



ANGLO-GERMAN CLUB

VORSPEISEN

STARTERS

Gourmetsalat

Avocado | Geröstete Kerne | Parmesan | Apfel-Balsamico-Dressing 14,00
Gourmet salad with avocado | roasted seeds | parmesan | apple balsamic dressing

wahlweise mit gebratenen Garnelen 23,00
optionally with fried prawns

Matjes Hausfrauenart auf Schwarzbrot

Eingelegte rote Zwiebeln | Apfel-Gurken-Schmand 16,00 | 25,00
Matjes herring prepared housewife style on rye bread | pickled red onions | apple-cucumber sour cream

Zweierlei vom Rind

Gewürztes Tatar | Carpaccio mit Trüffelmayonnaise | Parmesan 22,50
Duet of beef – spicy tartar | carpaccio with marinated truffle mayonnaise | parmesan

Geräuchertes Aal-Filet

Kräuterrührei | geröstetes Schwarzbrot | Sahnemeerrettich 26,50
Fillet of smoked eel | scrambled eggs with herbs | roasted black bread | creamy horseradish

Auswahl von unserem Fischvorspeisenwagen^{3,4}

Selection from our fish-trolley Preis nach
Zusammenstellung

SUPPEN

SOUPS

Gazpacho | Wassermelone | Basilikumöl 12,00
Tomato essence | parmesan dumplings

Grüne Pfeffersuppe | Frische Feige 13,00
Green pepper soup | fresh fig

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

HAUPTGERICHTE - Fisch

MAIN COURSES - Fish

Hamburger Pannfisch

Dijonsensauce | Blattspinat | Bratkartoffeln

29,00

Hamburg pan-fried fish | dijon-mustard sauce | spinach leaves | fried potatoes

Matjesfilets mit Speckstibben

grüne Bohnen | Butterkartoffeln

25,00

Matjes fillets with bacon strips | green beans | buttered potatoes

Nach Verfügbarkeit (fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter):

Seezunge Müllerin

89,00

Petersilien Kartoffeln

Pan fried dover sole | boiled potatoes with parsley

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

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

Wiener Schnitzel

32,00

Bratkartoffeln | Gurkenschmandsalat | Preiselbeeren

„Wiener“ schnitzel | fried potatoes | cucumber sour cream salad | cranberries

Pfeffersteak | 180 g (brutto)

44,00

Pariser Pfeffersauce | Bohnen | Bratkartoffeln

Pepper steak | pepper sauce | 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

Frische Erdbeeren | Vanilleeis | Schlagsahne

Fresh strawberries | vanilla ice cream | whipped cream

12,00

Drei verschiedene Sorbets | Früchtelefilets

Selection of 3 sorbets | fruit fillets

12,75

Käsevariation - 3 verschiedene Käsesorten -

16,00

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

3 different types of cheese with fruit | mustard | nuts | crackers

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

PIFFERLINGSKARTE

CHANTERELLES

Gourmetsalat mit gebratenen Pfifferlingen 19,00

Speck | Zwiebeln

Gourmet salad with pan-fried chanterelles | bacon | onions

Gebratene Pfifferlinge 16,00 | 25,00

Speck | Zwiebeln

Pan-fried chanterelles | bacon | onions

Pfifferlingscrèmesuppe 13,00

Chanterelle cream soup

Pfifferlinge à la crème 23,00 | 29,00

Tagliatelle | sommerliches Gemüse

Chanterelle à la crème | tagliatelle | summer vegetables

Gebratene Pfifferlinge 29,00

Speck | Zwiebeln | Rührei | Butterkartoffeln

Pan-fried chanterelles | bacon | onions | scrambled eggs | buttered potatoes

GAJA SOMMERSPECIAL

Weingut Angelo Gaja

Weißweine

2023 0,1 L 12,00

IDDA Sicilia Bianco DOP 0,75 L 75,00

2024 0,1 L 12,00

Rossj-Bass Langhe DOC 0,75 L 75,00

2024 0,1 L 13,00

Vistamare Toscana IGT 0,75 L 80,00

Rotweine

2021 0,1 L 12,00

IDDA Etna Rosso DOP 0,75 L 75,00

2023 0,1 L 13,00

Sito Moresco Langhe DOP 0,75 L 85,00

2023 0,1 L 12,00

Promis Toscana IGT 0,75 L 75,00

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