

Allergene ! ! ! !

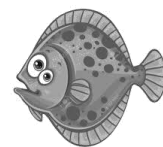
- Seelachs, Lachs, Heilbutt, Hering, Lachs, Gravedlachs, Dorsch, Schellfisch, Zander und Scholle, Matjes, Makrele, Dorade und Rotbarsch sind Fische (d)
- Nordeekrabben und Garnelen sind Krebstiere (b)
- Tintenfischringe sind Weichtiere (k)
- Baguette und Penne Rigate sind mit Weizenmehl (a) und ohne Ei (c)
- bei Saucen und Dressings bitte unter der Kategorie Saucen oder Beilagen nachschauen, wenn nicht sofort deklariert

Suppen, Tintenfischringe, Garnelen, Gourmetseller

Suppe der Saison mit Baguette	6,60
Klare Laboer Fischsuppe mit frischer Fischeinlage , dazu Baguette	6,90
Hummercrèmesuppe mit Nordseekrabben und feinen Lauchstreifen , dazu Baguette (b,f,2,8,11)	7,90
Hauseingelegter pikanter Frischkäse mit Oliven, Salatgarnitur und Baguette (6)	8,70
Gebackene Tintenfischringe mit Baguette und Sauce deiner Wahl	10,20
Kleine Garnelen gebraten, mit Baguette und Sauce deiner Wahl	8,30
Garnelen-Pfännchen „Pikant“ in Olivenöl mit Karotten, Knoblauch und Oliven, gratiniert, dazu Baguette (6)	10,60
Garnelen Pfännchen „Scharf“ in scharfer Knoblauchkräuterolivenöltunke, gratiniert, dazu Baguette	10,60
Kleine Fischsalatvariation mit Baguette hausgemachter Krabbensalat, Sahne-Heringssalat und Rote Bete-Heringssalat (f)	10,80
Kleiner Gourmetseller mit Baguette Räucher-, Gravedlachs und Krabben mit Honig-Senf-Dill-Sauce, Sahne-Meerrettich, Butter (i,f,3)	11,70

Unsere Klassiker (warm)- inklusive einer Beilage und einer Sauce deiner Wahl

Original Backfisch (Seelachsfilet) in hausgemachtem Bierteig gebacken (a, i)	12,45
Seelachsfilet gebraten (a,i)	12,20
Ostseeheringe gebraten (a,i)	12,40
Ganze Scholle gebraten (von Mai bis Oktober) wahlweise mit Bacon (1,00 € Aufpreis) (a,i)	15,75
Schollenfilets gebraten (a,i)	15,75
Maltes und Ingas Fischerhochzeit (Hering und Scholle) gebraten (a,i)	17,20
Lachsfiletsteak gebraten, mit Salatgarnitur und Kräuterbutter (a,i,f)	16,60
Schlemmerspieß (Lachs, Garnelen, Paprika und Zwiebeln) gebraten, mit Salatgarnitur	16,80
Fördeteller (Lachsfilet & Seelachsfilet) gebraten, mit Salatgarnitur (a,i)	16,20
Neptuns Fischteller (Schellfisch-, Lachs- und Zanderfilet) gebraten, mit Salatbeilage (a,i)	16,80
Fischnuggets (Kibbelinge) gebacken (8 Stück) (a)	11,90



Unsere kleinen Klassiker (warm) - inklusive einer Beilage und einer Sauce deiner Wahl

Zwei Fischfrikadellen (a)	6,90
Seelachsfilet gebraten (a,i)	7,80
Fischnuggets (Kibbelinge) gebacken (5 Stück) (a)	7,90
Backfisch (Seelachsfilet) in hausgemachtem Bierteig gebacken (a,c)	8,30
Schollenfilet gebraten (a,i)	9,90



Unsere kalten Klassiker - inklusive einer Beilage und einer Sauce deiner Wahl



Matjes:

Matjesfilets „nordische Art“ mit Sauce : Harry Spezial Remoulade, Apfelsahnesauce oder fruchtige Curryrahmsauce (8)	11,50
Loggermatjesfilets „nordische Art“ in Weißwein, Dill und Zwiebeln mariniert, mit Harry Spezial Remoulade (8)	11,80
Räuchermatjesfilets „nordische Art“ in Räucheröl eingelegt, mit Gurken-Dill –Sauce (8)	13,50
Matjesfiletmix Natur-, Logger- und Räuchermatjes „nordische Art“ mit Harry Spezial Remoulade (8)	13,20
Giselas Matjesfiletvariation Natur- und Loggermatjes „nordische Art“ mit vier Saucen: Harry Spezial, Apfelsahnesauce, fruchtiger Curryrahmsauce und tomatig scharfer Remoulade (8)	14,50

