ANGLO-GERMAN CLUB
GASTRONOMIE

SPARGELZEIT

ASPARAGUS

Spargelcrème-Suppe 14,00
Asparagus cream soup

auf Wunsch mit I on request with
- Katenschinken-Streifen I ham 16,00
- Büsumer Krabben I »Büsum crabs« 17,50

Deutscher Stangenspargel aus der Lüneburger Heide
zerlassene Butter, Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln 31,50
German asparagus, melted butter, sauce hollandaise, new potatoes

auf Wunsch mit, on request with
- Rote Bete Steak I beet root steak 42,00
- Katenschinken aus der Pape geschnitten I smoked ham 43,50
- gebratenem Lachsfilet I pan-fried fillet of salmon 43,50
- kleinem Wiener Schnitzel I veal escalope »Vienna style« 46,50

Dreierlei von der Beerenfrucht 12,00
Sorbet | Gel | Salat
Selection of berries
Sorbet | gel | salad

UNSERE BEGLEITENDE WEINEMPFEHLUNG
WINE RECOMMANDATION

Würzburger Stein 2023
Silvaner VDP.ERSTE LAGE, trocken I Bürgerspital zum Hl. Geist I Würzburg

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

Gourmetsalat 14,00
Sprossen, Avocado, Apfelspalten
Geröstete Kerne, Croûtons und Parmesanspäne, Sesamdressing
Gourmet salad with sprouts, avocado, apple, roasted seeds, croûtons and parmesan, sesame vinaigrette

2 Stück Matjesfilets 16,50
Hausfrauensauce, geröstetes Schwarzbrot
2 pieces of matjes fillets, "Hausfrauensauce", roasted black 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
Fillet 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

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen und Gemüsejulienne 14,50
Beef consommé, meatballs, vegetable julienne

Hamburger Hummerrahmsuppe 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 23,00
wine accompaniment with 3 different wines

CLUBTELLER

Gebackener Steinbutt
Asiatischer Sommersalat, Chili-Mayonnaise 19,00
Baked turbot, asian summer salad, chili mayonnaise

HAUPTGERICHTE - Pasta
MAIN COURSES - Pasta

Pfifferlinge à la crème
Safrantagliatelle, Wildkräutersalat Zwischengang 24,00
Chanterelles à la crème, saffron tagliatelle, wild herb salad Hauptgang 31,00

HAUPTGERICHTE - Fisch
MAIN COURSES - fish

3 Stück Matjesfilets 29,00
Speckstibbe, Schnibbelbohnen, junge Kartoffeln
3 pieces of matjes fillets, bacon butter, green beans, potatoes

Gebratenes Zanderfilet, Trüffel-Beurre-blanc 33,00
Pfifferlinge, grüner Spargel, bretonischer Hummerkrapfen
Roasted pike-perch fillet, truffle beurre-blanc, chanterelles, green asparagus, lobster fritters

Steinbutt
an der Gräte pochiert, Sahnemeerrettich[4], 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

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

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

Wiener Schnitzel, Gurkensalat 32,00
Bratkartoffen, Preiselbeeren
"Wiener Schnitzel", cucumber salad, fried potatoes, cranberries

Beef Tatar - am Tisch zubereitet 33,75
Schwarzbrot, Gurkensalat
cold prepared at the table Beef tartar, »black bread«, cucumber salad

Beef Tatar - in der Pfanne überbraten 36,00
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

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

Pfeffersteak, 200 g (brutto) 45,00
Pfeffer-Pernod-Rahmsauce[3]
Pepper tenderloin with pepper-pernod-sauce

Unser Filetsteak und Pfeffersteak servieren wir mit Zwiebelbratkartoffeln[2] 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

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 Kugel 4,75
Scoop of ice-cream or sherbet

Hamburger Rote Grütze, Vanillesauce 11,00
»Rote Grütze«, *vanilla-sauce*

Dreierlei von der Beerenfrucht 12,00
Sorbet | Gel | Salat
Selection of berries
Sorbet | gel | salad

Drei verschiedene Sorbets 12,75
Selection of 3 sherbets

Käsevariation - 4 verschiedene Käsesorten - 18,00
Trauben, fruchtiger Senf, Feigen, getrocknete Aprikosen, Walnüsse, Cheese Cracker
International cheese selection with grapes and cheese crackers

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