



ANGLO-GERMAN CLUB
GASTRONOMIE

VORSPEISEN

STARTERS

Gourmetsalat	13,50
mit Sprossen, Avocado, Apfelspalten, Geröstete Kerne, Croûtons und Parmesanspäne, Sesamdressing Gourmet salad with sprouts, avocado, apple, roasted seeds, croûtons and parmesan, sesame vinaigrette	
Geflämmtter Ziegenkäse	19,00
Eingelegtes Gemüse auf Süßkartoffel-Safran-Crème, Gewürzbrot-Hippe Flamed goat cheese, pickled vegetables on sweet potato-saffron-cream, spiced bread	
Zweierlei vom Rind	22,50
gewürztes Tatar und Carpaccio mit Trüffelöl Duet of beef – spicy tartar and carpaccio marinated with truffle-oil	
Geräuchertes Aalfilet	26,50
mit Kräuterrührei auf geröstetem Schwarzbrot Filet of smoked eel, scrambled eggs with herbs, roasted „black bread“	
Auswahl von unserem Fischvorspeisenwagen ^{3,4}	Preis nach Zusammenstellung
Selection from our fish-trolley	

SUPPEN

SOUPS

Grüne Pfeffersuppe , mit frischen Feigen	12,25
Green pepper soup, fresh figs	
Tomaten-Gin-Essenz mit Pesto-Maultaschen	13,25
Tomato-gin-consommé, pesto-ravioli	
Getrüffelte Schwarzwurzel-Suppe mit geräuchertem Heilbutt	13,50
Truffled black salsify, smoked halibut	
Hamburger Hummerrahmsuppe	19,00
Lobster bisque »Hamburg style«	

Für das stilvolle Gedeck mit Brot & Butter berechnen wir € 3,00 pro Person

Bei den Lebensmitteln, die mit 1-4 gekennzeichnet sind, handelt es sich um folgende Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 2 Pökelsalz, 3 Konservierungsmittel, 4 Antioxidationsmittel

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



ANGLO-GERMAN CLUB
GASTRONOMIE

Immer für eine Überraschung gut!

UNSER 4-GANG SUPRISE-MENU	59,00
dazu Weinbegleitung mit 3 verschiedenen Weinen with wine accompaniment with 3 different wines	23,00

CLUBTELLER

» Haggis «	14,00
Steckrüben, Kartoffelstampf, Whiskyrahm-Soße Haggis, Neeps and Tatties, whisky-cream-sauce	

HAUTGERICHTE - vegetarisch

MAIN COURSES - vegetarian

Rahm-Pappardelle mit Trüffel	Zwischengang	19,00
Gebratene Steinchampignons, knuspriger Parmesan Creamed pappardelle with truffle, roasted mushrooms and crunchy parmesan	Hauptgang	26,00

Mediterrane Tarte Tartin	21,50
Pestocrème, Frühlingsgemüse mit Kohlrabi und jungen Möhren Mediterranean tarte tatin, pesto-cream, kohlrabi, young carrots	

HAUPTGERICHTE - Fisch

MAIN COURSES - fish

Gebratenes Skreifilet	33,00
Dill-Beurre blanc, Tomatisiertes Sauerkraut, Bacon-Drillinge Fried skrei fillet, dill-beurre blanc, »sauerkraut« with tomato-paste, bacon-oven potatoes	

Seezunge Müllerin	89,00
mit Petersilienkartoffeln Pan fried dover sole, boiled potatoes with parsley	

Steinbutt

an der Gräte pochiert, Sahnemeerrettich⁴, zerlassene Butter, Schwenkkartoffeln
Poached turbot, creamed horseradish, melted butter, potatoes tossed in butter

300 g (brutto)	55,00
400 g (brutto)	69,50
500 g (brutto)	79,50

Für das stilvolle Gedeck mit Brot & Butter berechnen wir € 3,00 pro Person

Bei den Lebensmitteln, die mit 1-4 gekennzeichnet sind, handelt es sich um folgende Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 2 Pökelsalz, 3 Konservierungsmittel, 4 Antioxidationsmittel

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



ANGLO-GERMAN CLUB
GASTRONOMIE

HAUPTGERICHTE - Fleisch

MAIN COURSES - meat

Beef Tatar - kalt - 33,75

kalt am Tisch zubereitet, Schwarzbrot, Gurkensalat
prepared cold at the table Beef tartar, »black bread« cucumber salad

Beef Tatar - warm - 36,00

in der Pfanne überbraten, gemischter Salat, Bratkartoffeln
wählen Sie Ihre Geschmacksrichtung: klassisch | asiatisch | mediterran
Roasted beef tartar; you have the choice between classic, asian and mediterranean seasoning
served with mixed salad and fried potatoes

