



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 Krebsschwänzen
*Helgoländer crayfish soup with crayfish tails
9, 15, A, B, C, D, G*

**Helgoländer Bouillabaisse
mit Edelfischen**
in der Tasse serviert 7,50
in der Terrine serviert 22,50
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 Chilisauce
*Prawns wrapped with potatoes, served with
small salad and chilisauce, 5,9,15,16,A,C,F,G*

Matjesfilets „Hausfrauenart“ 9,90
mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Reibekuchen
*Herring fillets with apple-onion-cream and
potato pancake, 16, 5, 18, A,E,G,D*

Vorspeisenteller 15,80
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 filet, 5,14,16,18,D,G,H,J*

Spaghetti mit Hummer 18,20
Lobster with spaghetti, 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 16,20
in einer Eihülle gebratene Fischfilets
auf Bratkartoffeln mit Senfsauce
*Fried fish fillets, pan-fried potatoes and
mustard sauce, 15,14,A,B,D,E,G*

Helgoländer Matjesteller 16,20
mit dreierlei Saucen und Bratkartoffeln
*Variation of marinated herring fillets, different sauce,
fried potatoes, 16, 6, 5, D,E,G*

Rotbarschfilet „Blankenese“ 17,20
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*

Dorsch 20,50
gekocht, serviert mit einer pikanten Senfsauce
und Petersilienkartoffeln
*Boiled cod fish, served with mustard sauce,
parsley potatoes, 14,15,A,D,E,G,H*

Holsteiner Spiegelkarpfen Blau 23,50
zweimal serviert - mit zerlassener Butter, Meerrettich
und Petersilienkartoffeln
*Holsteiner carp blue - two times served - with melted butter,
horseradish and parsley potatoes, G, D*

Winter Menü

Salat mit geräuchertem Forellenfilet und geschmorten Apfelspalten
Salad with smoked trout filet and braised apple, G, H, B

Meerrettichsuppe mit Croûtons
Soup of horseradish with croutons, A,D,E,14,15

Kross gebratenes Zanderfilet auf Rote Bete Risotto
mit frittiertem Rucola
Crispy fried filet of pike perch with beetroot-risotto and deep-fried arugula, A,D,G,15

Bratapfel mit Vanillesauce und Walnusseis
Baked apple with vanilla sauce und walnut icecream, A,D,E,K,14,15,16

37,50



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Fischspezialitäten / Fish specialties

Zanderfilet 21,80

Kross gebraten, auf Rote Bete Risotto
mit frittiertem Rucola
*Crispy fried filet of pike perch
with beetroot-risotto and deep-fried arugula, A,D,G,15*

Lachsfilet 22,50

gebraten, mit Rosenkohl, Meerrettichsauce
und Kartoffelpüree
*Fried salmon with brussels sprouts, sauce of horseradish and
mashed potatoes, A,D,G,14,15*

Grönland Heilbutt 22,80

mit Lachstatar und Sauce Mornay gratiniert, dazu
Basilikumspitzkohl und Petersilienkartoffeln
*Greenland halibut gratinated with tatar of salmon and sauce
mornay, with basil cabbage and parsley potatoes, A,G,D,E,K*

„Lange Anna“ 24,50

Gedämpfte Fischfilets (Kabeljau, Lachs, Grönland-
Heilbutt, Riesengarnele), Blattspinat, Basmatireis,
mit Krebsauce
*Steamed fillets of fish (codfish, salmon, prawn, Greenland
halibut) with spinach, basmati rice, crayfish sauce, A, D, G, C*

Dorade „Royale“ 24,50

mit Rosmarin und Knoblauch gefüllt,
dazu Pfannengemüse und Auflaufkartoffeln, Aioli
*Gilthead stuffed with rosemary and garlic,
pan vegetables and gratinated potatoes, Aioli, A, D, G*

Riesengarnelen 25,80

gebraten mit rotem Curry-Gemüse und Basmatireis
*Fried King Prawns with red curry-vegetables,
basmati rice, 15, B, L*

Fischvariation 27,90

Gebratene Filets von Kabeljau, Lachs, Zander,
Grönland Heilbutt, Riesengarnele, Basilikum-
spitzkohl, Sauce Béarnaise und Petersilienkartoffeln
*Fried fillets of codfish, salmon, pike perch, Greenland halibut,
basil cabbage, béarnaise sauce and parley potatoes, A,D,E,G,C*

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

Rote-Bete-Risotto 15,80

mit Ziegenkäse und frittiertem Rucola
Beetroot-risotto with goat cheese and deep-fried arugula, D, 54

Fleischgerichte / Meat dishes

Putenschnitzel „Wiener Art“ 15,90

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

Edelhirschgulasch 23,80

mit Preiselbeeren, Rosenkohl und
gebratenem Serviettenknödel
*noble deer goulash with cranberries, brussels sprouts
and fried napkin dumplings, A,D,E,5,6,14,15*

Rumpsteak, medium gebraten 24,80

mit Pfannengemüse, Auflaufkartoffeln
und rotem Pesto
Rump steak, medium, casserole potatoes and red pesto, D,K

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

Zimt-Panna Cotta 6,50

mit Pflaumensauce
Cinnamon panna-cotta with plum sauce, D, 14,15,6

Bratapfel 6,80

mit Vanillesauce und Walnusseis
*Baked apple with vanilla sauce
and walnut icecream, A,D,E,K,14,15,16*



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Allergene:

- A Glutenhaltig
- B Sellerieerzeugnisse
- C Krebs-Krustentiere
- D Milch-Laktose
- E Eier-Erzeugnisse
- F Sojaerzeugnisse
- G Fische – Fischesauce
- H Senf
- I Schwefeldioxid-Sulphit
- J Weichtiere
- K Nüsse
- L Sesam
- M Lupine

Zusatzstoffe:

- 1 koffeinhaltig
- 2 Benzoesäure
- 3 chininhaltig
- 5 konserviert
- 6 mit Farbstoff
- 7 enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 Brennwert pro 100 ml: 1,1kJ (0,26 kcal)
- 9 mit Antioxidationsmittel
- 10 mit Phosphat
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 Fruchtsaftgetränke
- 13 Nektar
- 14 Stabilisatoren
- 15 Geschmacksverstärker
- 16 Süßungsmittel
- 17 Sulfate (geschwefelt)
- 18 Stoffe zur Oberflächenbehandlung (gewachst)
- 19 Nitrit / Pökelsalz
- 20 mit Nitrat
- 21 geschwärzt