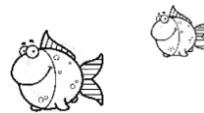
Hering:

Bismarckheringsfilets mit hausgemachter Apfelsahnesauce (8)	9,90
Würzheringsfilets lieblich-pikant in Rotwein mariniert, mit Harry Spezial Remoulade (8)	11,90
Pfefferlappen Heringsfilets mit schwarzem Pfeffer mariniert, mit Harry Spezial Remoulade (8)	11,90
Bratheringe süß-sauer eingelegt, mit Harry Spezial Remoulade (8)	12,40

Ulfs Heringsfiletmix Pfefferlappen, Würzheringsfilet, Heringsfilet „Logger Art“ und Scharfe Gisi mit Harry Spezial Remoulade (8) 14,20

Matjes & Hering - Mix

Artis Heringsvariation Matjes, Loggermatjes „nordische Art“, Bratrollmops und Pfefferlappen mit Harry Spezial Remoulade (8) 14,20



Beilagen - eine ist bei allen Klassikern bereits inklusive

NEU!

Kartoffelspalten	3,80
Kartoffelsalat (Mayonnaise (c, 8) oder Essig-Öl-Speck) (8)	3,80
Salzkartoffeln (mit oder ohne Butter)	3,80
Ofenkartoffel pur ohne Sour Crème (Sour Creme extra + 1,30 €) (f)	3,80
Reis	3,80
Penne Rigate Nudeln mit Kräuter-Pesto oder Tomatensauce mild oder scharf (f)	3,80
Spinat	3,80
Frisches, knackig gedünstetes Gemüse (Möhren, Blumenkohl & Broccoli)	3,80
Gurkensalat in unserer Öl-Essig-Marinade	3,80
Tomatensalat in unserer Öl-Essig-Marinade	3,80
Frischer gemischter Salat mit einem Dressing nach Wahl: Kräuter-Sahne (f), Balsamico, Mango (f), Zitronenmelisse-Joghurt (f), Knoblauch (f) oder hausgemachte Vinaigrette (i)	3,80



Saucen - eine ist bei allen Klassikern bereits inklusive

Remoulade klassisch: „Harry Spezial“ (f,c,i)	1,40
Remoulade tomatig-scharf (f,c,i)	1,40
Paprika-Aioli (c)	1,40
Dörrtomatenpesto	1,40
Knoblauchsauce	1,40
Knoblauchkräuterolivenöltunke	1,40
Körnige Senfsauce (a,i,f)	1,40
Gurken-Dill-Sauce (f)	1,40
Cocktailsauce (a,c,f)	1,40
Sauce Hollandaise (kann Spuren von Gluten, f,c)	1,40
Sour Cream (f)	1,40

Spezialitäten



Seelachspfännchen gebratenes Seelachsfilet mit würzigem Spinat und Sauce Hollandaise gratiniert, mit Baguette	12,30
Seelachsfilet „Spezial“ gebraten, mit hausgemachter, scharfer Knoblauchkräuterolivenöltunke, Salatbeilage, Baguette	12,80
Feines Laboer Fischragout mit Baguette Seelachs, Lachs, Garnelen, Tomaten, Zwiebeln, Dill, Lauchstreifen in Hummerrahmsauce (b,f,2,8,11)	12,70
Lachspfännchen mit Baguette gebratenes Lachsfilet, Tomaten und Zwiebeln in pikanter Tomaten-Chili-Sahne-Sauce gratiniert (f)	13,20
Lachsfiletstreifen gebraten, mit hausgemachtem Kräuter-Pesto, Salatbeilage mit Mangodressing und Baguette (f)	13,40
Labskaus mit Matjes oder Bismarckhering, Spiegelei, Rote Bete-Salat und Gewürzgurke (c 8)	15,30
Polleks Schellfisch gebraten, mit mediterraner Olivenöltunke, Salatbeilage und Baguette (6)	15,60
Zanderfilet gebraten, mit Salatgarnitur, Lauchgemüse, Kräuterbutter und Salzkartoffeln	16,20
Dorschfilet gebraten, mit Salatgarnitur, körniger Senfsauce und Salzkartoffeln (i)	16,60
NEU! Heilbuttfilet-Pfännchen gebratenes Heilbuttfilet mit Pilzen und Mozzarella gratiniert, dazu Baguette (f)	15,20

