

## Suppen / Soups

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

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

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

**Spargelcrèmesuppe** 6,80  
mit Rauchlachstreifen  
*Asparagus cream soup with smoked salmon, 14, A, 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 Reibekuchen und Apfel-Zwiebel-Sauce  
*Herring fillets with potato pancake  
and apple-onion-cream, 16, 5, 18, A, E, C, D, G*

**Vorspeisenteller** 17,90  
bestehend aus Matjesfilets „Hausfrauenart“,  
Knuspergambas, Büsumer Krabben, Räucherlachs  
und geräuchertem Forellenfilet  
*Appetizer plate served with herring fillet with apple-onion-  
cream, deep fried prawns, gravad  
and smoked salmon, trout filet, 5, 14, 16, 18, D, G, H,*

## Unsere Klassiker / Our classics

**Seemanns Labskaus** 15,90  
mit Spiegeleiern und kalter Beilage  
*Labskaus with fried eggs, 5, 9, B, G, E, H*

**Helgoländer Matjesteller** 18,50  
mit dreierlei Saucen und Bratkartoffeln  
mit Speck  
*Variation of marinated herring fillets,  
different sauce, fried potatoes with bacon,  
3,16,18,C, D, G, H*

**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*

**Dorsch** 25,80  
gedämpft, serviert mit einer pikanten Senfsauce  
und Petersilienkartoffeln  
*Steamed cod fish, served with mustard sauce,  
parsley potatoes, D, E, G, H*

**Maischollen** 22,80  
gebraten mit Speck oder Butter, dazu Kartoffelsalat  
*Plaice fried with bacon or butter, comes with potato salad  
14, 15, A, D, E, G, H*

**Maischollen** 27,80  
gebraten mit Büsumer Krabben und Kartoffelsalat  
*Plaice fried with Büsum shrimps and potato salad  
14, 15, A, C, D, E, G, H*

### Unser Menü für Sie

Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen  
*Asparagus cream soup with smoked salmon  
14, A, D, G*

Friséesalat mit kleinen Garnelen,  
Schnittlauch-Radieschen, Vinaigrette  
*Frisée salad with small shrimps,  
chive-radishes, vinaigrette  
C, H*

Doradenfilet mit Bärlauch-Kartoffelstampf,  
geschmolzenen Kirschtomaten und Weißweinsauce  
*Fillet of gilthead with mashed potatoes with wild garlic,  
cherry tomatoes and white wine sauce  
A, D, G*

Mascarpone-Mousse mit Rhabarber  
*Mascarpone mousse with rhubarb  
6, D, E*

**42,80**

Gerne erhalten Sie auf Nachfrage eine genaue Bezeichnung unserer Speisen und Getränke für Zusatzstoffe und Allergene.

## ***Fischspezialitäten / Fish specialties***

### **Zanderfilet gebraten 24,80**

mit einer Senf-Zwiebelkruste auf Butterbohnen,  
dazu Auflaufkartoffeln und Schnittlauchsauce  
*Fried pike-perch fillet with mustard-onion-crust, butter  
beans, potato gratin and chive sauce, A, D, E, G, H*

### **Lachsfilet 27,80**

gebraten oder gedünstet mit Penne in  
Feta-Rahmspinat, geröstete Pinienkerne  
*Fillet of salmon fried or sauteed with penne in  
feta-cream spinach, roasted pine nuts, A, D, E, G, K*

### **Doradenfilets 26,80**

auf Bärlauch-Kartoffelstampf, dazu  
geschmolzene Kirschtomaten und Weißweinsauce  
*Fillets of gilthead on mashed potatoes  
with wild garlic, cherry tomatoes and  
white wine sauce, A, D, G*

### **Riesengarnelen 29,50**

mit einem Gemüse-Curry, Kroepoek und  
Basmatireis  
*King prawns coming with vegetable curry,  
kroepoek and basmati rice,, B, C, L*

### **Fischteller 30,80**

gebratene Filets von Lachs, Zander,  
Dorade und Riesengarnele, dazu Broccoli,  
Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise  
*Fried fillets of salmon, pike perch, gilthead  
and king prawn, broccoli, parsley potatoes  
and sauce hollandaise, A, C, D, E, G*

### **Büsumer Krabben 29,50**

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

### **Seezunge "Müllerin"**

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

**Preis nach Gewicht zwischen € 49,50 und € 60,50**

## ***Vegetarisch / Vegetarian***

### **Gebackener Fetakäse 15,80**

mit Bärlauch-Kartoffelstampf und  
geschmolzenen Kirschtomaten  
*Baked Feta and mashed potatoes with  
wild garlic and cherry tomatoes, A, D, E*

## ***Fleischgerichte / Meat dishes***

### **Geschmorte Lammkeule 26,80**

dazu Butterbohnen, Auflaufkartoffeln und  
Rosmarinjus  
*Braised leg of lamb with butter beans,  
potato gratin and rosemary jus, D, B, 14,15*

### **Wiener Schnitzel vom Kalb 29,50**

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

## ***Dessert / Sweets***

### **Hamburger Rote Grütze 5,80**

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

### **Mascarpone-Mousse 8,50**

mit Rhabarber  
*Mascarpone mousse with rhubarb, D, E, 6*

### **Erdbeer-Panna Cotta 7,90**

mit Limetten-Minz-Sauce  
*Strawberry-panna cotta  
with lime-mint-sauce, D, 12*

### **Geeister Cappuccino 7,90**

mit warmen Schattenmorellen  
*Iced cappuccino  
with warm morello cherries, D, E, 12*

Gerne erhalten Sie auf Nachfrage eine genaue Bezeichnung unserer Speisen und Getränke für Zusatzstoffe und Allergene.