



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	
Knusprige Zigarre vom gegrillten Kürbis	14,00
Geflammter Ziegenfrischkäse Feldsalat Walnussdressing	
Grilled pumpkin flambéed goat's cream cheese lamb's lettuce walnut dressing	
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 Zusammenstellung
Selection from our fish-trolley	

SUPPEN

SOUPS

Grüne Pfeffersuppe Frische Feige	12,25
Green pepper soup fresh fig	
Geflügel-Curry-Essenz Hähnchen-Spieß mit Mango und Ingwer	12,50
Chicken essence with curry skewers of chicken, mango and ginger	
Hamburger Hummerrahmsuppe Hummerwürfel	19,00
Lobster bisque »Hamburg style« diced lobster	

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

Bœuf bourguignon Kartoffelpüree	17,50
Bœuf bourguignon mashed potatoes	

HAUPTGERICHTE - Pasta

MAIN COURSES - Pasta

Steinpilzravioli Kürbisrahm Blattspinat	Zwischengang 18,50
Porcini ravioli pumpkin cream spinach	Hauptgang 23,50

HAUPTGERICHTE - Fisch

MAIN COURSES - Fish

Gebratenes Zanderfilet	29,00
Senfsauce Blattspinat mit geröstetem Knoblauch Belugalinsen-Gemüse	

Fried pike-perch fillet | mustard sauce | leaf spinach with roasted garlic | beluga lentils

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

Pan fried Dover sole | boiled potatoes with parsley

89,00

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

Holsteiner Grünkohl 25,00

Kochwurst² | Kasseler² | Backe² | karamellisierte Röstkartoffeln
„Holsteiner Grünkohl“ | cooked sausage | smoked pork chop | cheek | caramelized fried potatoes

Geschmortes Kalbsbäckchen 33,00

Jus | Schwarzwurzeln à la crème | Kartoffelbaumkuchen
Braised veal cheeks | Gravy | creamed black salsify | potato-„Baumkuchen“

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

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.



ANGLO-GERMAN CLUB
GASTRONOMIE

BUSINESS-LUNCH 3 Gänge 49,00

Grüne Pfeffersuppe | Frische Feige
Green pepper soup | fresh fig

Gebratenes Zanderfilet
Senfsauce | Blattspinat mit geröstetem Knoblauch | Belugalinsen-Gemüse
Fried pike-perch fillet | mustard sauce | leaf spinach with roasted garlic | beluga lentils

Hamburger Rote Grütze | Vanillesauce
Red berry compote | vanilla-sauce

WILDE KLAISIKER
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

DESSERT
SWEET | CHEESE

Kugel Eis oder Sorbet Kugel 4,75
Scoop of ice-cream or sherbet

Hamburger Rote Grütze | Vanillesauce 11,00
Red berry compote | vanilla-sauce

Gebackener Schokoladenkrapfen 12,50
Apfelragout | Vanilleeis
Baked chocolate doughnut | apple ragout | vanilla-ice 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

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