



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

Pfifferlingrahmsuppe 6,90
mit Rauchlachsscheiben und Croutons
Creamy chanterelles soup with croutons and smoked salmon stripes, 15, A, G, D

Helgoländer Bouillabaisse mit Edelfischen
in der Tasse serviert 8,50
in der Terrine serviert 24,50
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 Chilisaucen
Prawns wrapped with potatoes, served with small salad and chilisaucen, 5,9,15,16,A,C,F,G

Matjesfilets "Hausfrauenart" 11,20
mit Apfel-Zwiebel-Sauce, Reibekuchen
Herring fillets with apple-onion-cream and potato pancake, 16,5,18,A,E,C

Vorspeisenteller 16,90
bestehend aus Matjesfilets „Hausfrauenart“, Knuspergambas, gebeiztem Lachs, Räucherlachs und geräuchertem Forellenfilet
Appetizer plate served with herring fillet with apple-onion-cream, deep fried prawns, gravad and smoked salmon, trout fillet, 5,14,16,18,D,G,H,J

Linguine mit Hummer 21,30
Lobster with linguine, 9, 15, C,K,D,A,G

Unsere Klassiker / Our classics

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

Helgoländer Matjesteller 17,20
mit dreierlei Saucen und Bratkartoffeln mit Speck
Variation of marinated herring fillets, different sauce, fried potatoes with bacon, 16, 6, 5, 18, D

Hamburger Pannfisch 17,50
in einer Eihülle gebratene Fischfilets auf Bratkartoffeln mit Speck und Senfsauce
Fried fish fillets, fried potatoes with bacon and mustard sauce, 15,14,A,B,D,E,G

Rotbarschfilet „Blankenese“ 18,80
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 19,50
gebraten, mit Speck oder Butter, Kartoffelsalat
Fried Plaice, bacon or butter, potato salad, 14,15,9,A,D

Dorsch 22,40
gekocht, serviert mit einer pikanten Senfsauce und Petersilienkartoffeln
Boiled cod fish, served with mustard sauce, parsley potatoes, 14,15,A,D,E,G,H

Scholle 27,50
gebraten, mit Büsumer Krabben und Kartoffelsalat
Small plaices, fried with North Sea shrimps, potato salad 14,15, A,G,C,D

Unser Pfifferlingsmenü für Sie

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

Kleiner Feldsalat mit Himbeerdressing
und sautierten Pfifferlingen
Lamb's lettuce with chanterelle, dressing D, H

Gedünstete Lachswürfel
mit Linguine in Pfifferlingrahmsauce
Steamed salmon cubes, linguine, creamy chanterelles sauce 15, A, D, E, G

Topfenpalatschinken mit Heidelbeeren
Pancake with blueberries A, D, E

Preis pro Person € 37,50



Fischspezialitäten / Fish specialties

Zanderfilet 24,50

auf der Haut gebraten, sautierte Pfifferlinge,
krosser Bacon, Auflaufkartoffeln
*Fried pike perch, sautéed chanterelles, bacon and
gratinated potatoes, 19, A,D,G*

Lachsfilet 25,50

gebraten oder gedünstet mit Rahmpfifferlingen
und Petersilienkartoffeln
*Fried oder steamed Salmon fillet with creamy chanterelles,
parsley potatoes, 15, A,D,G*

Wolfsbarsch 26,90

gefüllt mit Rosmarin und Knoblauch,
Pfannengemüse, Basilikumpesto und Auflauf-
kartoffeln
*Sea bass, stuffed with garlic and rosemary,
pan-fried-vegetables and gratinated potatoes, A,G,D,K*

Rotes Thai Curry 22,80

mit Riesengarnelen, Asiagemüse, Basmatireis
*Red Thai curry with King Prawns, vegetable asia style
and basmati rice, 14, 15, C, L*

Büsumer Krabben 26,50

mit Kräuterrührei, Bratkartoffeln mit Speck
und Salatgarnitur
*North Sea shrimps, scrambled eggs (with bacon)
with herbs and fried potatoes, C, H,E*

Fischvariation 29,50

gebratene Filets von Kabeljau, Lachs,
Zander, Grönland Heilbutt, Riesengarnele,
Pfannengemüse, Auflaufkartoffeln, Aioli
*Fried fillets of codfish, salmon, pike perch,
Greenland halibut, King Prawn, mushrooms,
pan-fried-vegetables, gratinated potatoes, aioli
14, 15, A, C, D*

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

Thai Curry 14,50

mit asiatischem Gemüse und Basmati Reis
*Thai curry with vegetables asia stay, basmati rice
14, 15, A, L*

Fleischgerichte / Meat dishes

Putenschnitzel „Wiener Art“ 16,50

mit Bratkartoffeln mit Speck und Gurkensalat
*Escalope of turkey „Vienna style“
with fried potatoes (with bacon) and cucumber salad,
D,A,E*

Rumpsteak 24,80

medium gebraten, mit Pfifferling-Kräuter-Rahm
Bratkartoffeln mit Speck
*Rumpsteak, medium, creamy chanterelles with herb,
and fried potatoes (with bacon)
15, A, D*

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 brûlée 6,80

mit Melonen-Minz-Salat
*Crème brûlée with melon-mint-salad
D, E*

Topfenpalatschinken 7,20

mit Heidelbeeren
*Pancake with blueberries
A, D, E*