



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	
<i>wahlweise mit gebratenen Rinderfiletspitzen</i> <i>optionally with slices of beef tenderloin</i>	23,00
Geflämmter Ziegenfrischkäsetaler	16,00
Herbstlicher Blattsalat Rote Bete-Ingwer-Dressing gebrannte Walnusskerne Baked goat cream cheese leaf salad beetroot-ginger-dressing roasted walnuts	
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

Kürbissuppe Steirisches Kürbiskern-Öl gebrannte Kürbiskerne Pumpkin soup pumpkin seed-oil roasted pumpkin seeds	13,00
Grüne Pfeffersuppe frische Feige Green pepper soup fresh fig	13,00
Hamburger Hummerrahmsuppe Hummerwürfel Lobster bisque »Hamburg style« diced lobster	19,00

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

Gebratenes Saiblingsfilet

Nori-Velouté | geschmorter Miso-Lauch | Sesamschupfnudeln | Koriander-Öl 31,00
Char fillet | nori-velouté | braised miso leeks | coriander oil | sesame potato noodles

Nach Verfügbarkeit, bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter:

Seezunge Müllerin 89,00

Petersilienkartoffeln

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 - Pasta

MAIN COURSES - Pasta

Steinpilzravioli | Kürbisgemüse | Kräutersalat 29,00

Porcini ravioli | pumpkin | herb salad

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

Entenbrust 38,00

Preiselbeerjus | geschmorte Schalotten | Ofenkürbis | Kartoffelgratin

Duck breast | cranberry sauce | braised shallots | roasted pumpkin | potato gratin

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

Gebackener Apfel | Zimt-Nussbutter-Eiscreme | Quittengel

Baked apple | cinnamon-peanut butter-ice cream | quince jelly

12,00

Drei verschiedene Sorbets | Früchtefilets

Selection of 3 sorbets | fruit fillets

12,75

Käsevariation - 3 verschiedene Käsesorten -

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

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

16,00

Selbstverständlich informieren wir Sie über sämtliche bei der Zubereitung verwendeten Zusatzstoffe.

Bitte zögern Sie nicht, uns anzusprechen.

We are happy to 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

Aus unserer offenen Weinkarte empfehlen wir Ihnen folgende Weine:
From our open wine list we recommend the following wines:

WEISSWEIN

Scharzhofberger Riesling 2023	0,1 L	6,90
Kabinett feinherb	0,2 L	13,00
Reichsgraf von Kesselstatt Morscheid 10,5 % vol.	0,75 L	45,00

Lugana 2024	0,1 L	6,50
Vento del Largo	0,2 L	12,90
Lombardei 13,0 % vol.	0,75 L	44,00

Weißburgunder - Oktav 2024	0,1 L	7,00
Kabinett trocken	0,2 L	13,50
Weinhaus Heger Ihringen 12,5 % vol.	0,75 L	46,00

ROSÉ

Spätburgunder Rosé - Sonett 2023	0,1 L	6,50
Qualitätswein b. A. trocken	0,2 L	12,90
Weinhaus Heger Ihringen 11,5 % vol.	0,75 L	44,00

ROTWEIN

Cuvée 2023	0,1 L	7,50
Cabernet Sauvignon Merlot Spätburgunder	0,2 L	14,00
Kilian Hunn Pfalz 13,5 % vol.	0,75 L	49,00

Château Brun 2023	0,1 L	8,80
Grand Cru Classé	0,2 L	16,90
St. Émilion Bordeaux 13,5 % vol.	0,75 L	59,00
