

KULINARISCHER-APERITIF

Grüne Oliven aus Apulien <i>Green olives from Puglia</i>	8,50 €
Bündnerfleisch <i>Bündnerfleisch</i>	9,50 €
Kartoffel-Käsekrapfen & Lomo Iberico <i>Potato cheese donut Lomo Iberico</i>	10,50 €
Italienische Trüffelsalami <i>Italien truffle salami</i>	10,50 €
Französische Jahrgangssardinen <i>French vintage sardines</i>	18,00 €

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 €

VORSPEISEN & SUPPE

Kopfsalat Grapefruitvinaigrette, Apfel, Sauerrahm, Weißbrotcrunch <i>Heat lettuce / grapefruit vinaigrette / apple / sour creme / white cream crunch</i>	14,50 €
Hamachi Sashimi Rhabarber, Ingwer, Finger Lime, Radischen, Sushi Vinaigrette <i>Hamachi sashimi / rhubarb / ginger / finger lime / radishes / sushi vinaigrette</i>	21,00 €
Ziegenkäsemousse & Brunnenkresse Mairübchen, Birne, grüne Mandeln, Buttermilchschaum <i>Goat cheese mousse & watercress turnip / pear / green almonds / buttermilk foam</i>	16,50 €
Bärlauch-Schaumsuppe Räucherlachs, Forellenkaviar, Kartoffelstroh <i>Wild garlic foam soup / smoked salmon / trout caviar / potato straw</i>	15,50 €

HAUPTGERICHTE

Pistazienfalafel Röstgemüse, Minze, Labneh, Sesam, Mango-Salsa <i>Pistachio falafel / roasted vegetable / mint / labneh / sesame-mango salsa</i>	25,50 €
Filet vom Müritz Saibling ~ pochiert Vierländer Allerlei, Erbsenpüree, Estragon-Senfkörnersauce <i>Fillet of müritz Char ~ poached locally grown vegetable / pea puree / tarragon - mustard sauce</i>	32,50 €
Zweierlei vom Eifeler Lamm ~ Rosa Karree und geschmorte Schulter Grüne Bohnen, Möhrchen, Fondant Kartoffeln, Kardamon-Zitronenpfefferjus <i>Two kinds of local lamp / pink lamp chop and braised shoulder / green beans / carrots / fondant potatoes / cardamon lemonpeppersauce</i>	43,50 €

VOM GRILL

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

BEILAGEN

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

SAUCEN

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

Hafen-Klub Classics

Vorspeisen

Rindertatar - Klassisch 20.50 €
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
/ scrambled egg / black bread*

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*

Weißer Spargel vom Cassenshof



Vorspeise & Suppe

Leicht geräuchertes Forellenfilet 18,00 €
Marinierter Spargel, Tomate, Kräuter-
Sauerrahm-Dressing
*Lightly smoked trout / marinated asparagus tips
tomato / herb sour cream dressing*

Weißes Spargelschaum-Süppchen 14,50 €
Spargelspitzen, Tomatenwürfel, Estragon
*Asparagus foam soup / asparagus tips / tomato
cubes / tarragon*

Weißer Bio Spargel vom Cassenshof

Pfund Spargel 34,50 €
Heide Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder
Butter
*Pound of Asparagus / heath potatoes / sauce
hollandaise or butter*

Halbes Pfund Spargel 24,50 €
Heide Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder
Butter
*Half a pound asparagus / heath potatoes or
butter*

Das Halbe Pfund, Wahlweise mit...
the half pound optionally with..

**Katen oder Kochschinken von der
Metzgerei Hübenbecker** 34,00 €
Ham or cooked ham from butchers hübenbecker

Nordsee Fjordlachsfilet 150g 38,00 €
North Sea fjord salmon fillet 150g

Wiener Schnitzel 38,00 €
Wiener schnitzel

Filet vom Holsteiner Weiderind 48,00 €
Fillet of grass fed beef