



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Menue

1

„HAMBURGER MENUE“

Aalsuppe „süß-sauer“

Labskaus mit kalter Beilage und Spiegelei

Pannfisch mit Senfsauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 32,20

2

Kartoffel-Lauchsuppe mit Räucherlachs

Rotbarschfilet in der Eihülle gebraten
auf Champignon-Rahmspinat, Petersilienkartoffeln

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 26,90

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 15 Personen an. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Nichtfischesser und vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Menue

3

Krebssuppe mit „Fluss-Krebsschwänzen“

Pochiertes Kabeljaufilet auf Wurzelgemüse,
Pommery-Senf-Sauce, Kartoffelpüree

Mocca Crème brûlée

Preis pro Person € 31,50

4

Klare Edelfischsuppe mit Knoblauchbrot

Lachsfilet gebraten mit Sesam auf Wokgemüse, Basmatireis

Joghurt-Panna-cotta auf Rosmarinkirschen

Preis pro Person € 33,80

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 15 Personen an. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Nichtfischesser und vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Menue

5

Lauchrahmsuppe mit Streifen vom Graved Lachs

Saltimbocca vom Zander
mit Brokkoliröschen auf Tomatensauce, Auflaufkartoffeln

Crème caramel

Preis pro Person € 32,50

6

Rucolasalat mit Orangenfilets, Ziegenkäse und Räucherlachs

Klare Edelfischsuppe und Knoblauchbrot

Gebratene Doradenfilets an Tomatenreis, Pesto

Quark-Vanillenocken an Mango-Granatapfel-Chutney

Preis pro Person € 39,50

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 15 Personen an. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Nichtfischesser und vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Menue

7

Duett von der Jacobsmuschel und Garnele auf Ratatouillesalat

Sellerie-Apfel-Suppe

Steinbeißerfilet gebraten
auf Spitzkohlgemüse mit Shitakepilzen, Auflaufkartoffeln

Gebackener Grießknödel auf lauwarmen Rumfrüchten

Preis pro Person € 42,80

8

Tomatensuppe mit Basilikum

Rumpsteak auf Champignons á la crème,
Röstzwiebeln, Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 34,50

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 15 Personen an. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Nichtfischesser und vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Menue

9

Amuse bouche

Klare Tomatensuppe, Zanderklöße

Pochierter Hummer auf Basilikum-Spaghetti, Hummerschaum

Seezungenfilets
gebraten, an Morchel-Rahm, Herzoginkartoffeln

Dessertvariationen

Preis pro Person € 58,50

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 15 Personen an. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden. Nichtfischesser und vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.