



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Suppen / Soups

Hamburger Aalsuppe 6,20
Eel soup, 9, 19, B, J, I

Helgoländer Krebsrahmsuppe 7,20
mit Krebschwänzen
Helgoland crayfish soup with crayfish tails, 9, A, B, C, D, G

**Helgoländer Bouillabaisse
mit Edelfischen**
dazu Röstbrot
in der Tasse serviert 8,90
in der Terrine serviert 25,90
*Bouillabaisse of the North Sea, w
with roasted bread 9, A, B, C, D, G*

Vorspeisen / Starters

Kleiner gemischter Salat 5,20
mit Balsamicodressing
Small mixed salad with balsamic dressing, 14, A, H

Labskaus (Probierportion) 7,90
mit Spiegelei und kalter Beilage
Labskaus, just for tasting, with fried egg, 5, 9, B, G, E, H

Gambas im Knuspermantel 8,20
mit Salatbouquet und Chilisauce
*Prawns wrapped with potatoes, served with
small salad and chili sauce, 5, 9, 15, 16, C, F, G*

Matjesfilets „Hausfrauenart“ 10,80
mit Apfel-Zwiebel-Sauce, Reibekuchen
*Herring fillets with apple-onion-cream
and potato pancake, 16, 5, 18, A, E, C, D, G*

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,*

Unsere Klassiker / Our classics

Seemanns Labskaus 15,60
mit Spiegeleiern und kalter Beilage
Labskaus with fried eggs, 5, 9, B, G, E, H

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

Hamburger Pannfisch 19,50
in einer Eihülle gebratene Fischfilets
auf Bratkartoffeln mit Speck und Senfsauce
*Fried fish fillets, fried potatoes with bacon and
mustard sauce, 14, A, B, D, E, G*

Scholle 23,50
gebraten in Speck oder Butter,
dazu ein bunter Kartoffelsalat
*Plaice fried in bacon or butter, with potatoe salad
A, D, 9, 14, 15*

Dorsch 24,80
gedämpft, serviert mit einer pikanten Senfsauce
und Petersilienkartoffeln
*Steamed cod fish, served with mustard sauce,
parsley potatoes, 14, A, D, E, G, H*

Scholle 28,90
gebraten mit Büsumer Krabben,
dazu bunter Kartoffelsalat
*Plaice fried with Büsumer craps, potatoe salad
A C, D, G, 14, 15*

Menü

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

Feldsalat mit eingelegtem Hokaidokürbis und
Ziegenkäse, Himbeerdressing
*Lamb's lettuce with Hokkaido pumpkin and goat cheese, Raspberry
dressing
14, H, D*

Lachsfilet im Strudelteig
gebraten auf Rahmwirsing, dazu Petersilienkartoffeln
*Salmon fillet in Dough, fried on Savoy Cabbage with parsley
potatoes
A, D, E, G*

Weißes Schokoladen-Mohnmousse
dazu karamalisierte Birnenspalten
*White chocolate-poppy-mousse with caramilized pear slices
D, E*

39,50



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Fischspezialitäten / Fish specialties

Zanderfilet 24,50

auf der Haut gebraten
dazu Kartoffel-Kürbis-Püree, knusprigem Bacon
und Merrettichsauce
*Pike-perch fillet fried on the skin
with pumpkin mashed potatoes, crispy bacon
and chives sauce A, G, D, B*

Lachsfilet im Strudelteig 25,80

gebraten auf Rahmwirsing, dazu Petersilienkartoffeln
*Salmon Fillet in Dough, fried on Savoy Cabbage
with parsley potatoes A, D, E, G*

“Lange Anna” 27,50

gedämpfte Fischfilets (Zander, Lachs,
Grönland Heilbutt, Riesengarnele)
mit einer Krebsrahmsauce, Blattspinat und
Basmatireis
*Steamed fillets of fish (pike perch, salmon, prawn,
Greenland halibut) with crayfish cream sauce,
spinach and basmati rice, A, D, G, C, B*

Riesengarnelen 27,50

in Knoblauchöl gebraten
mit Paprika, Oliven, Frühlingslauch und einem
kleinen gemischten Salat
*King prawns fried in garlic oil
With paprika, olives and spring onions and small salad C, H*

Fischteller 29,50

gebratene Filets vom Lachs, Zander,
Grönland Heilbutt, Riesengarnele, dazu ein buntes
Pfannengemüse, Aioli und Bratkartoffeln mit Speck
*Fried fillets of salmon, pike perch, Greenland halibut,
King Prawn, with colourful stir-fry vegetable and fried potatoes with
bacon, A, D, E, G, C, 14, 15*

Büsumer Krabben 28,50

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

Seezunge "Müllerin"

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

Preis nach Gewicht zwischen € 38,50 und € 48,50

Vegetarisch / Vegetarian

Ziegenkäse 15,80

mit Honig gratiniert auf Kartoffel-Kürbis-Püree,
Feldsalat
*Goat cheese gratinated with honey on
Pumpkin mashed potatoes, lambs lettuce
D, H*

Fleischgerichte / Meat dishes

Schweinemedallions 22,80

mit Linguine in Rahm und Spinat
*Pork filets with linguine in cream and spinach
A, D, E*

Wiener Schnitzel vom Kalb 28,90

mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln mit Speck
und Gurkensalat
*Wiener Schnitzel (veal) with cranberries,
fried potatoes with bacon and cucumber salad, A, D, E, 14, 5, 6*

Dessert / Sweets

Hamburger Rote Grütze 5,80

mit Sahne oder Vanillesauce
*Fruit jelly with cream or vanilla sauce,
6, 5, 14, 15, D, E*

Brotpudding 6,50

mit Bananen-Rosmarinsauce
*Bread pudding with banana-rosemary-sauce
A, D, E, 14, 16*

Vanilleeis mit Kürbiskernöl 6,90

Vanilla ice cream with pumpkin seed oil, D, 14, 15, 16

Weißes Schokoladen-Mohnmousse 7,50

dazu karamalisierte Birnenspalten
*White chocolate-poppy-mousse with caramelized
pear slices D, E*