

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 10,80

mit Salatbouquet und Chilisaucen

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, 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

Menü

Rauchlachs auf Kartoffelrösti

Friseesalat, Honig-Senf-Dill-Sauce

Smoked salmon on hash browns, frisee salad, honey-mustard-dill-sauce

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

Hamburger Aalsuppe

Eel soup

9, 19, B, G, I, J

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Kartoffel-Sesam-Püree, Möhren-Shiitake-Gemüse

Fried pike perch fillet

potato-sesame-puree, carrot-shiitake-vegetable

A, D, G, L

Weißes Schokoladen-Mohn-Mousse

mit Pflaumenkompott

White chocolate-poppy seed-mousse with plum compote

D, E, I

46,50

Fischspezialitäten / Fish specialties

Zanderfilet 28,50

auf der Haut gebraten mit Kartoffel-Sesam-Püree
und Möhren-Shiitake-Gemüse
*Fried pike perch fillet,
potatoe-sesame-puree and carrot- shiitake- vegetable*
A, D, G, L

Lachsfilet im Strudelteig 29,80

dazu Kohlrabi und Cherrytomaten in
Estragonrahm, Petersilienkartoffeln
*Fillet of salmon in pastry with kohlrabi and cherry
tomatoes in tarragon cream, parsley potatoes*
A, D, 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

“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 Kohlrabi und Cherrytomaten in Estragonrahm,
Auflaufkartoffeln
*Fried fillets of salmon, pike perch, Greenland
halibut and one king prawn, with kohlrabi
and cherry tomatoes in tarragon cream,
potatoes au gratin, A, G, C, D, I*

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 € 54,50 und € 66,50

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

Schweinefilet Medaillons 24,50

mit Kartoffel-Sesam-Püree und
Möhren-Shiitake-Gemüse
*Pork tenderloin medaillons
with potato-sesame-puree and
carrot-shiitake-vegetables A, D, L*

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

Hamburger Brotpudding 7,90

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

Weißes Schokoladen- 8,90

Mohn-Mousse

mit Pflaumenkompott
*White chocolate poppy seed mousse
with plum compote D, E, I*

Grießklöße 9,50

auf warmen Rum-Früchten, Limetten-Creme-fraiche
*Semolina dumplings
On warm rum fruits, lime creme fraiche A, D, E*

Gerne erhalten Sie auf Nachfrage eine genaue Bezeichnung unserer Speisen und Getränke für Zusatzstoffe und Allergene.