



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Suppen / Soups

Hamburger Aalsuppe 8,50

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

Helgoländer Krebsrahmsuppe 8,70

mit Krebschwänzen

*Helgoland crayfish soup with crayfish tails,
9, A, B, C, D, G*

Spargelcrèmesuppe 8,90

mit Rauchlachsstreifen

*Cream of asparagus soup with smoked salmon
14, A, 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, 9, A, B, C, D, G

Vorspeisen / Starters

Gambas im Knuspermantel 10,80

mit Salatbouquet und Chilisauce

*Prawns wrapped with potatoes, served with a
small salad and chili sauce, 5, 9, 15, 16, C, F, G*

Labskaus (Probierportion) 10,50

mit Spiegelei, Gewürzgurke, Rote Bete und
Bismarckhering

*Labskaus, just for tasting, with fried egg,
pickle, beetroot and Bismarck herring,
5, 9, B, G, E, H*

Matjesfilet "Hausfrauen Art" 10,80

mit Reibekuchen und Apfel-Zwiebel-Sauce

*Fillet of young herring with potato pancake
and apple-onion-sauce, 5, 16, 18, A, C, D, G*

Linguine mit Flusskrebsschwänzen, 23,50

grünem Spargel, Cherrytomaten, Krebsrahm
und Parmesan

*Linguine with crayfish tails, green asparagus,
Cherry tomatoes, crab cream, parmesan
A, D, E, C*

Vorspeisenteller 18,50

bestehend aus Matjesfilets „Hausfrauenart“,

Gambas im Knuspermantel, Büsumer Krabben,

Räucherlachs und geräuchertem Forellenfilet

Appetizer plate served with herring fillet with apple-onion-cream,

prawns wrapped with potatoes, gravad and

smoked salmon, trout fillet, 5, 14, 16, 18, D, G, C

Unsere Klassiker / Our classics

Seemanns Labskaus 18,50

mit 2 Spiegeleiern, Gewürzgurke, Rote Bete
und Bismarckhering

*Labskaus with fried eggs, pickle, beetroot
and Bismarck herring, 5, 9, B, G, E, H*

Helgoländer Matjesteller 19,50

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*

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*

Dorsch 25,80

gedämpft, serviert mit Petersilienkartoffeln

und einer pikanten Senfsauce

*Steamed cod fish, served with parsley potatoes
and mustard sauce, D, E, G, H*

Maischollen gebraten 24,50

mit Speck oder Butter, dazu Kartoffelsalat

*Fried plaice with bacon or butter, potato salad
14, 15, A, C, D, G, H*

Maischollen gebraten 29,80

mit Büsumer Krabben und Kartoffelsalat

*Fried plaice with north sea shrimps and potato salad
14, 15, A, C, D, E, G, H*



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Menü

Spargelcrèmesuppe

mit Rauchlachsstreifen

Cream of asparagus soup with smoked salmon

14, A, D, G

Rucolasalat mit Fetakäse und kleinen Garnelen

Rocket salad with feta cheese and small shrimps

C, D, H

Lachsfilet im Strudelteig

auf Champignon-Lauchgemüse im Rahm, Petersilienkartoffeln

Fillet of salmon in pastry

on mushrooms and leek in cream, parsley potatoes

A, D, E, G, I

Basilikum-Parfait

mit marinierten Erdbeeren

Basil parfait with marinated strawberries

D, E, I

45,80

Fischteller

31,80

Gebratene Filets von Lachs, Zander, Grönland-Heilbutt und eine Riesengarnele, dazu Ratatouille, Auflaufkartoffeln, Aioli
Fried fillets of salmon, pike perch, Greenland halibut and one king prawn, with ratatouille, potatoes au gratin, aioli, 14, 15, A, C, D, E, G

Riesengarnelen Curry

32,80

mit Kichererbsen, Wok-Gemüse und Basmatireis
King prawns curry with chickpeas, wok-vegetables and basmati rice
L, C

Seezunge "Müllerin"

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

Preis nach Gewicht zwischen

€ 56,50 und € 72,50

Fischspezialitäten / Fish specialties

Zanderfilet

28,50

mit einer Parmesankruste, dazu Ratatouille und Bärlauch-Kartoffelstampf
Fried pike perch fillet with a parmesan crust, ratatouille and mashed wild garlic-potatoes
A, D, G

Lachsfilet im Strudelteig

29,80

auf Champignon-Lauchgemüse in Rahm, Petersilienkartoffeln
Fillet of salmon in pastry on mushroom-leek-vegetable in cream, parsley potatoes, A, D, E, G, I

