



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Suppen / Soups

Hamburger Aalsuppe 5,90

Eel soup 15,9,19, B, J, I

Pfifferlingrahmsuppe 6,90

mit Räucherlachs und Croutons
*Chanterelle soup with smoked salmon
and croutons 15, A,D,G*

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 chili sauce, 5,9,15,16,A,C,E,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, gravad 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 / Our 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*

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*

Unser Pfifferlingsmenü für Sie

Pfifferlingrahmsuppe
mit Räucherlachs und Croutons
Chanterelle soup with smoked salmon and croutons, 15, A,D, G

Kleiner Feldsalat mit Pfifferlingen
und kross gebratenem Speck
Lamb's lettuce with chanterelle, bacon, 12, H

Zander auf der Haut gebraten,
Pfifferling-Spitzkohl-Gemüse, Auflaufkartoffeln
*Fried pike perch, with chanterelle-cabbage-vegetable,
gratinated potatoes, 15, A,D,G*

Ricotta Mousse mit frischen Blaubeeren
Ricotta mousse with fresh blueberries, D

Preis pro Person € 35,50



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Fischspezialitäten / Fish specialties

Fisherman's Salat 16,50

Gebratenes Lachs- und Kabeljaufilet,
Garnelenspieß, Aioli
*Salad with fried salmon and codfish fillet, Prawn spit,
aioli 14,15,A,E,G,B*

Zanderfilet 21,80

auf der Haut gebraten, Spitzkohl-Pfifferling-
Gemüse und Auflaufkartoffeln
*Fried pike perch, chanterelle-pointed-cabbage,
gratinated potatoes, 15,A,D,G*

Lachsfilet 22,80

gebraten, mit Kräuterrahmpfifferlingen und
Petersilienkartoffeln
*Fried salmon with herb creamy chanterelles
and parsley potatoes, 15,A,D,G*

Dorade „Royale“ 24,50

mit Rosmarin und Knoblauch gefüllt,
Ratatouille und Auflaufkartoffeln
*Gilthead stuffed with rosemary and garlic
ratatouille and gratinated potatoes, 15,A,G,D*

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 Avocado-Kartoffelpüree und
geschmorten Strauchtomaten
*Tuna steak with avocado-mashed potatoes
and braised tomatoes, 14,15,A,D,G*

Fischvariation 27,90

Gebratenes Kabeljaufilet, Lachs, Zander,
Thunfisch, Riesengarnele, Ratatouillegemüse
und Basmatireis mit Aioli
*Fried fillets of codfish, salmon, pike perch, tuna, king
prawn, ratatouille vegetables, basmati rice
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

Rotes Gemüse-Curry 14,50

mit Tofu und Basmatireis
Red curry vegetable with tofu and basmati rice, 15,L

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 Spinat, Pfifferling-Rahmsauce
und Bratkartoffeln
*Rump steak, medium, spinach, chanterelles-cream-sauce
and fried potatoes, 15,D,A*

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 5,90

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

Crème brûlée 7,00

von der Tonkabohne
Crème brûlée from tonka beans, E,D

Ricotta Mousse 7,20

mit frischen Blaubeeren
Ricotta mousse with fresh blueberries, D



Allergene:

- A Glutenhaltig
- B Sellerieerzeugnisse
- C Krebs-Krustentiere
- D Milch-Laktose
- E Eier-Erzeugnisse
- F Sojaerzeugnisse
- G Fische – Fischsauce
- H Senf
- I Schwefeldioxid-Sulphit
- J Weichtiere
- K Nüsse
- L Sesam
- M Lupine

Zusatzstoffe:

- 1 koffeinhaltig
- 2 Benzoesäure
- 3 chininhaltig
- 5 konserviert
- 6 mit Farbstoff
- 7 enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 Brennwert pro 100 ml: 1,1kJ (0,26 kcal)
- 9 mit Antioxidationsmittel
- 10 mit Phosphat
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 Fruchtsaftgetränke
- 13 Nektar
- 14 Stabilisatoren
- 15 Geschmacksverstärker
- 16 Süßungsmittel
- 17 Sulfate (geschwefelt)
- 18 Stoffe zur Oberflächenbehandlung
(gewachst)
- 19 Nitrit / Pökelsalz
- 20 mit Nitrat
- 21 geschwärzt