



## SUPPEN

<b>Tomatencremesuppe</b> mit Sahnehäubchen	5,20 €
<b>Klare Fischsuppe</b> mit Gemüsestreifen	5,50 €
<b>Original Hamburger Aalsuppe</b> mit Schwemmkloßchen und Backpflaumen <sup>2,3,5</sup>	6,20 €
<b>Helgoländer Krebsuppe</b> <sup>1</sup> mit Krabben <sup>2</sup>	6,50 €

## VORSPEISEN

<b>Matjesfilet</b> auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen	5,60 €
<b>1/2 Labskaus</b> mit Spiegelein und Roter Bete <sup>10,3</sup>	7,10 €
<b>Vorspeisenplatte</b> (ab 2 Personen)	p.P. 11,00 €
<b>Graved Lachs</b> mit einer Dill-Senfsauce, dazu Butter und Baguette	12,80 €
<b>Büsumer Krabben</b> <sup>2</sup> in Rührei auf Vollkornbrot	14,70 €
<b>Büsumer Krabben</b> <sup>2</sup> <i>natur</i> auf Vollkornbutterbrot	14,70 €

## KALTE FISCHGERICHTE

<b>2 Bratheringe</b> <sup>3</sup> sauer eingelegt, mit Bratkartoffeln	10,30 €
<b>Matjesfilets</b> mit Speckstippe, Salzkartoffeln und Bohnen	11,40 €
<b>Bunter Salatteller</b> <sup>3,5</sup> mit Lachswürfeln	11,90 €

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Großer Salatteller</b> mit Schafskäse, Peperoni <sup>3</sup> und Ei	10,50 €
<b>Vierländer Gemüseplatte</b> mit Rührei, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	11,50 €
<b>Spaghetti</b> mit Kräuterpesto, getr. Tomaten <sup>2,13</sup> und Pinienkernen	12,50 €

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

## FLEISCHGERICHTE

<i>Salatteller der Saison</i> mit gebratenen Putenbruststreifen	12,10 €
<i>Labskaus serviert mit Matjesfilet</i> , Spiegelei und Rote Bete <sup>3,10</sup>	14,10 €
<i>Putengeschnetzeltes</i> mit Champignons, Saisongemüse und Nudeln	15,10 €
<i>Schweineschnitzel paniert</i> mit Pommes Frites und gemischtem Salat <sup>3,5</sup>	15,10 €
<i>Rindergulasch</i> mit Nudeln und gemischtem Salat <sup>3,5</sup>	18,20 €

## FÜR UNSERE KLEINEN FEINSCHMECKER

<i>Spaghetti</i> mit Tomatensauce	5,60 €
<i>Hähnchenbrustfilet</i> mit Pommes Frites und Gemüse	6,60 €
<i>Fischstäbchen</i> mit Pommes Frites und Gemüse	6,60 €
<i>Goldbarschfilet in Bierteig gebacken</i> mit Kartoffelsalat <sup>3,5</sup>	6,60 €

## GEBRATENE FISCHGERICHTE

<i>Frisches paniertes Seelachsfilet</i> mit Kartoffelsalat <sup>3,5</sup> und Remouladensauce <sup>1,3,14</sup>	10,10 €
<i>Makrele</i> mit Bratkartoffeln	10,60 €
<i>Goldbarschfilet „Orly“</i> in Bierteig gebacken, serviert mit Kartoffelsalat <sup>3,5</sup> und Remoulade <sup>1,3,14</sup>	10,80 €
<i>Grüne Heringe</i> mit Bratkartoffeln	10,90 €
<i>Goldbarschfilet nach „Müllerin Art“</i> mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat <sup>3,5</sup>	13,50 €
<i>„Hamburger Pannfisch“</i> , verschiedene Fischfilets auf Bratkartoffeln und Senfsauce <sup>3,14</sup>	15,40 €

