

VORSPEISEN

Winterlicher Salat	14,50 €
Eingelegtes Gemüse, geröstete Kerne, Himbeerdressing <i>Winter leaf salad / pickled vegetable/ roasted seeds raspberry dressing</i>	
Meeresfrüchte - Ceviche " Rombe Colchón "	21,00 €
Tomate, Limette, Chilo, rote Zwiebel, Koriander, Bananenchip <i>Seafood ceviche / tomato / lime / chili / red onion corianer / banana chips</i>	
Geräuchertes Störfilet von der Müritz	18,50 €
Gebackene Schwarzwurzel, Piccalilli-Sauce, Feldsalat, Speckdressing <i>Smoked sturgeon fillet from müritz / baked black root / piccalilli sauce / bacon dressing</i>	

SUPPE

Getrübzeltes Sellerieschaum-Süppchen	13,50 €
Entenpraline, Apfel, Kerbel <i>Truffled cellery foam soup / duck praline apple/ cherl</i>	

Weinempfehlung

Weißwein

2021 Silvaner Weingut Thörle
0,75 - 32,00 €
0,15 - 7,00 €

Rotwein

2022 Meyer Näkel Spätburgunder
"Grauwacke"
0,75 - 62,00 €
0,15 - 13,50 €

HAUPTGERICHTE

Rote Bete Risotto	27,50 €
Ziegenkäse, geröstete Walnüsse, Birne, Friseespitzen <i>Beetroot risotto / goat cheese / roasted walnut / frisée</i>	
Skreifilet ~ gebraten	34,50 €
Béchamelkartoffeln, Romanesco, Flower Sprouts, Pfeffer-Rieslingschaum <i>Skrei fillet~fried / béchamel potatoes romanesco / flower sprouts / pepper risling sauce</i>	
Rosa Rehrücken ~ Nusshaube	39,50 €
Kerbelwurzel, Wirsing, Birne, Kronsbeeren, Wildjus <i>Deer back ~ nut hood / cherw root / savaté / pear / cranberries / wild sauce</i>	

VOM GRILL

Filet vom Weiderind 200 g	39,00 €
<i>Beef fillet 200g</i>	
Lachsfilet 200 g	28,00 €
<i>Salmon fillet 200 g</i>	

BEILAGEN

Italienischer Spinat	6,50 €
<i>Italien leaf spinach</i>	
Getrübzeltes Kartoffelpüree	7,50 €
<i>Truffled mashed potatoes</i>	
Pommes Frites	5,50 €
<i>French fries</i>	
Kleiner Blattsalat	8,50 €
<i>Small leaf salad</i>	
Grillgemüse	6,50 €
<i>Grilled vegetables</i>	

SAUCEN

Portweinjus	4,00 €
<i>Port wine jus</i>	
Sauce bénaise	4,00 €
<i>Bénaise sauce</i>	
Cognac-Pfeffer-Rahm	4,00 €
<i>Cognac pepper sauce</i>	

Hafen-Klub Classics

VORSPEISEN

Rindertatar - Klassisch 19,50 €
Cognac, Cremiges Eigelb,
Gewürzgurke
*Beef tartare / cognac / creamy egg yolk
pickled gherkin*

Hanseaten - Teller 23,00 €
Müritz Räucheraal, Nordseekrabben,
Rührei, Schwarzbrot
*Smoked eel fillet / north sea crabs /
scambled egg / black bread*

SUPPE

Curryschaum-Süppchen 13,50 €
Garnele, Paprikachutney, Kräuter
*Curry foam soup / shrimps / pepper
chutney / herbs*

HAUPTGERICHTE

Labskaus 23,50 €
Rollmops, Spiegelei, Gewürzgurke
*Labskaus / marinated herring / fried egg
pickled gherkin*

Nordsee Seezunge "Müllerin Art" TP
Nussbutter, Blattspinat, glasierte
Pellkartoffeln
*Northsea sole / nut butter / leaf spinach
glazed potatos*

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

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 €

KULINARISCHER- APERITIF

Grüne Oliven aus Apulien 8,50 €
Green olives from Puglia

Piementos de Padron 8,50 €
Piementos de padron

Bündnerfleisch 9,50 €
Bündnerfleisch

**Kartoffel-Käsekrappen &
Lomo Iberico** 10,50 €
Potato cheese donut Lomo Iberico

Italienische Trüffelsalami 10,50 €
Italien truffle salami

**Französische
Jahrgangssardinen** 18,00 €
French vintage sardines