## *Suppen / Soups*

**Hamburger Aalsuppe** **8,50**
*Eel soup, 9, 19, B, G, I, J*

**Helgoländer Krebsrahmsuppe** **8,70**
mit Krebsschwänzen
*Helgoland crayfish soup with crayfish tails,*
*9, A, B, C, D, G*

**Helgoländer Bouillabaisse**
**mit Edelfischen, Krebsschwänzen**
**und Garnelen**
*Bouillabaisse of the North Sea*
in der Tasse serviert /served in a cup **9,50**
als Hauptgericht in der Terrine serviert / **26,50**
*served as main course, 9, A, B, C, D, G*

## *Vorspeisen / Starters*

**Gambas im Knuspermantel** **10,80**
mit Salatbouquet und Chilisauce
*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, D, E, 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, Büsum shrimps,*
*smoked salmon and trout fillet, 5, 14, 16, 18, D, G, C*

## *„Typisch Norddeutsch" /*
## *Traditional North German*

**Seemanns Labskaus** **19,50**
mit 2 Spiegeleiern, Gewürzgurke, Roter Bete
und Bismarckhering
*Labskaus with fried eggs, pickle, beetroot*
*and Bismarck herring, 5, 9, B, G, E, H*

**Helgoländer Matjesteller** **21,50**
mit dreierlei Sauce und Bratkartoffeln mit Speck,
Salatbouquet
*Fillet of young herring with three kinds of*
*Sauces and fried potatoes with bacon and salad*
*3, 16, 18, C, D, E, G, H*

**Hamburger Pannfisch** **23,80**
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, H*

**Dorsch** **27,80**
gedämpft, serviert mit Petersilienkartoffeln
und einer pikanten Senfsauce
*Steamed cod fish, served with parsley potatoes*
*and mustard sauce, A, D, E, G, H*

**Büsumer Krabben** **31,80**
mit Kräuterrührei, Bratkartoffeln
mit Speck und Salatgarnitur
*North Sea shrimps, scrambled eggs with herbs*
*and fried potatoes with bacon and salad, C, E, H*

## *Unser Menü*

**Geräuchertes Forellenfilet**
**mit einem Wasabi-Gurkensalat**
*Smoked fillet of trout with wasabi-cucumber salad*
5, 6, D, G

**Helgoländer Bouillabaisse**
**mit Edelfischen, Krebsschwänzen und Garnelen**
*Bouillabaisse with fish, crab tails and shrimps,* 9, A, B, C, D, G

**Zanderfilet mit einer Senf-Zwiebel-Kruste**
**auf Rahmspitzkohl, Auflaufkartoffeln**
*Fillet of pike perch with a mustard-onion crust*
*on cream cabbage, potatoes au gratin*
A, D, E, G, H

**Nougatmousse mit Gewürzorangen**
*Nougat mousse with spiced oranges*
D, E, I

**€ 54,30**

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

# *Fischspezialitäten / Fish specialties*

## Saltimbocca vom Zander **29,50**
mit einem Tomaten-Zucchini-Ragout
und Gnocchi
Saltimbocca of *pike perch*
*with tomato-zucchini ragout and gnocchi*
*A, E, G, I, D*

## Lachsfilet **29,80**
im Strudelteig auf sautiertem Spitzkohl,
dazu Petersilienkartoffeln und Dillrahmsauce
*Fillet of salmon in filo pastry on sautéed cabbage,*
*comes with parsley potatoes and dill cream sauce*
*A, D, E, G, I*

## „Lange Anna“ **30,80**
gedämpfte Fischfilets (Lachs, Zander,
Grönland Heilbutt und eine Riesengarnele) mit
Blattspinat und Krebssauce, Basmatireis
*Steamed fillets of fish (salmon, pike perch,*
*greenland halibut and one king prawn) with spinach and*
*crab sauce, basmati rice, A, B, C, D, G, H*

## Black Tiger Riesengarnelen **31,50**
in Knoblauchöl gebraten, dazu Linguine mit
Spinat und Kirschtomaten, Chorizochips
*Black Tiger-king prawns fried in garlic oil,*
*linguine with spinach and cherry tomatoes,*
*chorizo chips, 19, A, C, E, G*

## Fischteller **31,80**
gebratene Fischfilets (Lachs, Zander,
Grönland Heilbutt und eine Riesengarnele),
dazu Pfannengemüse, Auflaufkartoffeln, Aioli
*Fried fillets of fish (salmon, pike perch,*
*greenland halibut and one king prawn),comes with*
*stir-fried vegetables, potatoes au gratin, aioli*
*14, 15, A, C, D, E, G*

## Seezunge "Müllerin"
in Butter gebraten,
mit Petersilienkartoffeln und Salat
*Sole fried in butter, parsley potatoes and salad,*
*A, D, H*
**Preis nach Gewicht zwischen € 59,50 und € 75,50**

# *Vegetarisch / Vegetarian*

## Tomaten-Zucchini-Ragout **19,50**
mit Gnocchi und Mozzarella
*Tomato-zucchini ragout*
*with gnocchi and mozzarella, A, D, E, I*

# *Fleischgerichte / Meat dishes*

## Schweinerückensteak **23,90**
mit einer Senf-Zwiebel-Kruste auf
Rahmspitzkohl, Auflaufkartoffeln
*Pork loin steak with a mustard-onion crust*
*on cream cabbage, potatoes au gratin*
*A, D, E, H, I*

## Wiener Schnitzel vom Kalb **31,50**
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 **7,80**
mit Sahne oder Vanillesauce
*Fruit jelly with cream or vanilla sauce,*
*D, E, 5, 6, 14, 15*

## „Hamburger“ Brotpudding **9,50**
mit Vanillesauce und Walnusseis
*Bread pudding “Hamburg style” with*
*vanilla sauce and walnut icecream, 14, 15, A, D, E, K*

## Kaiserschmarrn-Parfait **11,20**
mit Rumrosinen und Mandeln,
dazu Pflaumenkompott
*Kaiserschmarrn parfait*
*with rum raisins and almonds,*
*comes with plum compôte, 14, 15, D, E, K, I*

## Nougatmousse **10,80**
*mit Gewürzorangen*
*Nougat mousse with spiced oranges, D, E, I*

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