Geschmorte Ochsenbacke 36,00

Barolo-Sauce, buntes glasiertes Möhrengemüse, Rahmpappardelle
Braised ox cheek, Barolo-sauce, glazed carrots, creamed pappardelle

Lammhufsteak 39,50

Balsamico-Jus, Spinat, rotes Zwiebel-Confit, römische Nocken
Lamb hoof steak, balsamic jus, spinach, red onion-confit, dumplings

Filetsteak, 200 g (brutto) 45,00

Sauce Béarnaise
Tenderloin with sauce béarnaise

Pfeffersteak, 200 g (brutto) 45,00

Pfeffer-Pernod-Rahmsauce³
Pepper tenderloin with pepper-pernod-sauce

Unser Filetsteak und Pfeffersteak servieren wir mit Zwiebelbratkartoffeln² und Prinzessbohnen.
Our tenderloin and pepper tenderloin are served with fried potatoes with onions and green beans.

Wählen Sie zusätzlich zu allen Gerichten zwischen:

Gurken-, Tomaten- oder einem gemischten Salat 5,00

In addition to all main courses, you have the choice between: cucumber-, tomato- or mixed-salad

Für das stilvolle Gedeck mit Brot & Butter berechnen wir € 3,00 pro Person

Bei den Lebensmitteln, die mit 1-4 gekennzeichnet sind, handelt es sich um folgende Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 2 Pökelsalz, 3 Konservierungsmittel, 4 Antioxidationsmittel

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



ANGLO-GERMAN CLUB
GASTRONOMIE

SPARGELZEIT

ASPARAGUS

Bunter Spargelsalat	19,00
Schnittlauchvinaigrette Colourful asparagus salad chives-vinaigrette	
auf Wunsch mit, on request	
- Katenschinken-Streifen ham	21,00
- Drei gebratene Riesengarnelen 3 fried king prawns	26,00
Spargelcrème-Suppe	14,00
Asparagus cream soup	
auf Wunsch mit on request	
- Katenschinken-Streifen ham	16,00
- Büsumer Krabben »Büsum“ crabs«	19,00
Deutscher Stangenspargel aus der Lüneburger Heide	31,50
zerlassene Butter, Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln German asparagus, sauce hollandaise, melted butter, new potatoes	
auf Wunsch mit, on request	
- Rote Bete Steak beet root steak	42,00
- Katenschinken aus der Pape geschnitten smoked ham	43,50
- Gebratenem Lachsfilet pan-fried fillet of salmon	43,50
- Kleinem Wiener Schnitzel veal escalope »Vienna style«	46,50
- Gebratenem Steinbuttfilet roasted fillet of turbot	59,00
Frische Erdbeeren	12,00
Vanille-Eis und Schlagsahne Fresh strawberries, vanilla-ice cream, whipped cream	

UNSERE BEGLEITENDE WEINEMPFEHLUNG WINE RECOMMANDATION

Würzburger Stein 2023	52,00
Silvaner VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg Franken	

Für das stilvolle Gedeck mit Brot & Butter berechnen wir € 3,00 pro Person

Bei den Lebensmitteln, die mit 1-4 gekennzeichnet sind, handelt es sich um folgende Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 2 Pökelsalz, 3 Konservierungsmittel, 4 Antioxidationsmittel

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



ANGLO-GERMAN CLUB
GASTRONOMIE

DESSERT

Kugel Eis oder Sorbet Scoop of ice-cream or sherbet	Kugel	4,75
Hamburger »Rote Grütze« mit Vanillesauce »Rote Grütze« with vanilla-sauce		11,00
Apfel-Tiramisu mit Haselnuss-Amaretto Apple-Tiramisu with hazelnut-amaretto		11,50
Drei verschiedene Sorbets Selection of 3 sherbets		12,75
Käsevariation - 4 verschiedene Käsesorten - Trauben, fruchtiger Senf, Feigen, getrocknete Aprikosen, Walnüsse, Cheese Cracker International cheese selection with grapes and cheese crackers		18,00

Selbstverständlich informieren Sie über sämtliche
bei der Zubereitung verwendeten Zusatzstoffe.
Bitte zögern Sie nicht, uns anzusprechen.

We will of course inform you about all additives used in the preparation.
Please do not hesitate to contact us.

Für das stilvolle Gedeck mit Brot & Butter berechnen wir € 3,00 pro Person

Bei den Lebensmitteln, die mit 1-4 gekennzeichnet sind, handelt es sich um folgende Zusatzstoffe:
1 Farbstoff, 2 Pökelsalz, 3 Konservierungsmittel, 4 Antioxidationsmittel
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer