



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Menü Vorschlag 1

(4 Gänge / 4 courses)

„Typisch Norddeutsch“

Traditional North German

Aalsuppe „süß-sauer“

Eel soup

19, B, G, I, E



Labskaus

mit kalter Beilage und Spiegelei

Labskaus (beef hash) served with fried egg

16, B, G, E, H



Pannfisch

mit Senfsauce und Bratkartoffeln

Fried fillets of fish with mustard sauce and fried potatoes

17, A, G, D, E, H, I



Rote Grütze mit Vanillesauce

Red berry compote with vanilla sauce

14, A, D, E

58,50 Euro

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 15 Personen an. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden

We offer all our set menus for groups of 15 or more. For organisational reasons we ask, that you choose a single set menu for the whole group..



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Menü Vorschlag 2

(3 Gänge / 3 courses)

Kartoffel-Lauchsuppe

mit Räucherlachs

Potato-leek-soup with smoked salmon

D, G, B, I



Rotbarschfilet

in der Eihülle gebraten auf Champignon-Rahmspinat, Petersilienkartoffeln

Fried red rose fish fillet, creamy-mushroom-spinach, parsley potatoes

A, D, G, E



Rote Grütze mit Vanillesauce

Red berry compote with vanilla sauce

14, A, D, E

53,80 Euro

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 15 Personen an. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden

We offer all our set menus for groups of 15 or more. For organisational reasons we ask, that you choose a single set menu for the whole group..



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Menü Vorschlag 3

(3 Gänge / 3 courses)

Krebssuppe

mit Büsumer Krabben

Crayfish soup with Büsum Shrimps

17, A, B, C, D, G, I



Pochiertes Kabeljaufilet

auf Wurzelgemüse, Pommery-Senf-Sauce, Kartoffelpüree

Poached fillet of cod fish, carrot vegetable, mustard sauce, mashed potatoes

17, A, D, G, H, I, B



Mocca Crème brûlée

Mocha crème brûlée

D, E

55,80 Euro

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 15 Personen an. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden

We offer all our set menus for groups of 15 or more. For organisational reasons we ask, that you choose a single set menu for the whole group..



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Menü Vorschlag 4

(3 Gänge / 3 courses)

Klare Edelfischsuppe

mit Knoblauchbrot

Clear Gourmet fish soup with garlic bread

17, A, B, C, D, G, E, I



Lachsfilet

gebraten mit Sesam auf Wokgemüse, Basmatireis

Fried fillet of salmon with sesame, wok vegetables, basmati rice

17, A, G, F, L, I



Joghurt-Panna-cotta

auf Rosmarinkirschen

Yogurt Panna-cotta on rosemary cherries

D, I, E

59,80 Euro

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 15 Personen an. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden

We offer all our set menus for groups of 15 or more. For organisational reasons we ask, that you choose a single set menu for the whole group..



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Menü Vorschlag 5

(4 Gänge / 4 courses)

Rucolasalat

mit Orangenfilets, Ziegenkäse und Räucherlachs

Rocket salad with fillets of orange, goat cheese and smoked salmon

G, H, D



Klare Edelfischsuppe

mit Knoblauchbrot

Clear Gourmet fish soup with garlic bread

A, B, C, D, G, E, 17



Gebratene Doradenfilets

an Tomatenreis, Pesto

Fried fillets of gilthead, tomato rice, pesto

G, B, K



Quark-Vanillennocken

an Mango-Granatapfel-Chutney

Curd-vanilla-cam, chutney from mango-pomegranate

D, E, I

73,90 Euro

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 15 Personen an. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden

We offer all our set menus for groups of 15 or more. For organisational reasons we ask, that you choose a single set menu for the whole group..

Alt Helgoländer Fischerstube

Fischmarkt 4 a - c ● 22767 Hamburg ● Telefon 040 / 319 46 96



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Menü Vorschlag 6

(3 Gänge / 3 courses)

Fleisch

Meat

Tomatensuppe

mit Basilikum-Sahnehaube

Tomato soup with basil cream topping

B, D, K



Rumpsteak

auf Champignons á la crème, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln

*Rump steak with mushrooms á la crème, roasted onions
and fried potatoes*

17, A, D, I



Rote Grütze mit Vanillesauce

Red berry compote with vanilla sauce

14, A, D, E

62,50 Euro

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 15 Personen an. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden

We offer all our set menus for groups of 15 or more. For organisational reasons we ask, that you choose a single set menu for the whole group..



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Menü Vorschlag 7

(4 Gänge / 4 courses)

Vegetarisch

Vegetarian

Knuspriger Ziegenkäsetaler

auf Rote Bete Tatar, Honig-Senf-Dressing, Salatbouquet

Crispy goat cheese medallion on beetroot tartare,

honey-mustard dressing, side salad

17, D, H, I



Tomatensuppe

mit Basilikum-Sahnehaube

Tomato soup with basil cream topping

D, B, K



Sellerieschnitzel

an einem Kräuterkartoffelpüree und Möhrengemüse

Celery schnitzel with herbed mashed potatoes and carrot vegetables

A, D, E, I, 17



Rote Grütze mit Vanillesauce

Red berry compote with vanilla sauce

14, A, D, E

46,50 Euro

Alle Menues bieten wir ab einer Gästezahl von 15 Personen an. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein Menue für die gesamte Gruppe zu entscheiden

We offer all our set menus for groups of 15 or more. For organisational reasons we ask, that you choose a single set menu for the whole group..

Alt Helgoländer Fischerstube

Fischmarkt 4 a - c ● 22767 Hamburg ● Telefon 040 / 319 46 96