

Suppen / Soups

Hamburger Aalsuppe 8,50
Eel soup, 9, 19, B, J, I, G

Helgoländer Krebsrahmsuppe 8,70
mit Krebschwänzen
Helgoland crayfish soup with crayfish tails, 9, A, B, C, D, G

Helgoländer Bouillabaisse mit Edelfischen
Bouillabaisse of the North Sea
in der Tasse serviert /served in a cup 9,50
als Hauptgericht in der Terrine serviert /
served as main course 26,50
9, A, B, C, D, G

Vorspeisen / Starters

Labskaus (Probierportion) 9,50
mit Spiegelei, Gewürzgurke, Rote Bete und Rollmops
Labskaus, just for tasting, with fried egg, pickle, beetroot and rollmop, 5, 9, B, G, E, H

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

Linguine mit Hummer 27,60
Linguine with lobster
als Hauptgericht / as main course 49,50
9, 15, A, C, D, E, G, K

Vorspeisenteller 18,50
bestehend aus Matjesfilets „Hausfrauenart“,
Knuspergambas, Büsumer Krabben, 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 18,50
mit 2 Spiegeleiern, Gewürzgurke, Rote Bete
und Rollmops
Labskaus with fried eggs, pickle, beetroot and rollmop, 5, 9, B, G, E, H

Hamburger Pannfisch 22,40
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 gebraten 22,80
mit Speck oder Butter, dazu Kartoffelsalat
Fried plaice with bacon or butter, potato salad oder
mit Büsumer Krabben und Kartoffelsalat 27,80
Fried plaice with Büsum shrimps and potato salad 14, 15, A, C, E, D, G, H

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

Unsere Matjesauswahl

Vorspeisen

Matjesfilets „Hausfrauen Art“
mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Reibekuchen
Herring fillets with apple-onion-sauce and potato pancake
5, 16, 18, A, C, D, G
€ 10,80

Matjestatar auf geröstetem Schwarzbrot,
Friséesalat, Crème fraîche
Tatar of young herring on roasted black bread, frisee salad and creme fraiche
A, D, G, H
€ 11,50

Hauptgänge

Matjesfilets gebacken
mit pikantem Rettichsalat, dazu Bratkartoffeln mit Speck
Baked fillet of young herring with a spicy radish salad, fried potatoes with bacon
14, A, D, E, G, H
€ 17,50

Matjesfilets „Hausfrauen Art“,
dazu Bratkartoffeln mit Speck, und Salatbouquet
Herring fillets with fried potatoes with bacon and a small salad
14, 15, D, E, G, H
€ 18,50

Helgoländer Matjesteller
mit dreierlei Saucen, Bratkartoffeln mit Speck, Salatbouquet
Variation of marinated herring fillets with various sauces, fried potatoes with bacon, small salad
3, 16, 18, C, D, E, G, H
€ 19,50

Fischspezialitäten / Fish specialties

Fisherman's Salat 24,50

Doradenfilet, Zander, Garnelenspieß
auf bunten Blattsalaten, dazu Aioli
Fisherman's salad

Fillets of gilthead, pike perch, shrimp on a spit
on lettuce, comes with aioli

14, 15, A, C, D, E, G, H

Zanderfilet gebraten 25,70

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

auf Wunsch gebraten oder gedünstet, dazu Linguine
mit Kirschtomaten in Basilikumsauce und
gehobelter Parmesan

*Fillet of salmon fried or sauteed with linguine with
cherry tomatoes in a basil sauce, parmesan shavings*

A, D, E, G, K

Fischteller 29,80

Gebratene Filets von Lachs, Zander und Dorade,
Riesengarnele, dazu Spitzkohl-Möhren-Gemüse,
Auflaufkartoffeln und Aioli

*Fried fillets of salmon, pike perch, gilthead,
king prawn, cabbage and carrots, potato gratin
and aioli*

14, 15, A, C, D, E, G, H

Büsumer Krabben 30,80

mit Kräuterrührei, Bratkartoffeln
mit Speck und Salatgarnitur

*North Sea shrimps, scrambled eggs
with herbs and fried potatoes with bacon
and salad*

C, E, H

Riesengarnelen 32,50

in Knoblauchbutter gebraten mit saisonalem
Pfannengemüse und Röstbrot

*King prawns fried in herb butter with seasonal
vegetables and roasted bread*

C, D

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

Pastateller 16,50

Linguine mit Kirschtomaten und Spitzkohl in
Basilikumsauce dazu gehobelter Parmesan

Linguine with cherry tomatoes and cabbage in
basil sauce, parmesan shavings

A, D, E, K

Fleischgerichte / Meat dishes

Hähnchenbrustfilet 23,80

auf saisonalem Pfannengemüse,
dazu Auflaufkartoffeln

*Fillet of chicken breast on seasonal vegetables,
comes with potato gratin*

A, D

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*

Quarkmousse 7,90

mit Pfirsichspalten

Mousse of curd cheese with peach wedges, D, E

Grießflammerie 7,70

mit marinierten Erdbeeren

*Semolina flamery with marinated strawberries
D, E*

Marinierte Erdbeeren 8,50

mit Vanilleeis und gerösteten Mandeln

*Marinated strawberries with vanilla ice cream
and roasted almonds, 14, 15, D, E, K*