

# „Typisch Norddeutsch“ / Traditional North German

## 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, Krebschwänzen und Garnelen

*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

### 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*

### Seemanns Labskaus 18,50

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 19,80

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 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, H*

### 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*

### Scholle gebraten 24,80

mit Speck oder Butter, dazu Kartoffelsalat nach  
norddeutscher Art

*Fried plaice with bacon or butter, potato  
salad North German style, 14, 15, A, C, D, G, H*

### Scholle gebraten 30,50

mit Büsumer Krabben und Kartoffelsalat  
nach norddeutscher Art

*Fried plaice with north sea shrimps and potato  
salad North German style, 14, 15, A, C, 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 Herbstmenü

### Feldsalat mit einem Himbeerdressing, eingelegtem Hokkaidokürbis und Ziegenkäse

*Lamb's lettuce with raspberry dressing,  
pickled Hokkaido pumpkin and goat cheese, D, H, K*

### Meerrettichsuppe mit geräuchertem Forellenfilet

*Horseradish soup with smoked trout fillet, 15, 17, A, B, G, I*

### Lachsfilet im Strudelteig, dazu Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln

*Fillet of salmon in filo pastry,  
creamed savoy cabbage and parsley potatoes  
A, D, E, G*

### Weißes Schokoladen-Mohn-Mousse mit warmen Rumpflaumen

*Mousse of white chocolate and poppy seed  
with warm rum-plums  
D, E*

€ 45,50

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

## **Fischspezialitäten / Fish specialties**

### **Zanderfilet** 28,50

auf der Haut gebraten, dazu Kürbis-Kartoffel-Püree, krosser Bacon und Meerrettichsauce  
*Skin fried pike perch fillet, comes with pumpkin-potato-puree, crispy bacon and horseradish sauce*  
19, A, D, G, I

### **Lachsfilet im Strudelteig** 29,80

dazu Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln  
*Fillet of salmon in filo pastry, comes with creamed savoy cabbage and parsley potatoes*  
A, D, G, E

### **Black Tiger Riesengarnelen** 30,50

mit einem pikanten Linsen-Kürbis-Curry, Basmatireis  
*Black Tiger-king prawns with a spicy lentil-pumpkin-curry, basmati rice*  
C, L

### **Wolfsbarsch** 31,80

mit Knoblauch und Zitrone gefüllt, Salbei-Tomaten-Butter, Auflaufkartoffeln, Salatbeilage  
*Sea bass filled with garlic and lemon, sage-tomato-butter, potatoes au gratin, small side salad*  
D, G, H

### **Fischteller** 31,80

gebratene Filets von Lachs, Zander, Buttermakrele und eine Riesengarnele, Paprika-Oliven-Fenchel-Gemüse, Auflaufkartoffeln, Aioli  
*Fried fillets of salmon, pike perch, butter mackerel and one king prawn, pepper-olive-fennel-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 € 56,50 und € 72,50**

## **Vegetarisch / Vegetarian**

### **Ziegenkäse** 18,90

gratiniert mit Thymianhonig auf Kürbis-Kartoffelpüree, Kirschtomaten, Meerrettichsauce,  
*Goat cheese gratinated with thyme-honey on pumpkin-potato puree, cherry tomatoes, horseradish sauce*  
A, D, E, I

## **Fleischgerichte / Meat dishes**

### **Edelhirschgulasch** 28,90

mit einer Preiselbeerrahmsauce, gebratenem Serviettenknödel und Feldsalat  
*Goulash from the deer with cranberry-cream sauce, fried dumpling and lamb's lettuce*  
14, A, D, E, H, I, K

### **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** 6,50

mit Sahne oder Vanillesauce  
*Fruit jelly with cream or vanilla sauce,*  
D, E, 5, 6, 14, 15

### **Mocca-Crème Brûlée** 8,90

*Mocca-creme brulee*  
D, E

### **Schoko-Malheur** 9,50

Schokoküchlein mit Vanilleeis und Fruchtsauce  
*Chocolate cake with vanilla ice cream and fruit sauce, 14, 15, A, D, E*

### **Weißes Schoko-Mohn-Mousse** 9,80

mit warmen Rumpflaumen  
*Mousse of white chocolate and poppy seed with warm rum-plums, D, E*