



# Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

## Suppen / Soups

**Hamburger Aalsuppe** 5,90  
*Eel soup, 15,9,19, B, J, I*

**Helgoländer Krebsrahmsuppe** 6,90  
mit Krebschwänzen  
*Helgoland crayfish soup with crayfish tails*  
9, 15, A, B, C, D, G

**Helgoländer Bouillabaisse  
mit Edelfischen** 8,50  
in der Tasse serviert 24,50  
in der Terrine serviert  
*Bouillabaisse of the North Sea, 9, 15, A, B, C, D, G*

## Vorspeisen / Starters

**Kleiner gemischter Salat** 4,80  
mit Balsamicodressing  
*Small mixed salad with balsamico dressing*  
14, A, H

**Labskaus (Probierportion)** 7,80  
mit Spiegelei und kalter Beilage  
*Labskaus, just for tasting, with fried egg*  
5,9,15,B,G,E,H

**Gambas im Knuspermantel** 7,90  
mit Salatbouquet und Chilisauce  
*Prawns wrapped with potatoes, served with small salad and chilisauce, 5,9,15,16,A,C,F,G*

**Vorspeisenteller** 16,90  
bestehend aus Matjesfilets „Hausfrauenart“,  
Knuspergambas, gebeiztem Lachs,  
Räucherlachs und geräuchertem Forellenfilet  
*Appetizer plate served with herring fillet*  
*with apple-onion-cream, deep fried prawns,*  
*graved and smoked salmon, trout filet,*  
5,14,16,18,D,G,H,J

**Linguine mit Hummer** 21,30  
*Lobster with linguine, 9, 15*

## Unsere Klassiker / Our classics

**Seemanns Labskaus** 15,20  
mit Spiegeleiern und kalter Beilage  
*Labskaus with fried eggs, 5,9,15, B,G,E,H*

**Hamburger Pannfisch** 17,50  
in einer Eihülle gebratene Fischfilets  
auf Bratkartoffeln mit Senfsauce  
*Fried fish fillets, fried potatoes and mustard sauce,*  
15,14,A,B,D,E,G

**Rotbarschfilet „Blankenese“** 18,80  
in Eihülle gebraten, mit einem Ragout von  
Eismeerkrabben, Tomaten, Champignons,  
Sauce Béarnaise, Petersilienkartoffeln  
*Fried red rose fish, with shrimps, mushrooms*  
*and tomatoes, sauce béarnaise, parsley potatoes,*  
A,B,C,D,G

**Scholle** 19,50  
gebraten, in Speck oder Butter mit Kartoffelsalat  
*Fried Plaice, bacon or butter, potato salad, 14,15,9,A,D*

**Dorsch** 22,40  
gekocht, serviert mit einer pikanten Senfsauce  
und Petersilienkartoffeln  
*Boiled cod fish, served with mustard sauce,*  
*parsley potatoes, 14,15,A,D,E,G,H*

**Scholle** 28,50  
gebraten, mit Büsumer Krabben und Kartoffelsalat  
*Small plaices, fried with North Sea shrimps, potato salad*  
14,15, A,G,C,D

## Unsere Matjesauswahl

**Vorspeisen**  
Matjesfilets „Hausfrauenart“ 11,20  
mit Apfel-Zwiebel-Sauce, Reibekuchen  
*Herring fillets with apple-onion-cream and potato pancake*  
16, 5, 18,A,E,C

Matjesfilet auf Rote Bete,  
Birnen und Ingwer-Crème fraîche 12,50  
*Herring fillets with beetroot, pears and*  
*ginger crème fraîche, 16,5,18, K,G,L,H,D*

**Hauptgerichte**  
Matjesfilets „Hausfrauenart“ mit Apfel-  
Zwiebel-Sauce und Bratkartoffeln 16,90  
*Herring fillets with apple-onion-cream*  
*and fried potatoes, D,C*

Matjesfilets mit Bohnen und Speckstippe 17,20  
Petersilienkartoffeln  
*Herring fillets, with beans, bacon and potatoes, 5, 16,G*

Helgoländer Matjesteller 17,50  
mit dreierlei Saucen und Bratkartoffeln  
*Variation of marinated herring fillets,*  
*different sauce, fried potatoes, 16, 6, 5, 18, D*



## Fischspezialitäten / Fish specialties

### Zanderfilet 23,90

auf der Haut gebraten, mit einem Bohnen-Chorizo-Tomaten-Gemüse und Auflaufkartoffeln  
*Fried pike perch, beans-chorizo-tomato-vegetable, gratinated potatoes, 15,19,A,G,D*

### Lachsfilet 24,90

gebraten, mit Asia-Gemüse, Sojasauce und Basmatireis  
*Fried Salmon fillet, asia-vegetables, soy sauce and basmati rice, A,L,F,G*

### Doradenfilets 25,90

auf Linguine in einer leichten Limonensauce, Erbsen und Parmesan  
*Fillets of Gilthead, linguine, light lime sauce, peas and parmesan, 15, A,D,E,G*

### Riesengarnelen 24,80

gebraten, großer Salatteller mit Melone und Aioli  
*Fried King Prawns, big salad, melon and aioli 14,15,D,E,H,C*

### Büsumer Krabben 27,50

mit Kräuterrührei, Bratkartoffeln und Salatgarnitur  
*North Sea shrimps, scrambled eggs with herbs and fried potatoes, C, H,E*

### Fischvariation 32,50

gebratene Filets von Kabeljau, Lachs, Zander, Grönland Heilbutt, Riesengarnele, Champignon-Rahmspinat und Auflaufkartoffeln  
*Fried fillets of codfish, salmon, pike perch, Greenland halibut, King Prawn, mushrooms, creamy spinach and gratinated potatoes, A,G,L,D*

### Seezunge "Müllerin"

in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Salat  
*Sole fried in butter, parsley potatoes and salad, 15,A,D,H*

Bitte erfragen Sie unsere Tagespreise

## Vegetarisch / Vegetarian

### Curryreisbällchen 14,50

knusprig gebacken, mit asiatischem Gemüse und Sojasauce  
*Curry rice balls, crispy baked, vegetables asia style and soy sauce, A,D,E, L,F*

## Fleischgerichte / Meat dishes

### Putenschnitzel „Wiener Art“ 16,50

mit Bratkartoffeln und Gurkensalat  
*Escalope of turkey „Vienna style“ with fried potatoes and cucumber salad, D,A,E*

### Rumpsteak 24,80

medium gebraten, mit Speckbohnen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln  
*Rumpsteak, medium, beans with bacon, herb butter and fried potatoes, D,H*

## Dessert / Sweets

### Hamburger Rote Grütze 5,20

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

### Eisbecher 6,20

mit Schlagsahne  
*Ice cream with whipped cream, 6,14,15,G,D,E*

### Kokos Panna cotta 6,80

mit marinierten Erdbeeren  
*Coconut Panna cotta with marinated strawberries*

### Vanille-Grießklöße 7,20

auf einem Erdbeerragout  
*Vanilla semolina dumpling, strawberry ragout, A,D,E*