



Suppen / Soups

Hamburger Aalsuppe 5,90
Eel soup 15,9,19, B, J, I

Helgoländer Krebsrahmsuppe 6,90
mit Krebschwänzen
*Helgoländer crayfish soup with crayfish tails
9, 15, A, B, C, D, G*

**Helgoländer Bouillabaisse
mit Edelfischen**
in der Tasse serviert 7,50
in der Terrine serviert 22,50
Bouillabaisse of the North Sea, 9,15, A B,C,D,G

Vorspeisen / Starters

Kleiner gemischter Salat 4,80
mit Balsamicodressing
Small mixed salad with balsamico dressing, 14,A, H

Labskaus (Probierportion) 7,80
mit Spiegelei und kalter Beilage
Labskaus, just for tasting, with fried egg, 5,9,15,B,G,E,H

Gambas im Knuspermantel 7,90
mit Salatbouquet und Chilisauce
*Prawns wrapped with potatoes, served with
small salad and chilisauce, 5,9,15,16,A,C,F,G*

Matjesfilets „Hausfrauenart“ 9,90
mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Reibekuchen
*Herring fillets with apple-onion-cream and
potato pancake, 16, 5, 18, A,E,G,D*

Vorspeisenteller 15,80
bestehend aus Matjesfilets „Hausfrauenart“,
Knuspergambas, gebeiztem Lachs, Räucherlachs
und Thunfischtatar
*Appetizer plate served with herring fillet with
apple-onion-cream, deep fried prawns, graved and
smoked salmon, tuna tatar, 5,14,16,18,D,G,H,J*

Spaghetti mit Hummer 18,20
Lobster with spaghetti, 9,15

Unsere Klassiker/classics

Seemanns Labskaus 15,20
mit Spiegeleiern und kalter Beilage
Labskaus with fried eggs, 5,9,15, B,G,E,H

Hamburger Pannfisch 16,20
in einer Eihülle gebratene Fischfilets
auf Bratkartoffeln mit Senfsauce
*Fried fish fillets, pan-fried potatoes and
mustard sauce, 15,14,A,B,D,E,G*

Helgoländer Matjesteller 16,20
mit dreierlei Saucen und Bratkartoffeln
*Variation of marinated herring fillets, different sauce,
fried potatoes, 16, 6, 5, D,E,G*

Rotbarschfilet „Blankenese“ 17,20
in Eihülle gebraten, mit einem Ragout von
Eismeerkrabben, Tomaten, Champignons,
Sauce Béarnaise, Petersilienkartoffeln
*Fried red rose fish, with shrimps, mushrooms
and tomatoes, sauce béarnaise, parsley potatoes, A,B,C,D,G*

Scholle 18,50
gebraten, mit Speck oder Butter mit Kartoffelsalat
Fried Plaice with bacon or butter, potato salad, 14,15,G,E,D,A,H

Dorsch 20,50
gekocht, serviert mit einer pikanten Senfsauce
und Petersilienkartoffeln
*Boiled cod fish, served with mustard sauce,
parsley potatoes, 14,15,A,D,E,G,H*

Kürbis – mal „anders“

Kürbis-Süßkartoffelsuppe mit Garnelen 6,80
Pumpkin sweet potato soup with Shrimps, 15, A, B

**Herbstlicher Salatteller mit Graved Lachs,
gebratenen Birnen-spalten, Walnussdressing,
und Hokkaido Chips** 10,50
*Autumnal salad with graved salmon, fried pears,
walnut-dressing and Hokkaido Chips, G, K, H*

**Gebratenes Kabeljaufilet mit
Kürbis-Paprika-Ragout, Basmatireis** 18,90
*Fried fillet of codfish with pumpkin-paprika-ragout
and basmati rice, 15, A, G*



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Fischspezialitäten / specialties

Zanderfilet 21,80

auf der Haut gebraten, mit Erbsen-Kartoffel-Püree und Butterkarotten
Fried pike perch with pea-potato-mashed and butter carrots, A, D, G

Lachsfilet 22,40

gebraten, auf Rahmwirsing, Petersilienkartoffeln
Fried salmon, creamed cabbage, and parsley potatoes, A, D, G

„Lange Anna“ 24,50

Gedämpfte Fischfilets (Kabeljau, Lachs, Grönland-Heilbutt, Riesengarnele), Blattspinat, Basmatireis, mit Krebsauce
Steamed fillets of fish (codfish, salmon, prawn, Greenland halibut) with spinach, basmati rice, crayfish sauce, A, D, G, C

Dorade „Royale“ 24,50

mit Rosmarin und Knoblauch gefüllt, dazu Pfannengemüse und Auflaufkartoffeln
Gilthead stuffed with rosemary and garlic pan vegetables and gratinated potatoes, A, D, G

Riesengarnelen 25,80

gebraten mit rotem Curry-Gemüse und Basmatireis
Fried King Prawns with red curry-vegetables, basmati rice, 15, B, L

Thunfischsteak (medium) 26,80

mit Pfannengemüse, Penne, Parmesan und Basilikumpesto
Tuna steak with pan vegetables, penne, parmesan and basil pesto, A, D, E, K

Fischvariation 27,90

Gebratenes Kabeljaufilet, Lachs, Zander, Thunfisch, Riesengarnele, Spinat, Auflaufkartoffeln, Aioli
Fried fillets of codfish, salmon, pike perch, tuna, king prawn, spinach, gratinated potatoes, and aioli, 15, A, D, G

Seezunge "Müllerin"

in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Salat
Sole fried in butter, parsley potatoes and salad, 15, A, D, H

Bitte erfragen Sie unsere Tagespreise

Vegetarisch / Vegetarian

Pastateller (Penne) 14,50

mit Kürbis-Paprika Ragout und gerösteten Pinienkernen
Penne with pumpkin-paprika-ragout and roasted pine nuts 15, A, D, K, E

Fleischgerichte / Meat dishes

Putenschnitzel „Wiener Art“ 15,90

mit Bratkartoffeln und Gurkensalat
Escalope of turkey „Vienna style“ with pan-fried potatoes and cucumber salad, D, A, E

Rumpsteak medium gebraten 24,50

mit einer Meerrettichkruste, Speck-Wirsing und Bratkartoffeln
Rump steak, medium, crust of horseradish, bacon savoy and fried potatoes, A, D, E

Dessert / Sweets

Hamburger Rote Grütze 5,20

mit Sahne oder Vanillesauce
Fruit jelly with cream or vanilla sauce, 6, 5, 14, 15, D, E

Eisbecher 6,20

mit Schlagsahne
Ice cream with whipped cream, 6, 14, 15, G, D, E

Grießklöße 7,00

mit warmen Rumpflaumen
Semolina dumpling with warm rum marinated plums A, E, D

Mousse au chocolate 7,20

mit einem Bananen-Rosmarin-Ragout
Chocolate mousse with banana-rosemary-ragout, 1, E, D