



ANGLO-GERMAN CLUB GASTRONOMIE

VORSPEISEN

STARTERS

Gourmetsalat 14,00

Sprossen | Avocado | Apfelspalten

Geröstete Kerne | Croûtons | Parmesanspäne | Sesamdressing

Gourmet salad with sprouts | avocado | apple | roasted seeds | croûtons | parmesan | sesame vinaigrette

Gebratene Steinpilze nach Verfügbarkeit 19,50

Speck | Zwiebeln

Fried porcini mushrooms | bacon | onions

Zweierlei vom Rind 22,50

Gewürztes Tatar | Carpaccio mit Trüffelöl

Duet of beef – spicy tartar and carpaccio marinated with truffle-oil

Geräuchertes Aal-Filet 26,50

Kräuterrührei | geröstetes Schwarzbrot

Fillet of smoked eel | scrambled eggs with herbs | roasted »black bread«

Auswahl von unserem Fischvorspeisenwagen ^{3,4} Preis nach
Selection from our fish-trolley Zusammenstellung

SUPPEN

SOUPS

Grüne Pfeffersuppe | Frische Feige 12,25

Green pepper soup | fresh fig

Kürbiscrèmesuppe | geröstete Kerne | Steirisches Öl 12,50

Pumpkin cream soup | roasted seeds

Hamburger Hummerrahmsuppe | 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-MENÜ	59,00
dazu Weinbegleitung mit 3 verschiedenen Weinen	23,00
OUR 4-COURSE SURPRISE MENU	
wine pairing with 3 different wines	

CLUBTELLER

Gebratene Entenleber Berliner Art

Röstzwiebeln Kartoffelpüree glasierter Apfel	17,50
Fried duck liver roasted onions mashed potatoes glazed apple	

HAUPTGERICHTE - Pasta

MAIN COURSES - Pasta

Steinpilzrisotto

Porcini risotto	Zwischengang 23,00
-----------------	--------------------

Hauptgang 29,00

HAUPTGERICHTE - Fisch

MAIN COURSES - Fish

Gebratenes Zanderfilet

Trauben-Beurre blanc Rieslingkraut Bacon-Schupfnudeln	29,00
Fried pike-perch fillet grapes-beurre blanc "riesling"-cabbage bacon-potato noodles	

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

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

Beef Tatar - am Tisch zubereitet 33,75
Schwarzbrot | Gurkensalat
Cold beef tartare, prepared at the table | »black bread« | cucumber salad

Beef Tatar - in der Pfanne überbraten 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

Zweierlei Hirsch – Rücken und Ragout 39,00
Balsamicojus | Hokkaido-Kürbis | Steinpilzrisotto
Duet of deer – saddle and ragout | balsamic jus | hokkaido pumpkin | porcini risotto

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

Pfeffersteak | 200 g (brutto) 45,00
Pfeffer-Pernod-Rahmsauce³
Pepper tenderloin | 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 einen Salat:
Gurke | Tomate | Gemischter Salat 5,00
In addition to all main courses, choose a salad to accompany your meal: cucumber | tomato | mixed-salad

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



ANGLO-GERMAN CLUB GASTRONOMIE

WILDE KLASSIKER WILD CLASSICS

ab 2 Personen | from 2 persons

Fasan "Maison"

39,50

Ginrahmsauce | Karamellisierte Maronen | Trauben

Röstbrotwürfel | Champagnerkraut | Kartoffelpüree

Pheasant Maison | gin cream sauce | chestnuts | toasted bread cubes | champagne cabbage | mashed potatoes

ab 4 Personen | from 4 persons

mit Vorbestellung ab dem 11. November | with advance booking from 11. November

Gefüllte Freilandgans aus der Nordheide

69,50

Rahmsauce | Rotkohl | gefüllter Bratröhrenapfel

Petersilienkartoffeln | Kartoffelklöße

Stuffed goose | cream sauce | red cabbage | baked apple | parsley potatoes | potato dumplings

DESSERT

SWEET | CHEESE

Kugel Eis oder Sorbet

Kugel 4,75

Scoop of ice-cream or sherbet

Hamburger Rote Grütze | Vanillesauce

11,00

Red beery pudding | vanilla-sauce

Warmer Schokoladenkuchen

12,00

Mandarinensorbet | Pistaziencrème

Warm chocolate cake | mandarin sherbet | pistachio cream

Drei verschiedene Sorbets

12,75

Selection of 3 sherbets

Käsevariation - 4 verschiedene Käsesorten -

18,00

Trauben | fruchtiger Senf | Feigen | getrocknete Aprikosen | Walnüsse | Cheese Cracker

4 different types of cheese with fruit, mustard, nuts & crackers

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