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte



<b>Gebratene Schollenfilets</b> mit Kartoffelsalat <sup>3,5</sup> und gemischtem Salat <sup>3,5</sup>	16,20 €
<b>Scholle</b> in Butter gebraten mit Kartoffelsalat <sup>3,5</sup>	16,20 €
<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> mit Speckwürfel und Kartoffelsalat <sup>3,5</sup>	17,20 €
<b>Scholle „Büsumer Art“</b> mit Krabben <sup>2</sup> und Salzkartoffeln	20,90 €
<b>Tagliatelle mit Tiefseegarnelen</b> in Tomaten-Chilisauce	17,80 €
<b>Ganze Limandes (Rotzungenart)</b> mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat <sup>3,5</sup>	17,90 €
<b>Steinbeißer</b> mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat <sup>3,5</sup> *	18,70 €
<b>Lachssteaks</b> mit Sahnemeerrettich <sup>3,5</sup> , Salzkartoffeln und gemischtem Salat <sup>3,5</sup> *	19,50 €
<b>Heilbutt</b> mit Kräuterbutter und Salzkartoffeln *	20,40 €
<b>Aal</b> mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat <sup>3,5</sup>	20,40 €
<b>Steinbutt</b> mit Kräuterbutter und Salzkartoffeln *	27,90 €
<b>Seezunge „Müllerin Art“</b> mit Salzkartoffeln, und gemischtem Salat <sup>3,5</sup> Tagespreis	
<b>Fischerhaus „Neptunplatte“</b> ab 3 Personen	
Unsere Köstlichkeiten aus Meer und Seen, serviert mit Kräuterbutter, Remouladensauce <sup>1,3,14</sup> , Salzkartoffeln und gem. Salat <sup>3,5</sup>	
Für 2 Personen	à Person 25,90 €
Für 3 Personen	à Person 25,20 €

\*Von diesen Gerichten können Sie auch eine halbe Portion erhalten.



## *GEDÜNSTETE FISCHGERICHTE*

<i>Angelschellfisch</i> gekocht mit Senfsauce <sup>3,14</sup> und Salzkartoffeln *	14,60 €
<i>Angelschellfisch</i> mit Sahnemeerrettich <sup>3,5</sup> , zerlassener Butter und Salzkartoffeln *	14,60 €
<i>Seelachsfilet</i> mit Weißwein im Ofen gegart, dazu Salzkartoffeln und grüner Salat <sup>3,5</sup>	15,30 €
<i>Dreierlei von gedünstetem Fisch</i> , mit Dillsauce und Salzkartoffeln	15,90 €
<i>Heilbutt</i> mit Sahnemeerrettich <sup>3,5</sup> , zerlassener Butter und Salzkartoffeln *	20,40 €
<i>Aal „grün“</i> in Dillrahmsauce, Salzkartoffeln und gemischtem Salat <sup>3,5</sup>	20,40 €
<i>Steinbutt</i> gekocht mit Sahnemeerrettich <sup>3,5</sup> , zerlassener Butter und Salzkartoffeln *	27,90 €

## *FÜR DEN KLEINEN HUNGER*

<i>Lachsschnitte</i> gedünstet in Dillrahmsauce mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat <sup>3,5</sup>	11,20 €
<i>Lachssteak</i> gebraten mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat <sup>3,5</sup>	11,20 €

## *DESSERTS*

<i>1 Kugel Eis</i> (Erdbeere, Vanille oder Schokolade)	1,80 €
<i>Hausgemachte Grütze</i> mit Vanillesauce <sup>1</sup>	4,70 €
<i>Crème Caramel</i> <sup>1</sup>	4,70 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i> oder heißer Schokolade	5,20 €
<i>Hausgemachte Schokobrownies</i>	5,20 €
<i>Warmer Apfelstrudel</i> mit Vanillesauce <sup>1</sup>	5,50 €
<i>Portion Sahne</i> <sup>8</sup>	1,80 €

## *BEILAGEN*

<i>Gemischter Salatteller</i> <sup>3,5</sup>	5,90 €
<i>Pommes Frites oder Bratkartoffeln</i>	2,80 €
<i>Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat</i> <sup>3,5</sup> oder <i>Remouladensauce</i> <sup>1,3,14</sup> etc.	2,50 €
<i>Baguette</i>	1,80 €

1 mit Farbstoff  
 2 mit Konservierungsstoff  
 3 mit Antioxidationsmittel  
 4 mit Geschmackverstärker

5 mit Schwefeldioxid  
 6 mit Schwärzungsmittel  
 7 mit Phosphat  
 8 mit Milcheiweiß

9 koffeinhaltig  
 10 chininhaltig  
 11 gewachst  
 12 mit Taurin

13 enthält eine  
 Phenylalaninquelle  
 14 mit Süßungsmittel



