



# *Alt Helgoländer Fischerstube*

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

## Menue

1

### „HAMBURGER MENUE“

Aalsuppe „süß-sauer“

---

Labskaus mit kalter Beilage und Spiegelei

---

Pannfisch mit Senfsauce

---

Rote Grütze mit Vanillesauce

**Preis pro Person € 36,50**

2

Kartoffel-Lauchsuppe mit Räucherlachs

---

Rotbarschfilet in der Eihülle gebraten  
auf Champignon-Rahmspinat, Petersilienkartoffeln

---

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

**Preis pro Person € 30,50**

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. Nichtfischesser und vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.



# *Alt Helgoländer Fischerstube*

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

## Menue

3

Krebssuppe mit „Fluss-Krebsschwänzen“

---

Pochiertes Kabeljaufilet auf Wurzelgemüse,  
Pommery-Senf-Sauce, Kartoffelpüree

---

Mocca Crème brûlée

**Preis pro Person € 34,50**

4

Klare Edelfischsuppe mit Knoblauchbrot

---

Lachsfilet gebraten mit Sesam auf Wokgemüse, Basmatireis

---

Joghurt-Panna-cotta auf Rosmarinkirschen

**Preis pro Person € 38,50**

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. Nichtfischesser und vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.



# *Alt Helgoländer Fischerstube*

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

## Menue

5

Lauchrahmsuppe mit Streifen vom Graved Lachs

---

Saltimbocca vom Zander  
mit Brokkoliröschen auf Tomatensauce, Auflaufkartoffeln

---

Crème caramel

**Preis pro Person € 36,90**

6

Rucolasalat mit Orangenfilets, Ziegenkäse und Räucherlachs

---

Klare Edelfischsuppe und Knoblauchbrot

---

Gebratene Doradenfilets an Tomatenreis, Pesto

---

Quark-Vanillnocken an Mango-Granatapfel-Chutney

**Preis pro Person € 46,50**

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. Nichtfischesser und vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.



# *Alt Helgoländer Fischerstube*

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

## Menue

7

Duett von der Kammuschel und Garnele auf Ratatouillesalat

---

Sellerie-Apfel-Suppe

---

Steinbeißerfilet gebraten  
auf Spitzkohlgemüse mit Shitakepilzen, Auflaufkartoffeln

---

Gebackener Grießknödel auf lauwarmen Rumfrüchten

**Preis pro Person € 49,80**

8

Tomatensuppe mit Basilikum

---

Rumpsteak auf Champignons á la crème,  
Röstzwiebeln, Bratkartoffeln

---

Rote Grütze mit Vanillesauce

**Preis pro Person € 37,80**

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. Nichtfischesser und vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.



# *Alt Helgoländer Fischerstube*

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

## Menue

9

Amuse bouche

---

Klare Tomatensuppe, Zanderklöße

---

Pochierter halber Hummer auf Basilikum-Spaghetti, Hummerschaum

---

Seezungenfilets  
gebraten, an Morchel-Rahm, Herzoginkartoffeln

---

Dessertvariationen

**Preis pro Person € 74,80**

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. Nichtfischesser und vegetarische Komponenten sind kein Problem für uns.