



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Suppen / Soups

Hamburger Aalsuppe 6,20

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

Cremige Schwarzwurzelsuppe 7,20

mit geräuchertem Forellenfilet

Creamy salsify soup with smoked trout fillet, A, D, G

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

in der Terrine serviert

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

Linsensalat 10,50

mit Graved Lachs und Senf-Joghurt-Sauce

Salad of lentils with graved salmon

and mustard-yoghurtsauce D, G, H, 14, 15

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, graved 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

Holsteiner Spiegelkarpfen 24,50

zweimal serviert, mit zerlassener Butter,

frischem Meerrettich und Petersilienkartoffeln

Holstein mirror carp served twice with melted butter, fresh horseradish and parsley potatoes

B, D, G

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

Wintermenü

Linsensalat

mit Graved Lachs und Senf-Joghurtsauce

Salad of lentils

with graved salmon, mustard-yoghurt-sauce

14, 15, D, G, H

Schwarzwurzelsuppe

mit geräuchertem Forellenfilet

Salsify soup with smoked trout fillet

A, D, G

Lachsfilet im Strudelteig

mit einem Kartoffel-Erbsen-Püree, Dillrahmsauce

Fillet of salmon in a pastry wrapping

with potato-pea-puree and a

creamy dill sauce

D, G

Bratapfel

mit Walnusseis und Vanillesauce

Baked apple

with walnut icecream and vanilla sauce

6, 14, 15, 17, K, D, E

39,50



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Fischspezialitäten / Fish specialties

Zanderfilet 24,50

auf der Haut gebraten
mit Rote Bete-Risotto und frittiertem Rucola
*Pike-perch fillet fried on the skin
with beetroot-risotto and fried rocket, 9, A, GB*

Lachsfilet im Strudelteig 25,80

auf Kartoffel-Erbsen-Püree, Dillrahmsauce
Fillet of salmon in a pastry wrapping with
potato-pea-puree and a creamy dill sauce 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,
Greenland halibut) and one king prawn on a
creamy crayfish sauce with spinach and
basmati rice, A, D, G, C, B*

Riesengarnelen 28,50

dazu Linguine mit Zucchini und Kirschtomaten
in einer Safransauce, geröstete Pinienkerne
*King prawns
coming with linguine with courgettes
and cherry tomatoes in a saffron sauce,
roasted pine nuts, A, C, D, E, K*

Fischteller 29,50

gebratene Filets vom Lachs, Zander,
Grönland Heilbutt, Riesengarnele, dazu
Wintergemüse (Pastinake, Wirsing, Karotte),
Aioli und Bratkartoffeln
*Fried fillets of salmon, pike perch, Greenland halibut,
King Prawn, with winter vegetables (parsnip, savoy, carrot),
aioli and fried potatoes, 14, 15, A, D, E, G*

Büsumer Krabben 28,50

mit Kräuterrührei, 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 € 47,50 und € 58,50

Vegetarisch / Vegetarian

Rote Bete-Risotto 15,80

mit Ziegenkäse und frittiertem Rucola
Beetroot risotto
with Goat cheese and fried rocket
9, D

Fleischgerichte / Meat dishes

Entenbrust, rosa gebraten 24,50

mit Apfel-Rotkohl, gebratenen Serviettenknödeln
und Rotweinjus
*Pink roasted duck breast, red cabbage with apple,
fried dumplings, red wine jus
14, 15, 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*

Bratapfel 7,50

mit Walnusseis und Vanillesauce
*Baked apple with walnut icecream and vanilla-sauce
14, 15, 17, A, D, E, K*

Brotpudding 7,90

mit Schattenmorellen
Bread pudding with morello cherries, A, D, E

Zimt-Panna Cotta 7,90

mit Pflaumensauce
*Cinammon-Panna cotta with plum sauce
14, 15, A, D, E*