



# Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

## Suppen / Soups

**Hamburger Aalsuppe** 5,90

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

**Spargelrahmsuppe** 6,50

mit geräuchertem Forellenfilet

*Asparagus-soup with smoked trout fillet, 15, G, A,D*

**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, 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

und Salatbouquet mit Chilisauce

*Prawns wrapped with potatoes, served with  
small salad and chilisauce, 5,9,15,16,A,C,E,G*

**Matjesfilets „Hausfrauenart“** 9,20

mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Reibekuchen

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

**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,  
graved 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*

**Helgoländer Matjesteller** 15,50

mit dreierlei Saucen und Bratkartoffeln

*Herring fillets with three different sauces,  
pan-fried potatoes, 2,18,5,D,G,I*

**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*

**Maischollen** 16,50

gebraten, in Speck oder Butter mit Kartoffelsalat

*Small plaices, fried with bacon or butter, potato salad, 14,15,G,E,D,A,H*

**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** 19,50

gekocht, serviert mit einer pikanten Senfsauce

und Petersilienkartoffeln

*Boiled cod fish, served with mustard sauce,  
parsley potatoes, 14,15,A,D,E,G,H*

**Maischollen** 21,80

gebraten, mit Büsumer Krabben und Kartoffelsalat

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

## 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** 22,80

auf Blattspinat, Paprikasauce und Bratkartoffeln

*Rump steak, medium, with spinach, pepper sauce and fried potatoes, 15,A,D*



# Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

## Fischspezialitäten / Fish specialties

### Zanderfilet 20,50

auf der Haut gebraten, mit Bohnen-Mais-Gemüse, roter Paprikasauce und Auflaufkartoffeln  
*Fried pike perch, beans-corn-vegetables, pepper sauce and gratinated potatoes, 15,A,G,D*

### Lachsfilet 21,80

gebraten, mit Spargel-Orangen-Ragout, Rosmarin und Petersilienkartoffeln  
*Fried salmon, with asparagus-orange-ragout, rosemary and parsley potatoes 15,A,G,D*

### Fischcurry 22,50

(Kabeljau, Lachs, kleine Garnelen) Gemüse und Basmatireis  
*Fish curry (cod fish, salmon, small shrimps, basmati rice 15, G, C*

### Dorade „Royale“ 23,80

mit provenzialischem Gemüse, Pesto und Auflaufkartoffeln  
*Giltbead with provincial vegetable, pesto and gratinated potatoes A, G, D, K*

### Riesengarnelen 24,80

gebraten mit Oliven, Paprika, Frühlingslauch, Aioli, gemischter Salat  
*Fried King Prawns with olives, pepper, leek, aioli, mixed salad C, H*

### Büsumer Krabben 25,50

mit Kräuterrührei 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, provenzialischem Gemüse, Aioli und Basmatireis  
*Fried fillets of codfish, salmon, Greenland halibut and pike perch, king prawn, provincial vegetable, aioli and basmati rice 14,15, A, G, C, E*

### 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

## „Spargelkarte“

Portion Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Béarnaise <i>Asparagus served with new potatoes, clarified butter or sauce béarnaise, E, D</i>	15,90
mit Holsteiner Katenschinken <i>with smoked ham from Holstein, 19</i>	18,90
mit Zanderfilet auf der Haut gebraten <i>with fried pike perch, G</i>	22,50
mit Putensteak <i>with turkey</i>	22,50
mit Lachsfilet (auf Wunsch gebr. oder gedünstet) <i>with salmon fillet, your request fried or steamed, G</i>	24,50

## Vegetarisch / Vegetarian

### Spargelragout 15,20

mit Spinat und neuen Kartoffeln  
*Asparagus ragout with spinach and new potatoes 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 5,90

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

### Buttermilchcreme 6,80

mit Rhabarber  
*Buttermilkcream with rhubarb, D*

### Schokoladencrepes mit Bananenragout 7,50

und Walnusseis  
*Chocolate crepes with banana ragout and walnut ice cream A,E,D,K, 11,14*

Alt Helgoländer Fischerstube

Fischmarkt 4 a - c ● 22767 Hamburg ● Telefon 040 / 319 46 96



## *Alt Helgoländer Fischerstube*

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

### **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