

## KULINARISCHER APERITIF

<b>Grüne Oliven aus Apulien</b> <i>Green olives from Puglia</i>	6,50 €	<b>Italienische Trüffelsalami</b> <i>Italian truffle salami</i>	9,50 €
<b>Pimientos de Padrón</b> <i>Padrón peppers</i>	8,00 €	<b>„Pata Negra“ Schinken</b> <i>Pata negra ham</i>	11,00 €
<b>Ägyptische Datteln im Speckmantel</b> <i>Egyptian dates wrapped in bacon</i>	9,50 €	<b>Französische premium Jahrgangs-Sardinen 2018</b> <i>French premium vintage sardines / 2018</i>	14,50 €

## VORSPEISEN & SUPPEN

<b>Hafen-Klub Hanseaten-Teller</b> <i>Räucheraal aus Altona, Nordseekrabben, Rührei, Schwarzbrot</i> <i>Hanseatic plate / filet of smoked eel / North sea crabs / scrambled egg / buttered black bread</i>	22,50 €
<b>Hafen-Klub Rindertatar</b> <i>Hennessy Cognac, cremiges Eigelb, Gewürzgurke, Crème fraîche</i> <i>Hafen-Klub beef tartar / classic / Hennessy cognac / creamy egg yolk / pickled cucumber / crème fraîche</i>	18,50 €
<b>Winterlicher Blattsalat</b> <i>Granatapfel-Dressing, Bunte Beeten, Bittersalate, Gewürzknusper</i> <i>Winter leaf salad / pomegranate dressing / colorful beetroot / bitter salads / spice crunch</i>	13,00 €
<b>mit geblähten Ziegenkäse</b> <i>with flamed goat cheese</i>	15,50 €
<b>Schneekrabben „Törtchen“</b> <i>Crème fraîche, Limone, geröstetes Brioche, Kräutersalat</i> <i>Snow crab "tartlet / crème fraîche / lime / toasted brioche / herb salad</i>	18,50 €
<b>Kalbsfilet-Carpaccio</b> <i>Salzitrone, Trüffelmayonaise, Friseespitzen, Gemüsechips</i> <i>Veal filet carpaccio / salt lemon / truffle mayonnaise / frisee tips / vegetable chips</i>	16,00 €
<b>Hummerschaum-Süppchen</b> <i>Krustenterraviolo, kandierte Tomate, Estragon</i> <i>Lobster foam soup / crustacean raviolo / candied tomato / tarragon</i>	18,50 €
<b>Karotten-Ingwer-Süppchen</b> <i>Hähnchensaté, Chutney, Erdnuss</i> <i>Carrot-ginger-soup / chicken saté / chutney / peanut</i>	11,50 €

## HAUPTGÄNGE

<b>Hafen-Klub Labskaus</b> Rollmops, Spiegelei, Gewürzgurke <i>Hanseatic plate / filet of smoked eel / North sea crabs / scrambled egg / buttered black bread</i>	19,50 €
<b>Nordsee Seezunge „Müllerin Art“</b> Blattspinat, Glasierte Pellkartoffel, Nussbutter <i>Hafen-Klub beef tartar / classic / Hennessy cognac / creamy egg yolk / pickled cucumber / crème fraîche</i>	- Tagespreis -
<b>Wiener Schnitzel</b> Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren <i>Winter leaf salad / pomegranate dressing / colorful beetroot / bitter salads / spice crunch</i>	28,50 €
<b>Atlantik-Steinbutt „Saltimbocca“</b> Kabeljau-Brandade, junges glasiertes Gemüse, Weißwein-Schaum <i>Snow crab "tartlet / crème fraîche / lime / toasted brioche / herb salad</i>	34,50 €
<b>„Ossobuco“ - geschmorte Kalbshaxe</b> Gremolata, gebratene Polenta, Röstgemüse, Schmorjus <i>Veal filet carpaccio / salt lemon / truffle mayonnaise / frisee tips / vegetable chips</i>	29,50 €
<b>Irischer Lammrücken - Tramezzinimantel</b> Keniabohnen, Topinambur, Portweinschalotten, Trüffeljus <i>Veal filet carpaccio / salt lemon / truffle mayonnaise / frisee tips / vegetable chips</i>	36,00 €

## FEINES VOM GRILL

<b>Ribeyesteak 300 g</b> Deutsches Dry Aged Beef <i>Ribeye 300 g - German Dry Aged Beef</i>	54,00 €	<b>Husumer Rinderfilet 200 g</b> <i>Husum beef fillet 200g</i>	37,00 €
<b>Rumpsteak 300 g</b> Deutsches Dry Aged Beef <i>Rumpsteak 300 g - German Dry Aged Beef</i>	54,00 €	<b>Ostsee Fjord Lachsfilet 200 g</b> <i>Baltic sea fjord salmon fillet</i>	28,00 €
		<b>Prignitzer Maishähnchenbrust Supreme</b> <i>Prignitz corn chicken breast supreme</i>	26,00 €

## BEILAGEN - JE 5 €

<b>Italienischer Blattspinat</b> <i>Italian leaf spinach</i>	<b>Kartoffelpüree</b> <i>Mashed potatoes</i>
<b>Grillgemüse</b> <i>Grilled vegetables</i>	<b>Pommes Frites</b> <i>French fries</i>
<b>Gebratene Pilze</b> <i>Fried mushrooms</i>	<b>Bratkartoffeln</b> <i>Fried potatoes</i>

## SAUCEN - JE 4 €

<b>Portweinjus</b> <i>Port wine jus</i>	<b>Pfefferjus</b> <i>Pepper jus</i>
<b>Béarnaise</b> <i>Béarnaise sauce</i>	<b>Weißweinschaum</b> <i>White wine foam</i>