
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 €
Sommerlicher Blattsalat Himbeer-Dressing, Radieschen, Kirschtomate, geröstete Kerne <i>Summer leaf salad / raspberry dressing / radish / cherry tomato / roasted seeds</i>	13,00 €
Bachsaibling von der Müritz - leicht geräuchert Selbst eingeweckte Gurke & Kürbis, Dill, Buttermilch <i>Brook trout / self pickled cucumber & pumpkin / dill / buttermilk</i>	16,50 €
„Vitello Tonnato“ Rosa Kalb & frischer Thunfisch <i>Vitello Tonnato / pink veal & fresh tuna</i>	16,50 €
Hummersüppchen vom Helgoländer Hummer Krustenterraviolo, Tomate, Estragon <i>Lobstersoup / shellfish raviolo / tomato / tarragon</i>	18,00 €
Curry-Schaumsüppchen Kokos, Paprikarelish - vegetarisch <i>Curry foam soup / coconut / bell pepper relish - vegetarian</i>	9,50 €
mit gebratener Kammuschel <i>with fried comb scallop</i>	12,50 €
Lauwarmer Pfifferlingsalat & Burrata Feige, junge Zwiebel, Brotwürfel, Kastanienhonig, Sommertrüffel <i>Lukewarm chanterelle salad & burrata / fig / young onion / bread cubes / chestnut honey / summer truffle</i>	19,50 €

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 €
Seeteufelfilet - Gebraten Artischocken, Anis-Tomaten, Safran-Kartoffeln, Wilder Brokkoli <i>Monkfish - fried / artichokes / anise tomatoes / saffron potatoes / wild broccoli</i>	32,50 €
Thunfisch Steak - Kurz gebraten Sautierte Bunte Tomaten, Kräuter-Couscous, Spicy Asia-Jus <i>Tuna steak - short fried / sauteed colorful tomatoes / herb couscous / spicy asia-jus</i>	31,50 €
Lamm aus der Ruppiner Heide - Rücken & Keule Leichtes Bohnencassoulet, weiße Bohnencreme, geschmorte Zwiebel, Salsa Verde, Bohnenkraut-Jus <i>Lamb from the Ruppiner Heath - back & leg / light bean cassoulet / white bean cream / stewed onion / salsa verde / savory jus</i>	36,50 €



Vom Grill

Deutsches Dry Aged Beef

Premium Selection für den Hafen-Klub

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



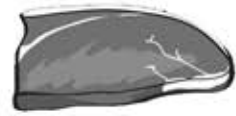
Porterhouse



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 €

Beilagen - je 4,00 €

Italienischer Blattspinat

Italian leaf salad

Leichtes Bohnen-Cassoulet

Light bean cassoulet

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 von mildem Ziegenkäse Thymian-Pfirsichkompott, Aprikosensorbet, Knusper <i>Mild goat cheese creme brulee / thyme peach compote / apricot sorbet / crunch</i>	10,00 €
Champagnersüppchen Beeren, Minze, Limetten-Heidelbeersorbet <i>Champagne soup / berries / mint / lime blueberry sorbet</i>	10,00 €
Vanille Panna Cotta Kirschen, Sauerrahmeis, Mascarpone <i>Vanilla panna cotta / cherries / sour cream ice cream / mascarpone</i>	8,50 €
Hausgemachte Sorbet Variation Limette-Heidelbeere, Aprikose, Himbeere <i>Homemade variety of sorbet / lime blueberry / apricot / raspberry</i>	8,50 €
Hafen-Klub Käse Selection 3 Sorten, Feigensenf, Früchtebrot, Trauben <i>Hafen-Klub cheese selection / 3 varieties / fig mustard / fruity bread / grapes</i>	16,00 €



Aktionen

Ab AUGUST 2021 jeden letzten Freitag im Monat

Fine Dining Friday

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam verwöhnen!

Es erwartet Sie ein exquisites

7 Gänge Menü

für

77,- Euro pro Person

Das jeweilige Menü finden Sie immer 2 Wochen vorab
im News-Bereich unserer Webseite.

www.hafen-klub-gastronomie.de/news/news.html

Dort finden Sie ab sofort auch stets Neuigkeiten zu all unseren Aktionen.