
Kulinarischer Aperitif



Grüne Oliven aus Apulien <i>Green olives from Puglia</i>	5,00 €
Pimientos de Padrón <i>Padrón peppers</i>	8,00 €
Ägyptische Datteln im Speckmantel <i>Egyptian dates wrapped in bacon</i>	9,50 €
Italienische Trüffelsalami <i>Italian truffle salami</i>	9,50 €
Bündnerfleisch <i>Bündnerfleisch</i>	10,50 €
Französische premium Jahrgangs-Sardinen 2018 <i>French premium vintage sardines / 2018</i>	14,50 €



Vorspeisen & Suppen

Hafen-Klub Hanseatenteller Räucheraal von Harald Rolf, Nordseekrabben, Rührei, Schwarzbrot <i>Hanseatic plate / filet of smoked eel / North sea crabs / scrambled egg / buttered black bread</i>	22,50 €
Hafen-Klub Rindertartar - Klassisch Hennessy Cognac, cremiges Eigelb, Gewürzgurke, Crème fraîche <i>Hafen-Klub beef tatar / classic / Hennessy cognac / creamy egg yolk / pickled cucumber / crème fraîche</i>	18,50 €
Frühlings-Blattsalat Himbeer-Dressing, Rübchen, Grüner Spargel, gepuffte Hirse, geröstete Kerne <i>Spring leaf salad / raspberry dressing / turnips / green asparagus / puffed milled / roasted seeds</i>	13,00 €
Weißer Spargelsuppe - vegetarisch - Spargelspitzen, Butter-Croûtons <i>White asparagus soup / asparagus tips / butter croutons</i>	9,50 €
mit Lachstartar <i>White asparagus soup with salmon tatar</i>	11,50 €

Hauptgänge



Nordsee Seezunge „Müllerin Art“ Blattspinat, glasierte Pellkartoffel, Nussbutter <i>Northsea sole „Müllerin style“ / leaf spinach / glazed jacket potatoes / nut butter</i>	72,00 €
Hamburger Pannfisch Bratkartoffeln, Spinat, Senfsauce <i>Pan fried fish a la Hamburg / fried potatoes / spinach / mustard sauce</i>	18,50 €
Roastbeef - Rosa Bratkartoffeln, Gewürzgurke, Remoulade <i>Roastbeef / fried potatoes / pickled cucumber / remoulade</i>	18,50 €
Wiener Schnitzel Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren <i>Schnitzel / fried potatoes / cucumber salad / cranberries</i>	21,50 €



Spargelkarte

Bio - Spargel vom Cassenhof - 500 g -
Heide Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter
500 grams of organic asparagus / potatoes / hollandaise sauce or butter

23,00 €

Wahlweise mit

Kräuter- & Katenschinken

Herb- & Kat ham

Gegrilltem Nordseelachs

Grilled north sea salmon

Wiener Schnitzel

Schnitzel

33,00 €

oder

Rinderfilet - 150 g -

Beef fillet

43,00 €

Vom Grill



Deutsches Dry Aged Beef Premium Selection für den Hafen-Klub

- Über aktuelle Cuts & Preise informiert Sie unser Service gerne am Tisch -



Porterhouse



T-Bone



Rib Eye



Rump Steak

Außerdem ...

Husumer Rinderfilet - 200 g -

Husum beef fillet

34,00 €

Ostsee Fjord Lachsfilet - 200 g -

Baltic sea fjord salmon fillet

24,00 €

Maishähnchenbrust - ca. 200 g -

Corn chicken breast

20,50 €

Beilagen - je 4,00 €

Italienischer Blattspinat

Italian leaf salad

Spargelragout

Asparagus ragout

Grillgemüse

Grilled vegetables

Pommes Frites

French fries

Bratkartoffeln

Fried potatoes

Saucen - je 3,50 €

Portweinjus

Port wine jus

Bernaise

Sauce bernaise

Safransauce

Saffron sauce



Dessert

Vanille Crème Brûlée Erdbeer-Rhabarberkompott, Erdbeersorbet <i>Vanilla creme brulee / strawberry and rhubarb compote / strawberry sorbet</i>	10,00 €
Marinierte Erdbeeren Vanille-Eis, Knusper <i>Marinated strawberries / vanilla icecream / crunch</i>	8,50 €
Parfait Grand Marnier Mandelkrokant, Minze <i>Parfait Grand Marnier / almond brittle / mint</i>	8,50 €
Hausgemachte Sorbet Variation Erdbeere, Mango, Himbeere <i>Homemade variety of sorbet / strawberry / mango / raspberry</i>	8,50 €
Hafen-Klub Käse Selection 3 Sorten, Feigensenf, Früchtebrot, Trauben <i>Hafen-Klub cheese selection / 3 varieties / fig mustard / fruity bread / grapes</i>	16,00 €