



# 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*

**Pfifferlingrahmsuppe** 6,90  
mit Rauchlachsscheiben und Croutons  
*Creamy chanterelles soup with croutons and smoked salmon stripes, 15, A, G, D*

**Helgoländer Bouillabaisse mit Edelfischen**  
in der Tasse serviert 8,50  
in der Terrine serviert 24,50  
*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 Chilisaucе  
*Prawns wrapped with potatoes, served with small salad and chilisaucе, 5,9,15,16,A,C,F,G*

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

**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, gravad and smoked salmon, trout fillet, 5,14,16,18,D,G,H,J*

**Linguine mit Hummer** 21,30  
*Lobster with linguine, 9, 15, C,K,D,A,G*

## Unsere Klassiker / Our classics

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

**Helgoländer Matjesteller** 17,20  
mit dreierlei Saucen und Bratkartoffeln mit Speck  
*Variation of marinated herring fillets, different sauce, fried potatoes with bacon, 16, 6, 5, 18, D*

**Hamburger Pannfisch** 17,50  
in einer Eihülle gebratene Fischfilets auf Bratkartoffeln mit Speck und Senfsauce  
*Fried fish fillets, fried potatoes with bacon 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, mit Speck oder Butter, 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** 27,50  
gebraten, mit Büsumer Krabben und Kartoffelsalat  
*Small plaices, fried with North Sea shrimps, potato salad 14,15, A,G,C,D*

### Unser Pfifferlingsmenue für Sie

Pfifferlingrahmsuppe  
mit Rauchlachsscheiben und Croutons  
*Chanterelle soup with smoked salmon and croutons, 15, A, G, D*

Kleiner Feldsalat mit Himbeerdressing  
und sautierten Pfifferlingen  
*Lamb's lettuce with chanterelle, dressing D, H*

Gedünstete Lachswürfel  
mit Linguine in Pfifferlingrahmsauce  
*Steamed salmon cubes, linguine, creamy chanterelles sauce 15, A, D, E, G*

Topfenpalatschinken mit Heidelbeeren  
*Pancake with blueberries A, D, E*

**Preis pro Person € 37,50**



## Fischspezialitäten / Fish specialties

### Zanderfilet 24,50

auf der Haut gebraten, sautierte Pfifferlinge,  
krosser Bacon, Auflaufkartoffeln  
*Fried pike perch, sautéed chanterelles, bacon and  
gratinated potatoes, 19, A,D,G*

### Lachsfilet 25,50

gebraten oder gedünstet mit Rahmpfifferlingen  
und Petersilienkartoffeln  
*Fried oder steamed Salmon fillet with creamy chanterelles,  
parsley potatoes, 15, A,D,G*

### Wolfsbarsch 26,90

gefüllt mit Rosmarin und Knoblauch,  
Pfannengemüse, Basilikumpesto und Auflauf-  
kartoffeln  
*Sea bass, stuffed with garlic and rosemary,  
pan-fried-vegetables and gratinated potatoes, A,G,D,K*

### Rotes Thai Curry 22,80

mit Riesengarnelen, Asiagemüse, Basmatireis  
*Red Thai curry with King Prawns, vegetable asia style  
and basmati rice, 14, 15, C, L*

### Büsumer Krabben 26,50

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

### Fischvariation 29,50

gebratene Filets von Kabeljau, Lachs,  
Zander, Grönland Heilbutt, Riesengarnele,  
Pfannengemüse, Auflaufkartoffeln, Aioli  
*Fried fillets of codfish, salmon, pike perch,  
Greenland halibut, King Prawn, mushrooms,  
pan-fried-vegetables, gratinated potatoes, aioli  
14, 15, A, C, 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

### Thai Curry 14,50

mit asiatischem Gemüse und Basmati Reis  
*Thai curry with vegetables asia stay, basmati rice  
14, 15, A, L*

## Fleischgerichte / Meat dishes

### Putenschnitzel „Wiener Art“ 16,50

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

### Rumpsteak 24,80

medium gebraten, mit Pfifferling-Kräuter-Rahm  
Bratkartoffeln mit Speck  
*Rumpsteak, medium, creamy chanterelles with herb,  
and fried potatoes (with bacon)  
15, A, D*

## 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*

### Crème brûlée 6,80

mit Melonen-Minz-Salat  
*Crème brûlée with melon-mint-salad  
D, E*

### Topfenpalatschinken 7,20

mit Heidelbeeren  
*Pancake with blueberries  
A, D, E*