschoten  
*Lobster foam soup / lobster meat / sugar snaps*

**15,50 €**

### **Fruchtig pikante Curryschaum-Suppe**

Tandoori-Chicken / Kokosschaum  
*Fruity spicy curry-foam soup / Tandoori chicken / coconut foam*

**9,50 €**

## Fisch

### **Italienischer Fisch & Krustentier-Eintopf in der Terrine serviert**

Sardische Nudeln / Pulpo / Muscheln / Oliven-Crostini

*Italian fish & crustacean stew served in a terrine / Sardinian noodles / pulp / mussels / olive-crostini*

**24,00 €**

### **Gebratenes Skreifilet**

Kartoffel-Gurkenragout / Krabben / Dillschaum

*Fried fillet of skrei / potato-cucumber ragout / crabs / dill foam*

**27,50 €**

### **Ganzer gebratener Babysteinbutt „Müllerin Art“**

Blattspinat / Petersilien-Kartoffeln

*Whole fried baby turbot "Müllerin style" / leaf spinach / parsley potatoes*

**51,50 €**

## Fleisch

### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

Bratkartoffeln / Gurkensalat

*Wiener Schnitzel of veal back / fried potatoes / cucumber salad*

**22,50 €**

### **US Flanksteak & geschmortes US Short Rib „BBQ Style“**

Süßkartoffeln / Zuckerschoten / Mais

*US Flanksteak & braised US Short Rib „BBQ style“ / sweet potatoes / sugar snaps / maize*

**34,50 €**

### **Saltimbocca vom Spanferkelrücken**

Wilder Brokkoli / Rosmarinkartoffel / geschmorte Kirschtomaten

*Saltimbocca of sucking pig saddle / wild broccoli / rosemary potato / braised cherry tomatoes*

**25,00 €**

## Herzhaftes

### **Saftiges Rindergulasch**

Hausgemachte Knöpfe / Paprika  
*Succulent beef goulash / homemade spätzle / pepper*

**17,00 €**

### **Hacksteak**

Grüne Pfefferrahm-Sauce / Möhrengemüse / Kartoffelstampf  
*Meat burger / green pepper cream sauce / carrot vegetables / mashed potatoes*

**16,50 €**

### **Hafen-Klub Labskaus**

Spiegelei / Gewürzgurke / Rote Bete & Rollmops  
*Hafen-Klub Labskaus / fried egg / gherkin / beetroot & rollmop*

**16,50 €**

## **Dessert**

### **Panettone Tiramisu**

Marinierte Blutorange

*Panettone Tiramisu / marinated blood oranges*

**11,00 €**

### **Topfenmousse**

Himbeeren / Schokoladen Cookie

*Curd mousse / raspberries / chocolate cookies*

**10,50 €**

### **Hafen-Klub Sorbet-Variation**

Frische Beeren

*Hafen-Klub variety of sorbet / fresh berries*

**11,50 €**

### **Hafen-Klub Käseauswahl**

Früchtebrot / Trauben / Nüsse

*Hafen-Klub cheese selection / fruity bread / gains / nuts*

**14,50 €**