Frische Salate

Großer Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika, Karotten, Sprossen, Radieschen, Sonnenblumenkernen, Sesam (j) und einem **Dressing deiner Wahl**:

Kräuter-Sahne (f), Balsamico, Mango (f), Zitronenmelisse-Joghurt (f), Knoblauch (f) oder hausgemachter Vinaigrette (i)

... Vegetarisch	10,30
... Oliven (6) und pikant eingelegter Frischkäse (f)	13,30
... Seelachsfiletstreifen gebraten	13,30
... Räucherlachsstreifen	14,30
... Gravedlachsstreifen	14,30
... Lachsfiletstreifen gebraten	15,20
... Garnelen gebraten	15,60
... Dorschfiletstreifen gebraten	16,10
... Heilbuttfiletstreifen gebraten	16,10
... Thorbis Gourmetsalat (gebratene Garnelen, Räucherlachs und Nordseekrabben)	16,70
... Nordseekrabben	16,95



Kleiner Salatteller ((j)) vegetarisch mit einem **Dressing deiner Wahl**: 7,20

Kräuter-Sahne (f), Balsamico, Mango (f), Zitronenmelisse-Joghurt (f), Knoblauch (f) oder hausgemachter Vinaigrette (i)

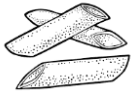
Ofenkartoffel mit Salatbeilage und...

... Sour Cream (f)	6,20
... Bismarckheringsfilets und hausgemachter Apfelsahnesauce (f,8)	10,60
... Sahne-Heringssalat , hausgemacht (f,8)	11,30
... Matjesfilets „nordische Art“ und hausgemachter Apfelsahnesauce (f,8)	12,30
... Matjesfilets „nordische Art“ und hausgemachter, fruchtiger Curryrahmsauce (f,8)	12,30
... Räucherlachsstreifen und Sour Cream (f,8)	13,30
... Gravedlachsstreifen und Sour Cream (f,8)	13,30
... gebratene Garnelen und Sour Cream (f)	14,30
... gebratene Lachsfiletstreifen und Sour Cream (f)	14,30
... Nordseekrabben und Sour Cream (f)	15,90



Nudel trifft Fisch

Ravioli mit Zucchini-Sesam-Füllung (j) und Dörrtomatenpesto ... vegetarisch	11,20
... mit Schellfischfilet	16,60
Penne Rigate in fruchtiger Tomaten-Sauce (mild) mit	... gebratenen Lachsfiletstreifen 14,20
	... gebratenen Garnelen 15,20
Penne Rigate in pikant-scharfer Tomaten-Chili-Sahne-Sauce (f) mit	...gebratenen Lachsfiletstreifen 14,20
	... gebratenen Garnelen 15,20
Penne Rigate in hausgemachtem Kräuter-Pesto mit	... gebratenen Lachsfiletstreifen 14,20
	... gebratenen Garnelen 15,20



Unser Hühnerfisch



Hühnerbrustfilet natur gebraten inklusive einer Beilage und Sauce deiner Wahl	12,20
Großer Salatteller mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen,	13,30
verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika, Karotten, Sprossen, Radieschen, Sonnenblumenkernen, Sesam (j) und einem Dressing deiner Wahl: Kräuter-Sahne (f), Balsamico, Mango (f), Zitronenmelisse-Joghurt (f), Knoblauch (f) oder hausgemachter Vinaigrette (i)	
Ofenkartoffel mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, Salatbeilage und Sour Cream (f)	13,10
Penne Rigate mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen und wahlweise mit	
...fruchtiger Tomatensauce (mild)	13,60
...pikant-scharfer Tomaten-Chili-Sahne-Sauce (f)	13,60
...hausgemachtem Kräuter-Pesto	13,60

Süßes

Grüner Wackelpudding (Waldmeister Götterspeise (2) mit Vanillesauce (f)	2,80
Hausgemachte Rote Grütze (10) mit Vanillesauce (f)	4,95

Allergene

- a) Weizen
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Milch/Laktose
- g) Pistazien
- h) Haselnüsse
- i) Senf
- j) Sesamsamen
- k) Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1) koffeinhaltig
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) chininhaltig
- 5) mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Konservierungsstoff
- 9) mit Antioxidationsmittel
- 10) geschwefelt
- 11) mit Geschmacksverstärker

Gerne spricht uns an, wenn ihr eine glutenfreie Zubereitung der gebratenen Filets wünscht.