



ANGLO-GERMAN CLUB

VORSPEISEN

STARTERS

Gourmetsalat	14,00
Avocado Geröstete Kerne Parmesan Apfel-Balsamico-Dressing Gourmet salad with avocado roasted seeds parmesan apple balsamic dressing	
Marinierter Burrata auf Tomatensalat	14,00
Brotchips Basilikumöl Marinated Burrata tomato salad bread chips basil oil	
Zweierlei vom Rind	22,50
Gewürztes Tatar Carpaccio mit Trüffelmayonnaise Parmesan Duet of beef – spicy tartar carpaccio with marinated truffle mayonnaise parmesan	
Geräuchertes Aal-Filet	26,50
Kräuterrührei geröstetes Schwarzbrot Sahnemeerrettich Fillet of smoked eel scrambled eggs with herbs roasted black bread creamy horseradish	
Auswahl von unserem Fischvorspeisenwagen ^{3,4}	Preis nach Zusammenstellung
Selection from our fish-trolley	

SUPPEN

SOUPS

Grüne Pfeffersuppe Frische Feige	13,00
Green pepper soup fresh fig	
Tomatenessenz Parmesanklößchen	13,50
Tomato essence parmesan dumplings	
Hamburger Hummerrahmsuppe Hummerwürfel	19,00
Lobster bisque »Hamburg style« diced lobster	

HAUPTGERICHTE - Pasta

MAIN COURSES - Pasta

Risotto mit zweierlei Spargel Erbsen Parmesan	Zwischengang	19,00
Risotto with two types of asparagus peas parmesan	Hauptgang	25,00

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

HAUPTGERICHTE - Fisch

MAIN COURSES - Fish

Pochiertes Lachsforellenfilet im Krustentiersud 33,00

Frühlingsgemüse | Pariser Kartoffel

Poached salmon trout fillet in shellfish broth | spring vegetables | parisian potatoes

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 Voraus):

Seezunge Müllerin 89,00

Petersilien Kartoffeln

Pan fried dover sole | boiled potatoes with parsley

HAUPTGERICHTE - Fleisch

MAIN COURSES - Meat

Beef Tatar - am Tisch zubereitet 33,00

Schwarzbrot | Gurkensalat

Cold beef tartare - prepared at the table | »black bread« | cucumber salad

Beef Tatar - in der Pfanne überbraten 36,00

Gemischter Salat | Pommes Frites | Trüffelmayonnaise

Roasted beef tartar served with mixed salad | french fries | truffle mayonnaise

Suprême von der Maispoularde 33,00

Kräuterjus | buntes Spargelgemüse | Bärlauchpüree

Supreme of corn-fed chicken | herb jus | asparagus vegetables | wild garlic purée

Filetsteak | 180 g (brutto) 44,00

Sauce Béarnaise | Bohnen | Bratkartoffeln

Tenderloin | sauce béarnaise | Beans | Fried potatoes

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

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

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
Rhabarber-Tarte Mandelcrème Tonkabohneneis-Crème Rhubarb Tart Almond Cream Tonka Ice Cream		12,00
Drei verschiedene Sorbets Fruchtefilets Selection of 3 sorbets fruit fillets		12,75
Käsevariation - 3 verschiedene Käsesorten - Trauben fruchtiger Senf Feigen getrocknete Aprikosen Walnüsse Cheese Cracker 4 different types of cheese with fruit mustard nuts crackers		16,00

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.



ANGLO-GERMAN CLUB

SPARGELKARTE

ASPARAGUS

Gegrillter grüner Spargel 16,00

Burrata | konfierte Tomate | Basilikumöl

Grilled green asparagus | Burrata | confit tomato | basil oil

Spargelcrèmesuppe 13,00

Asparagus cream soup

wahlweise mit | optionally with:

- Katenschinken 14,50

Cottage ham

- Büsumer Krabben 16,00

Büsum crabs

Spargel à la crème 22,00

Falafelbällchen | Bärlauchöl

Asparagus à la crème | Falafel balls | wild garlic oil

Deutscher Stangenspargel 32,00

Sauce Hollandaise | Petersilienkartoffeln

German stalk asparagus | Hollandaise sauce | parsley potatoes

wahlweise mit | optionally with:

- dünn geschnittenem Katenschinken aus der Pape 43,00

thinly sliced cured ham from the Pape

- gebratenem Lachsfilet 44,00

fried salmon fillet

- kleinem Wiener Schnitzel 46,00

small Wiener Schnitzel

- Sellerieschnitzel (vegetarisch) 41,00

Celery schnitzel (vegetarian)

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