



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 Nordseekrabben

Helgoländer shrimps soup with North Sea shrimps 6,9,15, B,A,G,D

**Helgoländer Bouillabaisse
mit Edelfischen**

in der Tasse serviert 7,50

in der Terrine serviert 22,50

Bouillabaisse of the North Sea,9,15,AB,C,D,G

Vorspeisen / Starters

Kleiner gemischter Salat 4,80

mit Balsamicodressing

Small mixed salad with balsamico dressing, 14,AH

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

Vorspeisenteller 15,80

bestehend aus Matjesfilets „Hausfrauenart“,

Büsumer Krabben, Knuspergambas,
gebeiztem Lachs und Räucherlachs

Appetizer plate served with herring fillet with apple-onion-cream, North Sea shrimps, deep fried prawns, gravad and smoked salmon, 16,18,5,14,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,HH*

Scholle 23,80

gebraten, mit Büsumer Krabben und Kartoffelsalat

*Small plaices, fried with North Sea shrimps, potato salad, 14,15,
G,E,D,A,H,C*

Unsere Matjesauswahl

Vorspeisen

Matjesfilets „Hausfrauenart“ 10,00

mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Reibekuchen

*Herring fillets with apple-onion-cream and potato pancake
16, 5, 18*

Matjes Avocadosalat mit Preiselbeeren 11,30

*Matjes-avocado-salad with cranberries
14, 6,H*

Hauptgerichte

Matjesfilets auf Joghurt-Senf-Dill-Sauce, 15,30

Salzkartoffeln

*Herring fillets with yogurt-mustard-dill-sauce
and potatoes, 5, 16*

Matjesfilets mit Bohnen und Speckstippe 15,60

Salzkartoffeln

Herring fillets, with beans, bacon and potatoes, 5, 16

Helgoländer Matjesteller 16,30

mit dreierlei Saucen und Bratkartoffeln

*Variation of marinated herring fillets, different sauce,
fried potatoes, 16, 6, 5, 18*



Fischspezialitäten / Fish specialties

Zanderfilet 20,80

auf der Haut gebraten mit Pfirsich-Lauch-
Gemüse und Basmatireis

Fried pike perch, peach-leek-vegetables, basmati rice, 14, 16,A,G

Lachsfilet 22,50

im Strudelteig mit Feta-Rahmspinat
und Petersilienkartoffeln

*Salmon in a strudel pastry with feta-creamed spinach
and parsley potatoes, 15 ,A,G,D*

Rotes Fischcurry (scharf) 22,50

Kabeljau, Lachs und kleine Garnelen, Gemüse
und Basmatireis

*Red fish curry spicy, cod fish, salmon, small shrimps,
basmati rice 15,G,C*

Dorade „Royale“ 24,50

mit Rosmarin und Knoblauch gefüllt,
Ratatouille und Auflaufkartoffeln

*Gilthead stuffed with rosemary and garlic
ratatouille and gratinated potatoes*

Riesengarnelen 25,80

gebraten mit Oliven, Paprika, Frühlingslauch,
Aioli, gemischter Salat

Fried King Prawns with olives, pepper, leek, aioli, mixed salad,C,H

Büsumer Krabben 26,50

mit Kräuterröhrei und Bratkartoffeln, Salatbouquet

*North Sea shrimps, scrambled eggs with herbs
and fried potatoes,H,C,S*

Fischvariation 27,90

Gebratenes Kabeljau-, Lachs-, Grönland Heilbutt-
und Zanderfilet, Riesengarnele, Ratatouillegemüse
und Auflaufkartoffeln

*Fried fillets of codfish, salmon, Greenland halibut and
pike perch, king prawn, ratatouille vegetables,
gratinated potatoes, 15,A,G,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

Knusprig gebackener Fetakäse 14,50

mit Spinat und Tomatenreis

Crispy baked feta cheese, spinach and tomato rice,D,E,A

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 23,80

mit einer Zwiebel-Senf-Kruste, Butterbohnen,
Bratkartoffeln

*Rump steak, medium, onion-mustard-crust, butter beans
and fried potatoes, 14, A,E,H,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 5,90

mit Schlagsahne

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

Erdbeer-Melonen-Gazpacho 6,20

Strawberry gazpacho-melon, Ds

Joghurt-Rosmarin-Panna Cotta 7,50

mit marinierten Erdbeeren

Yogur-rosemary-panna-cotta with marinated strawberries,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