Alt Helgoländer Fischerstube

Fischmarkt 4a-c, 20359 hamburg
+49 40 3193139

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUPPEN / SOUPS

Hamburger Aalsuppe **9,50 €**
Hamburg eel soup, 9, 19, B, G, I, J

Helgoländer Krebsrahmsuppe **10,80 €**
mit Büsumer Krabben Helgoland crayfish soup with Büsum shrimps 9, A, B, C, D, G

Helgoländer Bouillabaisse **12,90 €**
mit Edelfischen, Büsumer Krabben und Garnelen Bouillabaisse of the North Sea als Hauptgericht in der Terrine serviert served as a main course, 9, A, B, C, D, G

VORSPEISEN / STARTERS

Caesar Salat **11,30 €**
mit gehobeltem Parmesan und Croutons Caesar Salad with shaved parmesan and croutons

Gambas im Knuspermantel **13,50 €**
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) **13,50 €**
hausgemacht, mit Spiegelei, Gewürzgurke, Roter Bete und Bismarckhering Labskaus, just for tasting, with fried egg, pickle, beetroot and Bismarck herring, 5, 9, B, G, E, H

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ **14,20 €**
mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Reibekuchen Fillets of young herring with apple-onion-sauce and potato pancake, 5, 16, A, D, G, E

Garnelen **15,20 €**
mit einem Mango-Paprika-Chutney, Friseesalat Prawns served with a mango-pepper-chutney, frisée salad, C, H

Vorspeisenteller **22,90 €**
Matjesfilet „Hausfrauenart“, Gambas im Knuspermantel, Büsumer Krabben, Räucherlachs und geräuchertes 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 **22,50 €**
hausgemacht, mit 2 Spiegeleiern, Gewürzgurke, Roter Bete und Bismarckhering Labskaus with fried eggs, pickle, beetroot and Bismarck herring, 5, 9, B, G, E, H

Hamburger Pannfisch **26,70 €**
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 **32,80 €**
gedämpft mit Wurzelgemüse, serviert mit einer pikanten Senfsauce und Petersilienkartoffeln Steamed cod fish with root vegetables, served with a spicy mustard sauce, parsley potatoes 17, A, B, D, G, H, I

Büsumer Krabben **33,80 €**
mit Kräuterrührei, Bratkartoffeln mit Speck und Salatbouquet North Sea shrimps, scrambled eggs with herbs and fried potatoes with bacon and side salad, C, E, H

Matjesteller „Helgoländer Art“ **24,20 €**
mit Senf-Dill-, Preiselbeer- und Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu ein Salatbouquet und Bratkartoffeln mit Speck Young herring plate „Helgoland style“ with three different types of sauce, side salad and fried potatoes with bacon, 5, 16, 17, D, G, H, I

Scholle **28,50 €**
gebraten, mit Speck oder Butter, dazu Kartoffelsalat “Norddeutsche Art” Plaice fried with bocon or butter, comes with potato salad “North German style”, 14, 15, A, D, G, H

Scholle mit Krabben **34,50 €**
gebraten, dazu Büsumer Krabben und Kartoffelsalat “Norddeutsche Art” Plaice fried with Büsum shrimps, comes with potato salad “North German style”, 14, 15, A, C, E, D, G, H

MENÜ

Menü **58,80 €**
Garnelen mit einem Mango-Paprika-Chutney und Friseesalat, Helgoländer Krebsrahmsuppe mit Büsumer Krabben, Zanderfilet auf der Haut gebraten, Rahmspitzkohl mit Pfifferlingen und krossen Speckwürfeln, dazu Petersilenkartoffeln, Blaubeer Crumble mit Vanilleeis

FISCHSPEZIALITÄTEN / FISH SPECIALTIES

Zanderfilet **34,60 €**
auf der Haut gebraten, Rahmspitzkohl mit Pfifferlingen und krossen Speckwürfeln, dazu Petersilienkartoffeln Pike perch fillet fried on the skin, creamed pointed cabbag with chanterelles and crispy bacon cubes, served with parsley potatoes, G, D, A, I

Lachsfilet **35,50 €**
(auf Wunsch gebraten oder gedünstet), mit einem Schmorgurken-Curry-Gemüse, Cashewkerne und Basmatireis Fillet of salmon (upon request fried or steamed) served with braised cucumber-curry-vegetable, cashews and basmati rice, G, K

Dorade „Royale“ **36,80 €**
gefüllt mit Knoblauch, nappiert mit einer Salbai-Tomaten-Butter, dazu Kartoffelgratin und einen Beilagensalat Sea Bream „Royale“ stuffed with garlic, topped with salbei-tomato-butter, served with potato gratin and a side salad, D, H, G

Black Tiger Riesengarnelen **35,90 €**
dazu Linguine in einer leichten Knoblauchsauce, Chorizo Chips, Salatbeilage Black Tiger king served with linguine in a light garlic sauce, chorizo crisps, and a side salad 10, 19, A, D, E, H, C

„Fisherman’s Salad“ **28,50 €**
gemischter Salat mit gebratenen Filets von Lachs und Zander, dazu ein Garnelenspieß und Aioli Mixed salad with fried fillets of salmon and pike perch, comes with a prawn skewer and aioli G, C, H

Fischteller **39,80 €**
gebratene Filets von Lachs, Zander, Buntbarsch, Rotbarsch und eine Riesengarnele, dazu frisches Marktgemüse, Kartoffel-gratin, Aioli Fish plate with fried fillets of salmon, pike perch, tilapia, Redfish and one king prawn, served fresh market vegetables, potato gratin, aioli 14, 15, A, C, D, E, G

Nordsee Seezunge "Müllerin"
in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Salat Sole from the North Sea, fried in butter, parsley potatoes and salad A, D, H

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Burrata VEGETARISCH **24,80 €**
auf sautierten Pfifferlingen mit Spitzkohl und Kirschtomaten, dazu Reibekuchen Burrata on sautéed chanterelles with pointed cabbage and cherry tomatoes, served with potato pancakes, A, D, E

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

Caesar Salat mit Hähnchen **24,50 €**
mit gebratener Hähnchenbrust, gehobeltem Parmesan und Croutons Caesar Salad with fried chicken breast, shaved Parmesan and croutons, 14, 15, A, D, E, H, G

Fleischbällchen vom Kalb **26,90 €**
auf einem Schmorgurken-Curry-Gemüse, Cashewkerne, Basmatireis Meatballs (veal) served with braised cucumber-curry-vegetable, cashews and basmati rice, A, D, E, H, K, I, 17

Wiener Schnitzel vom Kalb **32,50 €**
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 VEGETARISCH **9,50 €**
mit Sahne oder Vanillesauce Hamburg style red fruit jelly with cream or vanilla sauce, D, E, 5, 6, 14, 15

Blaubeer Crumble VEGETARISCH **11,80 €**
mit Vanilleeis Blueberry Crumble with vanilla ice cream 14, 15, A, D, E

Melonen-Joghurt-Kaltschale VEGETARISCH **11,50 €**
mit Zitronensorbet Melon-Yogurt-Cold Soup with lemon sorbet 14, 15, D, I

Mascarpone Mousse VEGETARISCH **12,50 €**
mit Erdbeeren Mascarpone mousse with Stawberries, D, E, I