

Suppen / Soups

Tomatensuppe 8,20

mit Basilikum-Sahnehaube und kleinen Garnelen
Tomato soup with basil-cream and small shrimps
B, D, G, K

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 13,80

auf Kartoffelrösti mit Rucola, Crème fraîche
Thuna tatar on potato rösti with rocket salad,
crème fraiche, 14, 15, A, C, D, E, L

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, Büsumer Krabben, Räucherlachs
und geräuchertem Forellenfilet
Appetizer plate served with herring fillet with apple-onion-
cream, thuna-tatar, graved 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 23,80

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

mit Büsumer Krabben und Kartoffelsalat 28,80
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 Menü für Sie

Thunfisch-Tatar

auf Kartoffelrösti mit Rucola, Crème fraîche
Thuna tatar on potato rösti with rocket salad, crème fraîche
14, 15, A, C, D, E, L

Tomatensuppe

mit Basilikum-Sahnehaube und kleinen Garnelen
Tomato soup with basil-cream and small shrimps
B, D, G, K

Zanderfilet auf der Haut gebraten,

Kartoffel-Lauch-Püree, krosser Bacon und Weißweinsauce
Fried fillet of pike perch,
potato-leek-puree, crispy bacon and white wine sauce
A, B, D, G

Heidelbeermousse

mit frischen Heidelbeeren
Blueberry Mousse
with fresh blueberries
A, D, E

41,50

Fischspezialitäten / Fish specialties

Zanderfilet

auf der Haut gebraten 26,50

mit Kartoffel-Lauch-Püree, krossem Bacon
und Weißweinsauce
*Fried pike perch fillet with potato-leek-puree,
crispy bacon and white wine sauce, A, B, D, G*

Lachsfilet 28,50

auf Wunsch gebraten oder gedünstet, dazu Linguine
mit Pilzragout und Grana Padano
*Fillet of salmon fried or sauteed with linguine with
mushroom ragout and grana padano, A, D, E, G*

Büsumer Krabben 29,80

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 30,50

Gebratene Filets von Lachs und Zander,
Thunfisch mit Sesam, Riesengarnele, dazu
Mango-Paprika-Chutney und Basmatireis
*Fried fillets of salmon and pike perch, thuna with
sesame, king prawn, mango-pepper-chutney
and basmati rice, 14, 15, 16, A, C, G, L*

Thunfischfilet

im Sesammantel 31,80

medium-rare gebraten auf Mango-Paprika-Chutney,
Basmatireis
*Thuna fillet with sesame seed finish, medium-rare fried,
mango-pepper-chutney, basmati rice, G, I, L, 17*

Riesengarnelen (5 Stück) 32,50

auf Römersalat in Caesar's Dressing,
dazu Croutons und Grana Padano
*King prawns (5 pieces) on romaine lettuce
in Caesar's dressing, croutons and grana padano,
A, C, D, E, H*

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

Gratinierter Ziegenkäse 17,50

auf Mango-Paprika-Chutney, Basmatireis
*Gratinated Goat cheese on mango-pepper-chutney,
Basmati rice, D, H, I, 17*

Fleischgerichte / Meat dishes

Caesar's Salat 17,80

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
*Caesar's Salad with fried chicken breast strips
A, D, E, 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*

Mokka-Parfait 7,90

mit warmen Schattenmorellen
Mocha parfait with warm morello cherries, A, D, E

Gebackene

Kokos-Milchreis-Bällchen 8,90

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

Heidelbeermousse 8,50

mit frischen Heidelbeeren
Blueberry Mousse with fresh blueberries, D, E