



# Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

## Suppen / Soups

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

**Helgoländer Krebsrahmsuppe** 6,90  
mit Krebschwänzen  
*Helgoland 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 geräuchertem Forellenfilet  
*Appetizer plate served with herring fillet*  
*with apple-onion-cream, deep fried prawns,*  
*graved and smoked salmon, trout filet,*  
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, 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*

**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*

### Menü

**Hamburger Aalsuppe**  
*Eel soup, 9,15,19,B,I,J*

\*\*\*

**Zanderfilet gebraten mit Rahmsauerkraut,  
krossem Bacon und Senf-Kartoffelpüree**

*Filet of pike perch -fried-*  
*with crispy bacon, creamy pickled cabbage*  
*and mashed potatoes with mustard, 15,A,D,G,H*

\*\*\*

**Cappuccino-Mousse  
mit warmen Schattenmorellen**  
*Mousse of Cappuccino with warm morello cherries, 5,6,11,D,E*  
31,50



# Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

## Fischspezialitäten / Fish specialties

### Zanderfilet 21,80

gebraten, mit Rahmsauerkraut, krossem Bacon und Senf-Kartoffelpüree  
*Fried Filet of pike perch with crispy bacon, creamy pickled cabbage and mashed potatoes with mustard, 15,A,D,G,H*

### Lachsfilet im Strudelteig 22,50

mit Feta-Rahmspinat und Petersilienkartoffeln  
Baked salmon with pastry, feta-spinach and parsley potatoes, 15,A,D,E,G

### Grönland Heilbutt 22,80

mit Lachstatar und Sauce Mornay gratiniert, dazu Basilikumspitzkohl und Petersilienkartoffeln  
*Greenland halibut gratinated with tatar of salmon and sauce mornay, basil cabbage and parsley potatoes, A,G,D,E,K*

### Doradenfilets 23,50

mit Paprika-Ajvar-Gemüse und Curry Reis  
*Gilthead stuffed with mousse of sweet pepper and curry rice, 14,15,A,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*

### Riesengarnelen 25,80

gebraten, mit Penne, Gemüse, Basilikum und gehobeltem Parmesan  
*Fried King Prawns with pasta, vegetables, basil and planed parmesan, A,C,D,E,K*

### Fischvariation 27,90

gebratene Filets von Kabeljau, Lachs, Zander, Grönland Heilbutt, Riesengarnele, dazu Paprika-Ajvar-Gemüse, Aioli und Curry-Reis  
*Fried fillets of codfish, salmon, pike perch, Greenland halibut, mousse of sweet pepper, Aioli and curry rice, 14,15,A,C,D,E*

### Seezunge "Müllerin"

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

## Vegetarisch / Vegetarian

### Pastateller (Penne) 15,20

mit Basilikumspitzkohl und gebackenem Fetakäse  
*Pasta with basil cabbage and baked feta cheese, 15,A,D,E,K*

## Fleischgerichte / Meat dishes

### Putenschnitzel „Wiener Art“ 16,50

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

### Rumpsteak 24,80

medium gebraten, mit Meerrettichkruste, Spinat und Auflaufkartoffeln  
*Rumpsteak, medium, horseradish crust, spinach and casserole potatoes, D,E,H*

## 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*

### Crème Caramel 6,50

mit marinierten Weintrauben  
*Crème Caramel with marinated grapes, 5,6,11,D,E*

### Cappuccino-Mousse 6,80

mit warmen Schattenmorellen  
*Mousse of Cappuccino with warm morello cherries, 5,6,11,D,E*

Bitte erfragen Sie unsere Tagespreise