



ANGLO-GERMAN CLUB  
GASTRONOMIE

## SPARGELZEIT

### ASPARAGUS

<b>Bunter Spargelsalat</b>	19,00
Schnittlauchvinaigrette Colourful asparagus salad   chives-vinaigrette	
auf Wunsch mit, on request with	
- Katenschinken-Streifen   ham	21,00
- drei gebratenen Riesengarnelen   3 fried king prawns	26,00
<b>Spargelcrème-Suppe</b>	14,00
Asparagus cream soup	
auf Wunsch mit   on request with	
- Katenschinken-Streifen   ham	16,00
- Büsumer Krabben   »Büsum crabs«	17,50
<b>Deutscher Stangenspargel aus der Lüneburger Heide</b>	
zerlassene Butter, Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln German asparagus, melted butter, sauce hollandaise, new potatoes	31,50
auf Wunsch mit, on request with	
- 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
<b>Frische Erdbeeren</b>	12,00
Vanille-Eis und Schlagsahne Fresh strawberries, vanilla-ice cream, whipped cream	

## UNSERE BEGLEITENDE WEINEMPFEHLUNG

### WINE RECOMMANDATION

#### Würzburger Stein 2023

Silvaner VDP.ERSTE LAGE, trocken |

Couvert 2,00 € 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

VORSPEISEN

STARTERS

<b>Gourmetsalat</b>	14,00
mit Sprossen, Avocado, Apfelspalten, geröstete Kerne, Croûtons und Parmesanspäne Sesamdressing Gourmet salad with sprouts, avocado, apple, roasted seeds, croûtons and parmesan, sesame vinaigrette	
<b>Gebackene Tempura Garnelen</b>	21,00
bunter Spargelsalat, Wasabi-Vinaigrette Baked tempura prawns, asparagus salad, wasabi-vinaigrette	
<b>Zweierlei vom Rind</b>	22,50
gewürztes Tatar und Carpaccio mit Trüffelöl Duet of beef – spicy tartar and carpaccio marinated with truffle-oil	
<b>Geräuchertes Aalfilet</b>	26,50
mit Kräuterrührei auf geröstetem Schwarzbrot Filet of smoked eel, scrambled eggs with herbs, roasted »black bread«	
<b>Auswahl von unserem Fischvorspeisenwagen</b> <sup>3,4</sup>	Preis nach Zusammenstellung
Selection from our fish-trolley	

SUPPEN

SOUPS

<b>Grüne Pfeffersuppe</b> mit frischen Feigen	12,25
Green pepper soup, fresh figs	
<b>Frühlingsmorchel-Essenz</b> mit Glasnudeln und Garnelenklößchen	15,00
Spring morel essence with glass noodles and prawn dumplings	
<b>Hamburger Hummerrahmsuppe</b> mit Hummerwürfeln	19,00
Lobster bisque »Hamburg style« with diced lobster	

Couvert 2,00 € 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 SURPRISE-MENU	59,00
dazu Weinbegleitung mit 3 verschiedenen Weinen wine accompaniment with 3 different wines	23,00

CLUBTELLER

<b>Sous vide gegarter Schweinebauch</b>	15,00
Bierjus, grüner Spargel, Kartoffel- Sauerrahm-Püree Sous vide cooked pork belly, beer jus, green asparagus, sour cream-potato-puree	

HAUPTGERICHTE - Pasta

MAIN COURSES - Pasta

<b>Tagliatelle mit Morchelsauce</b> , weißer und grüner Spargel	Zwischengang	19,00
Tagliatelle with morel sauce, white and green asparagus	Hauptgang	26,00

auf Wunsch mit   on request with		
- Rinderfiletstreifen   beef fillet strips		36,00

HAUPTGERICHTE - Fisch

MAIN COURSES - fish

<b>Lachsfilet</b>	32,00
Bärlauch-Hollandaise, Frühlingsgemüse, Tagliatelle Salmon fillet, wild garlic hollandaise, spring vegetables, tagliatelle	

<b>Seezunge Müllerin</b>	89,00
mit Petersilienkartoffeln Pan fried dover sole, boiled potatoes with parsley	

**Steinbutt**

an der Gräte pochiert, Sahnemeerrettich <sup>4</sup> , 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

Couvert 2,00 € 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  
cold prepared 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

**Filet vom Iberico Schwein, Kräuter-Haube** 32,00  
Apfel-Senf-Jus, Meerrettich-Spitzkohl, Sauerrahm-Kartoffel-Püree  
Iberico pork chop, herb-topping, apple-mustard-jus, pointed cabbage with horseradish, sour cream-potato-puree

**Filetsteak, 200 g (brutto)** 45,00  
Sauce Béarnaise  
Tenderloin with sauce béarnaise

**Pfeffersteak, 200 g (brutto)** 45,00  
Pfeffer-Pernod-Rahmsauce<sup>3</sup>  
Pepper tenderloin with pepper-pernod-sauce

Unser Filetsteak und Pfeffersteak servieren wir mit Zwiebelbratkartoffeln<sup>2</sup> 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

Couvert 2,00 € pro Person



ANGLO-GERMAN CLUB  
GASTRONOMIE

DESSERT

<b>Kugel Eis oder Sorbet</b> Scoop of ice-cream or sherbet	Kugel	4,75
<b>Hamburger »Rote Grütze« mit Vanillesauce</b> »Rote Grütze« <i>with vanilla-sauce</i>		11,00
<b>Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne</b> Fresh strawberries with vanilla-ice-cream and whipped cream		12,00
<b>Drei verschiedene Sorbets</b> Selection of 3 sherbets		12,75
<b>Käsevariation</b> - 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.

Couvert 2,00 € 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