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

wahlweise mit gebratenen Rinderfiletspitzen 23,00
optionally with slices of beef tenderloin

Karamellisierte Vierländer-Möhren 16,00
Ziegenkäseeis | Hummus | Babykale Chips | Kräutersalat | Orangen-Joghurt-Dressing
Caramelised 'Vierländer' carrots | goat's cheese ice cream | hummus | baby kale crisps
herb salad | orange- yoghurt dressing

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

Rinderkraftbrühe | Petersilienfrittaten 12,50
Beef consomme | sliced parsley pancakes

Kürbissuppe | Steirisches Kürbiskern-Öl | gebrannte Kürbiskerne 13,00
Pumpkin soup | pumpkin seed-oil | roasted pumpkin seeds

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

Zanderfilet - auf der Haut gebraten 36,00
Speckschaum | Rahmsauerkraut | Schupfnudeln
Pike-perch fillet - pan-fried on the skin| bacon foam | cream sauerkraut | „Schupfnudeln“

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 | Sahnemeerrettich[4] | 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

Waldpilzbratling | Kürbistagliatelle | Winterportulak 29,00
Fried mushroom patties | pumpkin tagliatelle | winter purslane

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

Entenbraten - Brust & Keule 44,00
Rahmsauce | Apfel-Rotkohl | Schwenkkartoffeln
Roast duck - breast & leg | cream sauce | apple red-cabbage | potatoes

Pfeffersteak | 180 g (brutto) 45,00
Pariser Pfeffersauce | grüne Bohnen | Bratkartoffeln
Pepper steak | pepper sauce| grean 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

Unser aktuellen Herbst-Specials

Fasan "Maison" für 2 Personen (ca. 45 Minuten Zubereitungszeit) pro Person 39,50
Ginrahmsauce | karamellisierte Maronen | Trauben | Röstbrotwürfel
Champagnerkraut | Kartoffelpüree
Pheasant 'Maison' for 2 people
gin cream sauce | caramelised chestnuts | grapes | croutons | champagne cabbage | mashed potatoes

Grünkohl nach eigenem Rezept 29,00
Kasseler | Kohlwurst | Backe | Senf
Green cabbage | cured pork | cabbage sausage | pork cheek | mustard

DESSERT
SWEET I CHEESE

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

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

Drei verschiedene Sorbets | Früchtefilets 12,75
Selection of 3 sorbets | fruit fillets

Rote Portweinbirne 13,50
Williams-Christ Sorbet | Marsala Espuma | Vanilleperlen | Mandel-Crunch
Red port-wine pear | williams-christ sorbet | marsala espuma | vanilla pearls | almond crunch

Käsevariation - 4 verschiedene Käsesorten - 16,00
Trauben | fruchtiger Senf | Feigen | getrocknete Aprikosen | Walnüsse | Cheese Cracker
4 different types of cheese with fruit | mustard | nuts | crackers

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

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