

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 Jahrgang 2018 <i>French premium vintage sardines / 2018</i>	12,50 €
10 g Deutscher Imperial Kaviar mit Blinis & Crème fraîche <i>10 grams of imperial caviar with blinis and creme fraiche</i>	22,00 €

Vorspeisen & Salate

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 €
Tatar vom Ostsee Fjordlachs Avocado, Papaya, Sesam, Salatspitzen <i>Tatar of salmon/ avocado/ papaya/ sesame / salad</i>	15,00 €
Französischer Ziegenkäse im Aschemantel Zwetschgen, bunte Altländer Tomaten, süß-saure Schalotten <i>French goat cheese in an ash coat / plums / colorful Altländer tomatoes / sweet and sour shallots</i>	15,50 €
Hafen-Klub Rindertatar Klassisch, Hennessy Cognac, cremiges Eigelb, Crème fraîche <i>Hafen-Klub beef tatar / classic / Hennessy cognac / creamy egg yolk / crème fraîche</i>	18,50 €
Herbstlicher Blattsalat Granatapfel-Dressing, Rüben, Radieschen, gepuffte Hirse, geröstete Kerne <i>Autumn leaf lettuce / pomegranate dressing / turnips/ small radish / puffed millet / roasted seeds</i>	13,00 €

Suppen & Pasta

Kürbis-Ingwer-Süppchen Hähnchensaté-Spieß, junger Lauch, geröstete Erdnuss <i>Pumpkin-ginger soup/ chicken-saté/ young leek/ roasted peanuts</i>	12,50 €
Tagliolini & Dänische Wildfang Langustini Pikante Safransauce, Tomberries, Zuckerschote <i>Tagliolini & Danish wild caught crayfish / tomberries/ sugar snap</i>	24,50 €
Ricotta Spinat Ravioli (vegetarisch möglich) Gebratene Pilze, Pancetta, Salbeibutter <i>Ricotta spinach ravioli / fried mushrooms / pancetta/ sage butter</i>	18,50 €

Fisch

Hamburger Labskaus Rollmops, Rote Bete, Spiegelei <i>Hamburger Labskaus / rollmop / beetroot / fried egg</i>	16,50 €
Nordsee Seezunge „Müllerin Art“ Blattspinat, glasierte Pellkartoffel, Nussbutter <i>Northsea sole „Müllerin style“ / leaf spinach / glazed jacket potatoes, nut butter</i>	72,00 €
Gebratenes Filet vom Adlerfisch Bouillabaisse, Herzmuscheln, Kichererbsen, Fregola Sarda <i>Fried fillet of eagle fish / bouillabaisse / cockles / chickpeas / fregola sarda</i>	25,00 €
Filet vom Ostsee Zander ~ gebraten Beluga Linsen, gelbe Bete, Kürbisschaum <i>Fillet of Eastsea zander ~ fried / Beluga lentils / yellow beetroot / pumpkin foam</i>	31,00 €

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Bratkartoffeln, Gurkensalat <i>Wiener schnitzel of veal back / fried potatoes / cucumber salad</i>	22,50 €
Bäckchen vom Holsteiner Weiderind ~ geschmort Sautierte Waldpilze, Urkarotte, Kartoffel-Petersilienpüree, Jus <i>Braised cheeks of beef / sauteed wild mushrooms / carrot, potato-parsley puree / jus</i>	24,50 €

Vom Grill

„Premium Selection“

Pommersches Dry Aged Beef, exklusiv für den Hafen-Klub
Beratung zu den verschiedenen Cuts, Größen und Preisen
gerne am Tisch.

Pomeranian dry aged beef exclusively for Hafen-Klub
Advice on the different cuts, sizes and prices at the table.

Husumer Rinderfilet 200 g <i>Husumer fillet of beef</i>	34,00 €
Ostsee Fjord-Lachsfilet 200 g <i>Eastsea salmon fillet</i>	22,00 €
Brust vom Label Rouge Schwarzfederhuhn <i>Breast from the label rouge black feathered chicken</i>	19,00 €

Beilagen

Italienischer Blattspinat - *Italian leaf lettuce*

Wilder Brokkoli – *Wild broccoli*

Grillgemüse - *Grill vegetables*

Pommes Frites - *French fries*

Gebratene Speckpilze – *fried bacon mushrooms*

Bratkartoffeln – *Fried potatoes* Je 4,00 €

Saucen

Pfefferjus – *Pepper jus*

Bernaïse - *Bernaïse*

Chimichurri – *Chimichurri*

Safransauce- *saffron sauce* Je 4,50 €

Dessert

Calvados Baba	10,00 €
Pochierte Birne, Vanille, Creme Fraîche Chantilly, Birnensorbet <i>Calvados baba / poached pear/ creme fraîche Chantilly/ pear-sorbet</i>	
Valrhona Grand Cru	10,50 €
Carroux Kaffee, Kokos, Rum, Mangosorbet <i>Valrhona grand cru / carroux coffee / coconut / rum / mango sorbet</i>	
Parfait Grand Marnier	8,50 €
Mandelkrokant, Minze <i>Parfait Grand Marnier / almond brittle / mint</i>	
Hausgemachte Sorbet-Variation	8,50 €
Grüner Apfel-Minze, Mango, Himbeere <i>Homemade variety of sorbet / green apple - mint / mango / raspberry</i>	
Hafen-Klub Käse Selection	16,00 €
3 Sorten, Feigensenf, Früchtebrot, Trauben <i>Hafen-Klub cheese selection / 3 varieties / fig mustard / fruity bread / grapes</i>	