
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 €
Herbstlicher Blattsalat Granatapfel-Dressing, Bunte Beeten, Kirschtomaten, geröstete Walnüsse <i>Fall leaf salad / pomegranate dressing / colorful beetroot / cherry tomatoes / roasted walnuts</i>	13,00 €
mit gebläuterten Ziegenkäse <i>with flamed goat cheese</i>	15,50 €
Rotbarsch & Garnele - Ceviche Verde Mango, Süßkartoffel, Chili, Limette, Koriander <i>Redfish & prawn - ceviche verde / mango / sweet potato / chili / lime / coriander</i>	17,50 €
Hummersüppchen vom Helgoländer Hummer Hummerfleisch, Tomate, Estragon <i>Lobstersoup / lobster meat / tomato / tarragon</i>	19,50 €
Pikantes Kürbisschaumsüppchen Eingelegter Kürbis, geröstete Kerne - vegetarisch <i>Spicy pumpkin foam soup / pickled pumpkin / roasted seeds - vegetarian</i>	9,50 €
Kürbisravioli Taleggio, Ochschwanzragout, Petersiliengremolata <i>Pumpkin ravioli / taleggio / oxtail ragout / parsley gremolata</i>	19,50 €
„Havelländer Apfelschwein“ - Bauch - Sous Vide - Shiitake-Sud, Perlzwiebel, Soja-Lack <i>„Havelländer apple pig“ - belly - sous vide / shiitake broth / pearl onion / soy varnish</i>	17,50 €

Hauptgänge



Nordsee Seezunge „Müllerin Art“ Blattspinat, glasierte Pellkartoffel, Nussbutter <i>Northsea sole „Müllerin style“ / leaf spinach / glazed jacket potatoes / nut butter</i>	-Tagespreis-
Wiener Schnitzel Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren <i>Schnitzel / fried potatoes / cucumber salad / cranberries</i>	23,50 €
Kabeljaufilet - Gebraten Muscheln, Bouillabaisesud, Fenchel, Fregola Sarda <i>Cod fillet - fried / mussels / bouillabaise broth / fennel / fregola sarda</i>	32,50 €
Zanderfilet vom Rügener Boden - „Himmel & Ääd“ Traubenkraut, Kartoffelpüree, Apfelkompott, gebackene Blutwurst <i>Pike-perch fillet from Rügen soil / grape cabbage / mashed potatoes / apple compote / baked black pudding</i>	36,50 €
Rinderbacke Pastinake, Spitzkohl, Zwiebel-Quittenschmelze, Spätburgunder-Jus <i>Beef cheek / Parsnip / pointed cabbage / onion-quince melt / pinot noir jus</i>	34,50 €



Vom Grill

Deutsches Dry Aged Beef

Premium Selection für den Hafen-Klub

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



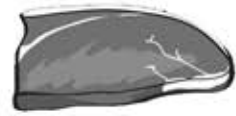
Porterhouse



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

22,00 €

Stubenküken ausgelöst - ca. 200 g -

House chick

22,00 €

Halber Helgoländer Hummer

Mit zwei Beilagen nach Wahl und Bernaise

Half Heligoland lobster - with 2 side dishes to choose and sauce bernaise

70,00 €

Beilagen - je 4,00 €

Italienischer Blattspinat

Italian leaf salad

Cremiger Spitzkohl

Creamy pointed cabbage

Grillgemüse

Grilled vegetables

Pommes Frites

French fries

Bratkartoffeln

Fried potatoes

Gebratene Pilze

Fried mushrooms

Saucen - je 3,50 €

Portweinjus

Port wine jus

Bernaise

Sauce bernaise

Safransauce

Saffron sauce

Pfefferjus

Pepper jus

Dessert



Crème Brûlée - Klassisch Himbeersorbet, Mandelknusper <i>Crème brulée / raspberry sorbet / almond crunch</i>	8,50 €
„Süßer Herbst“ Kürbiscrème, Haselnusscrumble, Rote Beete-Eis, Malzbierschaum <i>„Sweet fall“ / pumpkin cream / hazelnut crumble / beetroot-icecream / malt beer foam</i>	10,00 €
Dunkles Schokoladenmousse Banane, Erdnuss, Karamell, Passionsfrucht <i>Dark chocolate mousse / banana / peanut / caramel / passion fruit</i>	11,50 €
Hausgemachte Sorbet Variation Zitrone, Mango-Passionsfrucht, Himbeere <i>Homemade variety of sorbet / lemon / mango-passion fruit / raspberry</i>	8,50 €
Hafen-Klub Käse Selection 3 Sorten, Quitten-Confit, Früchtebrot, Trauben <i>Hafen-Klub cheese selection / 3 varieties / quince confit / fruity bread</i>	16,00 €