

Suppen / Soups

Meerrettichsuppe 8,50

mit geräuchertem Forellenfilet
Horseradish soup with smoked fillet of trout
14, A, B, E, G, I

Hamburger Aalsuppe 8,50

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

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 9,50
als Hauptgericht in der Terrine serviert /
served as main course, 9, A, B, C, D, G 26,50

Vorspeisen / Starters

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

Thunfisch-Tatar 14,50

mit Mango und Sesam, dazu Feldsalat und
Limetten-Joghurt-Sauce
Tuna tatar with mango and sesame, lamb's
lettuce and lime-yoghurt-sauce, 14, G, D, L, H

Linguine mit Hummer 27,60

Linguine with lobster
als Hauptgericht / as main course 49,50
9, 15, A, C, D, E, G, K

Vorspeisenteller 18,50

bestehend aus Matjesfilets „Hausfrauenart“,
Thunfisch-Tatar mit Mango und Sesam, Büsumer Krabben,
Räucherlachs und geräuchertem Forellenfilet
Appetizer plate served with herring fillet with apple-onion-
cream, tuna-tatar with mango and sesame, gravled and
smoked salmon, trout fillet, 5, 14, 16, 18, D, G, H,

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

Scholle gebraten 24,80

mit Speck oder Butter, dazu Kartoffelsalat
Fried plaice with bacon or butter, potato salad
oder

mit Büsumer Krabben und Kartoffelsalat 29,80
Fried plaice with Büsum shrimps and potato salad
14, 15, A, C, E, D, G, H

Dorsch 25,80

gedämpft, serviert mit Petersilienkartoffeln
und einer pikanten Senfsauce
Steamed cod fish, served with parsley potaotes
and mustard sauce, D, E, G, H

Unser Herbstmenü für Sie

Thunfisch-Tatar

mit Mango und Sesam, Feldsalat, Limetten-Joghurt-Sauce
Tuna tatar with mango and sesame, lamb's lettuce,
lime-yoghurt-sauce
14, G, D, L, H

Meerrettichsuppe

mit geräuchertem Forellenfilet
Horseradish soup with smoked fillet of trout
14, A, B, E, G, I

Lachsfilet auf Wunsch gebraten oder gedünstet

mit Wirsing-Karotten-Gemüse in Rahm, Petersilienkartoffeln
Fillet of salmon fried or sauteed,
with savoy and carrots in cream, parsley potatoes
A, D, G

Mocca-Parfait

mit warmen Rotweinpflaumen
Mocha parfait
with warm redwine plums
A, D, E

43,80

Fischspezialitäten / Fish specialties

Zanderfilet im Speckmantel 26,80

auf Rote Bete-Kartoffelpüree, Meerrettichsauce
Bacon wrapped pike perch fillet on beetroot-potato-puree, horseradish sauce, 14, A, D, G, I

Lachsfilet 29,50

auf Wunsch gebraten *oder* gedünstet mit
Wirsing-Karotten-Gemüse in Rahm,
Petersilienkartoffeln
*Fillet of salmon fried or steamed à la carte with
savoy and carrots in 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*

Fischteller 31,50

Gebratene Filets von Lachs und Zander,
Thunfisch, Riesengarnele, mediterranes Kürbisgemüse,
dazu Auflaufkartoffeln und Basilikumpesto
*Fried fillets of salmon and pike perch, tuna, king prawn,
mediterranean pumpkin, potato gratin and basil pesto
A, C, D, G, I, K*

Thunfischfilet 31,80

medium-rare gebraten mit
Paprika-Oliven-Kürbisgemüse, Auflaufkartoffeln
und Basilikumpesto
*Tuna fillet medium-rare fried with
pepper-olive-pumpkin-vegetables, potato gratin,
basil pesto, A, D, G, I, K*

Riesengarnelen (5 Stück) 32,80

dazu Linguine in Knoblauchöl mit Peperoni,
Salat
*King prawns (5 pieces) with linguine in garlic oil
with pepperoni, salad, 14, 15, A, C, D, E, H, I*

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

Rote Bete-Kartoffelpüree 15,80

mit süß-sauer eingelegtem Hokkaidokürbis
und Feldsalat
*Beetroot-potato-puree with sweet-sour marinated
Hokkaido pumpkin and lamb's lettuce, D, H, I*

Fleischgerichte / Meat dishes

Wirsing-Roulade 18,90

dazu Buttermöhren und Petersilienkartoffeln
*Savoy cabbage roulade, butter carrots and
parsley potatoes, A, B, D, E, H, I*

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*

Mocca-Parfait 7,90

mit warmen Rotweinpflaumen
Mocha parfait with warm redwine plums, A, D, E

Gebackene

Kokos-Milchreis-Bällchen 8,90

mit Bananenragout
*Baked coconut-rice pudding-balls with banana ragout
A, D, E*

Käseauswahl 10,80

mit Trauben und Feigensenf
*Selection of cheeses with grapes and
fig mustard, D, H*