



ANGLO-GERMAN CLUB

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

Geflämmerter 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
Selection from our fish-trolley Zusammenstellung

SUPPEN

SOUPS

Grüne Pfeffersuppe | Frische Feige 13,00

Green pepper soup | fresh fig

Getrübte Kartoffelsuppe | Büsumer Krabben 14,00

Truffled potato soup | Büsum crabs

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

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	19,00
Porcini ravioli pumpkin cream spinach	Hauptgang	25,00

HAUPTGERICHTE - Fisch

MAIN COURSES - Fish

Gebratenes Zanderfilet	31,00
-------------------------------	-------

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

Gebratenes Skreifilet	33,00
------------------------------	-------

Teriyaki-Velouté | Kokos-Dashi-Spitzkohl | Soba-nudeln
Teriyaki-velouté | Coconut-Dashi pointed cabbage | Soba 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

Wir bitten um Vorbestellung (48 Stunden im Vorhinein):

Seezunge Müllerin	89,00
--------------------------	-------

Petersilien-Kartoffeln

Pan fried dover sole | boiled potatoes with parsley

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

HAUPTGERICHTE - Fleisch

MAIN COURSES - Meat

Holsteiner Grünkohl 26,50

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.

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

BUSINESS-LUNCH

3 Gänge

49,00

Getrübte Kartoffelsuppe | Büsumer Krabben

Truffled potato soup | Büsum crabs

Gebratenes Skreifilet

Teriyaki-Velouté | Kokos-Dashi-Spitzkohl | Soba-Nudeln

Teriyaki-velouté | Coconut-Dashi pointed cabbage | Soba noodles

Hamburger Rote Grütze | Vanillesauce

Red berry compote | vanilla-sauce

DESSERT

SWEET | CHEESE

Kugel Eis oder Sorbet

Scoop of ice-cream or sherbet

Kugel 4,75

Hamburger Rote Grütze | Vanillesauce

Red berry compote | vanilla-sauce

11,00

Dreierlei Apfel

Bratapfelsorbet | Apfel-Calvados-Ragout | Granny-Smith-Gel

Baked apple sorbet | apple Calvados ragout | Granny-Smith-gel

13,00

Drei verschiedene Sorbets | Früchtefilets

Selection of 3 sorbets

12,75

Käsevariation - 4 verschiedene Käsesorten -

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

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

18,00

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