

VORSPEISEN

Rindertatar - Klassisch 21,50€
Cognac, Cremiges Eigelb, Gewürzgurke
Beef tartare / cognac / creamy egg yolk / pickled gherkin

Hanseaten - Teller 23,50€
Müritz Räucheraal, Nordseekrabben, Rührei, Schwarzbrot
Smoked eel fillet / north sea crabs / scrambled egg / black bread

Sommerlicher Blattsalat 14,00€
Knackige Kerne, Gemüse Antipasti, Sesamdressing
Leaf lettuce / vegetables antipasti, sesame dressing

Faröer Lachs ~ Hausgebeizt 18,00€
Kartoffelrösti, Kohlrabi, Honig-Senf Soße, Kräutersalat
Pickled salmon / kohlrabi / honey-mustard sauce

Ziegenkäse ~ gratiniert 16,50€
Eingelegter Kürbis, Ingwer, Feldsalat, Kürbisknusper
Marinated pumpkin / ginger / lettuce

SUPPE

Hummerschaum-Süppchen 18,50€
Krustentierravioli, kandierte Tomate, Estragon
Lobster foam soup / crustocean ravioli / tomato / tarragon

Artischocken-Schaumsuppe 13,50€
Rehpraline, eingelegte Pfifferlinge
Artichoke soup / deer praline / chantarelles

HAUPTGERICHTE

Waldpilz - Risotto 24,50€
Sautierte Pilze, Bergkäse, Rosmarinschaum
Mushroom risotto / mountain chesse / rosemary foam

Weißes Heilbuttfilet ~ gebraten 39,00€
Briochekruste, Haselnüsse, Petersilienwurzel, Kartoffel-Trüffelschaum
White halibut fillet / brioche crust / parsley root / hazelnut, potato-truffle foam

Labskaus 21,50€
Rollmops, Spiegelei, Gewürzgurke
Labskaus / marinated herring / fried egg / pickled gherkin

Wiener Schnitzel vom Kalb 32,50€
Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren
Veal schnitzel / fried potatoes / cucumber salad / cranberries

Nordsee Seezunge "Müllerin Art" TAGESPREIS
Nussbutter, Blattspinat, glasierte Pellkartoffeln
Northsea sole / nut butter / leaf spinach / glazed potatoes

VOM GRILL

Filet vom Weiderind 200 g 39,00€
Beef fillet 200g

Lachsfilet 200 g 28,00€
Salmon fillet 200 g

BEILAGEN

Italienischer Spinat 6,50€
Italy leaf spinach

Getrüffelt Kartoffelpüree 7,50€
Truffled mashed potatoes

Pommes Frites 5,50€
French fries

Kleiner Blattsalat 8,50€
Small leaf salad

Grillgemüse 8,50€
Grilled vegetables

Gebratene Pilze 7,50€
fried mushroom

SAUCEN

Portweinjus 4,00€
Port wine jus

Sauce Bénaise 4,00€
Bénaise sauce

Cognac-Pfeffer-Rahm 4,00€
Cognac pepper sauce

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€

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€
Lomo Iberico Belotta <i>Lomo Iberico Belotta</i>	12,50€
Italienische Trüffelsalami <i>Italien truffle salami</i>	9,50€
Französische Jahrgangssardinen <i>French vintage sardines</i>	18,00€
Ägyptische Datteln im Speckmantel <i>Egyptian dates in bacon wrap</i>	12,50€
Knuspergarnelen, grünes Tomatenchutney <i>Crispy shrimps, green tomato chutney</i>	12,50€

KULINARISCHER- APERITIF

Grüne Oliven aus Apulien <i>Green olives from Puglia</i>	6,50€
Lomo Iberico Belotta <i>Lomo Iberico Belotta</i>	12,50€
Italienische Trüffelsalami <i>Italien truffle salami</i>	9,50€
Französische Jahrgangssardinen <i>French vintage sardines</i>	18,00€
Ägyptische Datteln im Speckmantel <i>Egyptian dates in bacon wrap</i>	12,50€
Knuspergarnelen, grünes Tomatenchutney <i>Crispy shrimps, green tomato chutney</i>	12,50€