

**Vorspeisen**

**Hafen-Klub Sommersalat**

Büffel Mozzarella aus Ellerbek/ gegrillte Wassermelone/ Gewürztomaten  
*Summer salad/local buffalo mozzarella/grilled watermelon/spicy tomatoes*

**9,90 €**

**Ceviche vom Yellow Fin Tuna**

Cachaça-Koriander Marinade/ Sesamgurke/ schwarze Bohnen Rio de Janeiro Style  
*Ceviche of yellow fin tuna/cachaça coriander marinade/ sesame cucumber/black beans Rio de Janeiro style*

**16,90 €**

**Black Tiger Tempura Garnelen**

Teriyakisauce/ Guacamole  
*Black tiger tempura prawns/ sauce teriyaki/ guacamole*

**15,90 €**

**Salat von gegrilltem Pulpo**

Safrankartoffeln/ Cherrytomaten/ Adramitiani Oliven  
*Salad of grilled pulpo/ saffron potatoes/ cherry tomatoes/ adramitiani olives*

**15,90 €**

**Hafen-Klub Spicy Beef Tatar**

Simmentaler Rind (120g)/ Hennessy Cognac/ Kräutersalat  
*Spicy tatar of Simmentaler beef (120 g)/Hennessy cognac/herb salad*

**16,90 €**

**Schaumsuppe von der Heidekartoffel und Lauch**

Jakobsmuschel/ Chorizo/ Rotweinreduktion  
*Frothy soup of moorland potatoes and leak/ scallop /chorizo/ red wine reduction*

**12,90 €**

### Unsere Klub Klassiker

#### **Fine de Claire Austern**

serviert auf Eis mit Zitrone/ Cheddarbrot/ Schalottenvinaigrette

*Fine de Claire oysters served on ice with lemon, cheddar bread and shallot vinaigrette*

**4,50 € pro Stück**

#### **Räucheraalfilet**

gerösteter Pumpernickel/ Kräuterrührei/ kleiner Salat

*Fillet of smoked eel/roasted pumpernickel/scrambled eggs with herbs/small salad*

**21,90 €**

#### **Hafen-Klub Labskaus**

Spiegeleier/Gewürzgurke/Rote Bete/Rollmops

*Hafen-Klub Labskaus/fried eggs/gherkin/beetroot/rollmop*

**16,90 €**

#### **Wiener Schnitzel**

Bratkartoffeln/ Dill-Gurkensalat

*Wiener schnitzel/fried potatoes/dill cucumber salad*

**19,90 €**

#### **Burger vom Dry Aged Beef**

krosser Bacon/ Cheddar/ Süßkartoffel Pommes Frites

*Burger of dry aged beef/crunchy bacon/cheddar/sweet potatoe chips*

**18,90 €**

**Fisch**

**Seezunge im Ganzen gebraten**

zerlassene Butter/Babyspinat/Petersilienkartoffeln

*Whole fried sole/melted butter/baby spinach/parsley potatoes*

**54,00 €**

**Irischer Biolachs vom Grill**

Minz-Paprikasalsa/ Bouillabaissegemüse/ Risoleekartoffeln

*Irish organic grilled salmon/mint-pepper sauce/bouillabaisse vegetables/risolee potatoes*

**27,90 €**

**Filet von der Wildfang Dorade Rosé**

Spicy Spargel-Melonensalat/ gebratene Basilikumgnocchi

*Fillet of wildcaught gilthead rosé/spicy asparagus melon salad/fried basil gnocchi*

**29,90 €**

**Fleisch**

**Neuseeländisches Lammkarrée vom Grill**

Gremolatakruste/ karamellierte Williamsbirne/ Pecorino Bayrisch Creme

*New Zealand grilled saddle of lamb/gremolata crust/caramelized pear/pecorino Bavarian cream*

**31,90 €**

**Tagliata Surf and Turf (Gegrilltes Rinderfilet und Atlantik Hummer)**

Avocado/ Tomaten Chimichurri/ gebrannte Ofenkartoffel/ Kräutersalat

*Tagliata surf and turf (grilled beef, Atlantic lobster)/avocado/tomatoe chimichurri/baked potatoe/herb salad*

**38,90 €**

**Gebratenes Iberico Schweinefilet**

Zwiebelkruste/ Süßkartoffel/ gegrillte Römersalatherzen

*Iberico fillet of pork/onion crust/sweet potatoes/grilled romaine lettuce hearts*

**25,90 €**

**Dessert**

**Crêpes a la Graßelt**

Büffel Ricotta aus Ellerbek/ Erdbeeren vom Hof Werner  
*Crêpes a la Graßelt/local buffalo ricotta/local strawberries*

**11,90 €**

**Hamburger Rote Beerengrütze,**

zweierlei Bourbon Vanille  
*Hamburg red fruit jelly/two kinds of bourbon vanilla*

**8,50 €**

**Dessertvariation**

Eis/Frucht/Crème Brûlée/halbflüssiger Schokokuchen  
Zubereitungszeit ca. 20 Minuten  
*Dessert variety: ice cream/fruit/crème brûlée/semi-liquid chocolate cake  
preparation time: 20 minutes*

**12,90 €**

**Sorbet des Tages**

gemischte Früchte  
*Sorbet of the day/mixed fruit*

**9,50 €**

**Zusätzlich bieten wir Ihnen an:**

**Norddeutsche Bio Käseauswahl vom Hof Backensholzer,**  
Früchtebrot/Oliven/fruchtiger Senf

*Northern German organic cheese selection/fruity bread/olives/fruity mustard*

**12,90 €**