

KULINARISCHER APERITIF

Grüne Oliven aus Apulien 6,50 €
Green olives from Puglia

„Pata Negra“ Schinken 11,00 €
Pata negra ham

Italienische Trüffelsalami 9,50 €
Italian truffle salami

Alici „Siciliane“ 9,50 €
kleine Sardellen in Zitrone eingelegt
Alici "Siciliane" / small anchovies pickled in lemon

APERITIF-EMPFEHLUNG

Canonita de Mallorca Tonic 8,50 €

Sarti Rosa Spritz 8,50 €

Pimm's No. 1 8,50 €

Lillet Wild Berry 8,50 €

Champagner Taittinger 15,00 €
Glas

Franciacorta Brut - Antica Fratta 9,00 €
Glas

Crémant Grand Cuvée 1531 Rosé 9,50 €
Glas

VORSPEISEN

Hafen-Klub Rindertatar - Rote Bete-Miso-Marinade 18,50 €
Meerrettich, Sauerrahm, Brunnenkresse, gebeitztes Eigelb
Hafen-Klub beef tartar / beetroot miso marinade / horseradish / sour cream / watercress / chopped egg yolk

Austern - „Three Ways“ 24,00 €
Mango-Passion-Chili, Trüffel-Ponzu, Überbacken Bergkäse-Pilze
Oysters - "Three Ways" / mango-passion-chilli / truffle-ponzu / gratinated mountain cheese-mushrooms

Oktopus - gebraten 17,00 €
Chorizo, Birne, Kürbis, Blumenkohl
Octopus - roasted / chorizo / pear / pumpkin / cauliflower

Tomaten & Spätsommerfrüchte 15,00 €
Vierländer Tomaten, Nektarine, Feige, Ricotta, Zitronenverbene
Tomatoes & Late Summer Fruits / Vierländer tomatoes / nectarine / fig / ricotta / lemon verbena

AKI Imperial Caviar, malossol 25,00 €
Dose 10 g
AKI Imperial Caviar, malossol / Tin 10 g

SUPPEN

Hummerschaum-Süppchen 18,50 €
Krustenterraviolo, kandierte Tomate,
Estragon
Lobster foam soup / crustacean raviolo / candied tomato / tarragon

Zuckermais-Schaumsüppchen 12,50 €
Cajun Rotgarnele, „Holy Trinity“
Sweetcorn foam soup / Cajun red shrimp / Holy Trinity

Bei Unverträglichkeiten und Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

HAUPTGÄNGE

Gnocchi in Gorgonzolacrème - Birne, Walnuss, Rucola <i>Gnocchi - Gorgonzola cream / pear / walnut / arugula</i>	24,50 €
Kürbisrisotto - Hokkaidokürbis, Ricotta, Salbei, Schmortomaten <i>Pumpkin risotto / hokkaido pumpkin / ricotta / sage / stewed tomatoes</i>	24,50 €
Lachsforelle aus der Region - Limonen-Dill-Butter, Schwertmuschel, Pickels, Altländer Apfel <i>Salmon trout from the region / lime-dill butter / sword mussel / pickle / old country apple</i>	29,00 €
Wolfsbarsch - Butterfly gebraten - Avocado-Salsa, Kräuterpesto, geschmolzene grüne Tomaten <i>Sea bass - butterfly fried / avocado salsa / herb pesto / melted green tomatoes</i>	32,50 €
Miesmuscheln 500 g - Al Agillo - Pikanter Knoblauchsud, Paprika, Tomate, Chili, geröstetes Brot <i>Mussels 500 g - Al Agillo / spicy garlic broth / peppers / tomato / chili / toasted bread</i>	25,00 €
Ribeye-Steak 300 g - Pfeffer-Rahmsauce, Pommes Frites, Coleslaw <i>Ribeye steak 300 g / pepper cream sauce / french fries / coleslaw</i>	54,00 €

KLASSIKER

Hafen-Klub Labskaus - Rollmops, Spiegelei, Gewürzgurke <i>Labskaus / rolled fillet of marinated herring / fried egg / pickled cucumber</i>	19,50 €
Wiener Schnitzel - Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren <i>Schnitzel / fried potatoes / cucumber salad / cranberries</i>	29,50 €
Nordsee Seezunge „Müllerin Art“ - Nussbutter, Blattspinat, glasierte Pellkartoffel <i>Northsea sole „Müllerin style“ / nut butter / leaf spinach / glazed jacket potatoes</i>	- Tagespreis -
Hafen-Klub Hanseaten-Teller - Räucheraal aus Altona, Nordseekrabben, Rührei, Schwarzbrot <i>Hanseatic plate / fillet of smoked eel / North sea crabs / scrambled egg / buttered black bread</i>	22,50 €

VOM GRILL		BEILAGEN		SAUCEN	
Rinderfilet 200 g <i>Beef fillet 200 g</i>	37,00 €	Italienischer Blattspinat <i>Italian leaf spinach</i>	6,50 €	Portweinjus <i>Port wine jus</i>	4,00 €
Lachsfilet 200 g <i>Salmon fillet 200 g</i>	28,00 €	Thymian-Kartoffeln <i>Thyme potatoes</i>	4,50 €	Béarnaise <i>Béarnaise sauce</i>	4,00 €
		Pommes Frites <i>French fries</i>	5,50 €	Cognac-Pfeffer-Rahm <i>Cognac pepper cream sauce</i>	4,00 €
		Kleiner Blattsalat <i>Small leaf salad</i>	8,50 €		

Bei Unverträglichkeiten und Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.