

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

Helgoländer Bouillabaisse mit Edelfischen

Bouillabaisse of the North Sea

in der Tasse serviert /served in a cup

als Hauptgericht in der Terrine serviert /
served as main course, 9, A, B, C, D, G

Vorspeisen / Starters

Gambas im Knuspermantel 9,50

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) 9,50

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 Hummer 27,60

Linguine with lobster

als Hauptgericht / as main course

9, 15, A, C, D, E, G, K

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, graved 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

Spiegelkarpfen (blau) 31,50

zweimal serviert, mit zerlassener Butter, Meerrettich und Petersilienkartoffeln

Mirror carp (blue), served twice, with melted butter, horseradish and parsley potatoes B, D, G

Unser Menü für Sie

Salat mit Rauchlachs und Trauben
Salad with smoked salmon and grapes,
G, H

Klare Edelfischsuppe
Clear soup of fish
9, A, B, C, D, G

Lachsfilet im Strudelteig
auf Rahmsauerkraut, Petersilienkartoffeln
Fillet of salmon in pastry
on creamy sauerkraut, parsley potatoes
A, D, E, G

Bratapfel
mit Walmusseis und Vanillesauce
Baked apple
with walnut icecream and vanilla sauce
14, 15, 16, A, D, E, K

44,50

Fischspezialitäten / Fish specialties

Zanderfilet 26,80

auf der Haut gebraten mit Grünkohl, krossem Speck, Petersilienkartoffeln und Pommery-Senfsauce
Fried pike perch fillet with-kale, crispy bacon, parsley potatoes and pommery-mustard sauce, A, D, G, H

Lachsfilet im Strudelteig 29,50

auf Rahmsauerkraut, Petersilienkartoffeln
Fillet of salmon in pastry with creamy sauerkraut parsley potatoes, A, D, E, G

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*

“Lange Anna” 31,50

gedämpfte Filets von Zander, Lachs, Grönland Heilbutt und eine Riesengarnele mit Spinat und Basmatireis, Krebsauce
Steamed fillets of pike perch, salmon, Greenland halibut and one king prawn with spinach and basmati rice, crayfish sauce, A, B, C, G, D

Fischteller 31,80

Gebratene Filets von Lachs, Zander, Grönland-Heilbutt und eine Riesegarnele, dazu Schwarzwurzel à la Crème mit Pastinake und Karotte, Auflaufkartoffeln
Fried fillets of salmon, pike perch, Greenland halibut and one king prawn, salsify à la crème with parsnip and carrot, potatoes au gratin, A, C, D, G, I

Riesengarnelen (5 Stück) 32,80

dazu Linguine mit Oliven und Cherrytomaten, frittiertes Rucola, Aioli
King prawns (5 pieces), linguine with olives and cherry tomatoes, fried rocket, aioli, 14, 15, 21, A, D, E, G

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

Ziegenkäse gebacken 16,50

auf einem Schwarzwurzel-Ragout mit Pastinake und Karotte, Auflaufkartoffeln
Baked goatcheese on a ragout of salsify with parsnip and carrot, potato gratin, A, D, E, I

Fleischgerichte / Meat dishes

Grünkohl 21,90

mit Kasseler, Kochwurst, Senf und Bratkartoffeln
Savoy cabbage with smoked pork, sausage, mustard and fried potatoes, 19, D, H

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

Bratapfel 7,90

mit Walnusseis und Vanillesauce
Baked apple with walnut icecream and vanilla sauce, 14, 15, 16, A, D, E, K

Schokoladenmousse 8,90

mit Gewürzorange
Chocolate mousse with spiced oranges 12, 13, D, E

Eierlikör-Crème 9,50

mit Traubenragout
Egg liqueur cream with grape ragout, D, H