

# Vorspeisen

## Fisch“Club“ Suppe

tomatisierte Fischsuppe mit reichlich Fischeinlage,  
frischen Kräutern und Gemüse

13,9

## Spargelcremesuppe

mit weißem Spargel, Bärlauch-Pesto und Croutons

11,9

## Fines de Claire Austern von David Hervé

mit einer Rhabarber vinaigrette

3 Stück 13,5

6 Stück 22,3

## Kaviar

Sibirian Kaviar von Antonius 30gr

36,9



## Unsere Smørrebrød Auswahl:

für unser Smørrebrød nehmen wir Roggenbrot von der Bäckerei Münster  
mit Glückstädter Bärlauch-Matjes von der Fischmanufaktur Plotz  
auf Kopfsalat mit Bärlauch-Mayonnaise, eingelegten roten Zwiebeln & Radieschen

17,9

\*\*\*

mit Glückstädter süßsauer eingelegtem Matjes von der Fischmanufaktur Plotz  
auf Kopfsalat mit Skyr-Dijonsenf-Mayonnaise, eingelegten roten Zwiebeln,  
Blumenkohl und frischen Radieschen

16,9

\*\*\*

mit Beef Tatar

Rhabarber Chutney, Skyr-Dijonsenf-Mayonnaise, eingelegte rote Zwiebel  
& Radieschen mit reichlich Gartenkresse

18,9

## RhabarberSPRITZ

Rhabarberlikör aufgeschenkt mit Prosecco

10,7 JE GLAS 0,2

## Aperoempfehlung

# Specials

## Unser Catch der Saison

### Garnelenpfanne

in Bärlauchöl gebratene Garnelen mit Kirschtomaten, weisser und grüner Spargel in Spargelbrühe gegart.

28,9

### Pinsa

mit Bärlauch - Crème Fraîche,  
belegt mit Graved Lachs, weißem Spargel, Rucola  
Kirschtomate & roter Zwiebel

18,9

### Getreide-Risotto (Vegan)

6-Korn Getreide Risotto in Spargel-Brühe gekocht  
mit grünem & weissem Spargel, Kirschtomate, Radieschen und Mairübe

19,9

## Fische der Saison

Stampf von der neuen Kartoffel mit Creme Fraiche &  
Bärlauch verfeinert. weißer & grüner Spargel mit Mairübe  
und Zitronen-Senf-Hollandaise

Seeteufelfilet vom Grill 38

Filet vom Norwegischem Lachs 37,5

Filet vom Steinbutt 41

Seezunge a la Meunier im Ganzen 55



Beilagen und Saucen wahlweise dazu:

Bratkartoffeln +3,5

kleiner Salat +4

Petersilienkartoffel +3,5

Gebratener Blumenkohl  
an Selleriecreme +4,8

# Klassiker

## Dannfisch

zwei gebratene Fischfilets  
auf Gurken-Relish mit Garnelen  
Dijon Senfsauce & Dillöl  
dazu reichen wir Bratkartoffeln und jungen Blattsalat  
29,3

## KutterScholle

mehlierte und gebratene Scholle  
Finkenwerder Art (mit Speckstippe)  
29,8  
Oder  
mit Garnelen Stippe  
36,4  
dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und jungen Blattsalat

## Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren und Zitrone  
dazu reichen wir ihnen Bratkartoffeln und jungen Blattsalat  
29,4

## CLUB Salat

junge Blattsalate mit CLUB-Buttermilchdressing, Rhabarberchutney,  
eingelegtem Blumenkohl & Kohlrabi, Kirschtomaten und Radieschen  
13,9

## Wahlweise wählbar zu dem Salat:

3 Garnelen / 9,6  
Graved Lachs / 7,0  
Glückstädter Matjes Filet / 7,0

## *Für die Lütten bis 11 Jahren*

Gebratenes Fischfilet  
mit Salzkartoffeln und Möhrchen  
9,9

Kleines Wiener Schnitzel  
mit Bratkartoffeln und Möhrchen  
9,9

## *Dessert*

Mousse au Chocolat  
mit Rhabarber und Minze  
9,9

Hausgemachter Apfelstrudel  
mit Mandeln & Rosinen  
Schlagsahne und Vanilleeis  
9,2

Hamburger Rote Grütze  
mit Sahne und Vanilleeis  
8,8

Rhabarber Sablé  
Rhabarberkompott, Mascarpone Creme,  
Vanille-Baiser & knuspriger Sablé  
10,9