



ANGLO-GERMAN CLUB  
GASTRONOMIE

VORSPEISEN

STARTERS

<b>Gourmetsalat</b>	14,00
Sprossen   Avocado   Apfelspalten Geröstete Kerne   Croûtons   Parmesanspäne   Sesamdressing Gourmet salad with sprouts   avocado   apple   roasted seeds   croûtons   parmesan   sesame vinaigrette	
<b>Gebratene Pfifferlinge</b>	19,00
Speck   Zwiebeln Fried chanterelles, bacon and onions	
<b>Zweierlei vom Rind</b>	22,50
Gewürztes Tatar   Carpaccio mit Trüffelöl Duet of beef – spicy tartar and carpaccio marinated with truffle-oil	
<b>Geräuchertes Aal-Filet</b>	26,50
Kräuterrührei   geröstetes Schwarzbrot Fillet 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>   Frischen Feige	12,25
Green pepper soup   fresh fig	
<b>Geflügel-Curry-Essenz</b>   Zitronengrasklößchen	14,50
Chicken-curry-essence   lemon-gras dumplings	
<b>Hamburger Hummerrahmsuppe</b>   Hummerwürfel	19,00
Lobster bisque »Hamburg style«   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

**Boeuff Stroganoff**

Butterreis   Crème fraîche	24,50
Boeuff stroganoff   butter-rice   crème fraîche	

HAUPTGERICHTE - Pasta

MAIN COURSES - Pasta

**Pfifferlinge à la crème**

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

HAUPTGERICHTE - Fisch

MAIN COURSES - Fish

**Catch of the Day**

Schnittlauch-Öl, Spitzkohl   Pfifferlingen   Quetsch-Kartoffeln	29,00
Catch of the day   chives oil   pointed cabbage   chanterelles   crushed potatoes	

**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

**Seezunge Müllerin**

Petersilien-Kartoffeln	89,00
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

<b>Kalbrückensteak</b>	37,00
Kürbiskernbutter   Hokkaido-Gemüse   Quetsch-Kartoffeln Veal steak   pumpkin seed butter   hokkaido vegetables   crushed potatoes	
<b>Beef Tatar - am Tisch zubereitet</b>	33,75
Schwarzbrot   Gurkensalat cold prepared at the table Beef tartar   »black bread«   cucumber salad	
<b>Beef Tatar - in der Pfanne überbraten</b>	36,00
Bratkartoffeln   Gemischter Salat wählen Sie Ihre Geschmacksrichtung: klassisch   asiatisch   mediterran Roasted beef tartar. You have the choice between classic   asian   mediterranean served with mixed salad and fried potatoes	
<b>Filetsteak   200 g (brutto)</b>	45,00
Sauce Béarnaise Tenderloin   sauce béarnaise	
<b>Pfeffersteak   200 g (brutto)</b>	45,00
Pfeffer-Pernod-Rahmsauce <sup>3</sup> Pepper tenderloin   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.	
<b>Wählen Sie zusätzlich zu allen Gerichten einen Salat:</b>	
Gurke   Tomate   Gemischter Salat	5,00
In addition to all main courses, you have the choice between: cucumber   tomato   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  
SWEET

<b>Kugel Eis oder Sorbet</b> Scoop of ice-cream or sherbet	Kugel	4,75
<b>Hamburger Rote Grütze</b>   Vanillesauce »Rote Grütze«   <i>vanilla-sauce</i>		11,00
<b>Dreierlei Birne</b> Pochierte Williams-Birne   Birnengeist-Sorbet   Vanille-Abate Gel Selection of pear   poched   sherbet   gel		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