Büsumer Krabben

31,50

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

Dorade "Royal"

31,50

mit Knoblauch und Rosmarin gefüllt, Tomaten-Kapern-Butter, Auflaufkartoffeln, gemischter Salat
Gilthead filled with garlic and rosemary, tomato-caper-butter, potatoes au gratin, mixed salad
A, D, G, H

Vegetarisch / Vegetarian

Rotes Curry

16,50

mit Kichererbsen, Wok-Gemüse und Basmatireis
Red curry with chickpeas, wok-vegetables and basmati rice
C, L

Fleischgerichte / Meat dishes

Lammlachs (rosa gebraten)

31,80

an Ratatouille-Gemüse, Bärlauch-Kartoffelstampf
Lamb (pink roasted) with ratatouille-vegetables, mashed wild garlic-potatoes, 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



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Dessert / Sweets

Hamburger Rote Grütze 6,50

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

Hamburger Brotpudding 7,90

mit Walnußeis und Vanillesauce
Bread pudding
with walnut ice cream and vanilla sauce
14,15, A, D, E, K

Buttermilch-Pannacotta 8,50

mit Rhabarberkompott
Buttermilk-panna cotta with rhubarb compote, D, I

Basilikum-Parfait 9,20

dazu marinierte Erdbeeren
Basil-Parfait with marinated strawberries, D, E, I

Getränke

APERITIFS

	Euro
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry, 5cl	5,30
Sherry Medium, Cream, Dry, 5cl	5,30
Johannisbeer Kir/ Kir Prosecco	5,90
Campari Soda / Campari Orangensaft	7,90
Prosecco	4,50
Prosecco Aperol/Hugo	7,30
Martini Cocktail	10,50
Gordon's London Dry Gin mit Tonic	9,00
Tanqueray Gin mit Tonic	9,50
Monkey 47 Dry Gin mit Tonic	14,50
Gin Sul mit Tonic	14,50

BIERE

	Euro
Ratsherrn Pils 0,30/0,40 l	3,40/4,50
Jever Pilsener 0,30/0,40 l	3,40/4,50
Jever Fun 0,30/0,40 l	3,40/4,50
Alsterwasser 0,30/0,40 l	3,40/4,50
Ratsherrn Rotbier 0,30/0,40 l	3,90/5,20
Weizenbier / Weizenbier alkoholfrei 0,50l	5,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE (0,20 L)

	Euro
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	3,40
Granini Apfelsaft	3,70

Granini Orangensaft	3,70
Granini Traubensaft	3,70
Granini Tomatensaft	3,70
Apfelsaftschorle 0,30/0,50l	3,20/5,10
Rhabarberschorle 0,33 l	3,90
Mineralwasser 0,25 l	3,20
Mineralwasser 0,75 l	7,90
Schweppes Bitter Lemon, Indian Tonic Water, Ginger Ale	3,50

SPIRITUOSEN (2 CL)

	Euro
Oldesloer Korn	2,50
Helbing Kümmel	2,90
Bommerlunder	3,20
Malteser Aquavit	3,50
Jubiläums Aquavit	3,50
Linie-Aquavit	3,70

BRÄNDE / COGNACS / WHISKYS (4CL)

	Euro
Hennessy	9,50
Rémy Martin	10,50
Carlos I	9,50
Cardenal Mendoza	10,50
Elsässer Obstbrände und Geiste (Himbeer, Kirsch, Mirabelle, Pflaume oder Williamsbirne) 2cl	7,20
Grappa Nonino Chardonnay oder Moscato 2cl	5,30
Graham's Portwein rot/weiß	8,50
Ballantines	5,50
Lagavulin	11,50
Glenmoranie	12,50
Tullamore Dew	5,50

LIKÖRE / MAGENBITTER (2 CL)

	Euro
Jägermeister	3,50
Underberg	3,50
Fernet Branca/Menta	3,50
Baileys 4cl	4,50
Sambuca	4,50
Averna / Ramazotti 4cl	5,80

HEIßE GETRÄNKE

	Euro
Tasse Kaffee	2,70
Glas Tee	2,70
Irish Coffee, mit echtem irischem Whiskey	8,50
Espresso	2,80



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

doppelter Espresso	4,20
Cappuccino	3,80
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50

WEINE 0,20 L

Euro

Weißwein

Riesling, halbtrocken	4,50
Riesling, trocken	5,10
Pinot Grigio	4,50

Rotwein

Merlot	5,90
--------	------