

### Kalte Vorspeisen

Crevettes rosé (ca. 200g) auf Eis mit Aioli	14,50
Tatar von Matjes und Avocado in Currydressing ( leicht scharf )	14,50
Carpaccio vom Fjordlachs mit Rucola	14,90
<b>Fischhaus Gourmetseller</b> ab	15,50
Auswahl aus unserer Vorspeisen Vitrine	
Frischer Tatar vom Fjordlachs mit Reibeküchlein und crème fraîche	14,90
Meeresfrüchte Carpaccio mit Rucola und Zitronen-Dressing	14,90
Pulpo Carpaccio mit Rucola und Zitronen-Dressing	14,90
Büsumer Krabben, mit Crème fraîche und Reibeküchlein (5)	18,90

### Austernparade im Fischhaus

6 Stück „Portugaises“	15,90
6 Stück „Fines de Claires“	15,90
6 Stück „Belons“	23,50
6 Stück Gillardeau	23,50

Zu unseren Austern servieren wir Schwarzbrot  
und Schalotten-Vinaigrette

### Plateau de fruits de mer „Fischhaus“

Meeresfrüchteplatte auf Eis, mit:  
3 Fines de Claires, rosa Garnelen, (1)  
Meeresschnecken und ½ Taschenkrebs  
23,50

Plateau de fruits de mer „Royal“  
Meeresfrüchteplatte plus ½ Hummer 39,50

6 Stück überbackene Portugaises 17,50  
auf Blattspinat „Rockefeller“ Art

### Salate

<b>Marktfrischer Salat der Saison</b>	<b>6,50</b>
<b>Meeresfrüchtesalat mit Auster und Crevettes rosé</b>	<b>15,90</b>
<b>Geschälte Gambas vom Rost auf buntem Salat</b>	<b>15,90</b>
<b>Gemischter Salat „Fischhaus“ mit Seezungestreifen und Shrimps</b>	<b>17,50</b>
<b>Gegrillte Jakobsmuscheln auf Salat mit Honigdressing und Sesam</b>	<b>17,90</b>

### Warme Vorspeisen

Duo von frittierten Sardellen und Calamares Romana mit Sauce Aioli	12,90
6 Stück gegrillte Garnelen mit Meersalz und Aioli	15,50
Hausgebeizter Schottischer Lachs mit Reibeküchlein und Honig-Senfsauce	15,50
Unsere Garnelenpfanne in Knoblauch- und Tomatensauce	15,50
Gambas in Olivenöl, „PIL PIL“ Knoblauch und Peperoni	15,90
Ganze Baby-Calamares gegrillt mit Sauce Aioli	16,50
Jakobsmuscheln gratiniert auf Blattspinat	16,90
<b><u>Pulpo a la Plancha mit Knoblauchöl</u></b>	<b>17,90</b>

### Fischhaus Suppen

**Original französische Fischsuppe** 7,90  
passiert- mit Croûtons, Aioli und geriebenem Käse

**Fischcrèmesuppe** 7,20

**Lachscrèmesuppe** 7,20

**Hummercrèmesuppe mit Shrimps** (5) 7,90

**Fischhaus Bouillabaisse** 7,90

### Frische Matjes

Matjesfilets auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen	10,50
Matjestartar mit Reibeküchlein und crème fraîche	11,50
Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	12,50
Heringsstipp mit Speck-Röstkartoffeln (5)	12,50
Matjesfilets mit Meerrettich-Preiselbeersahne und Röstkartoffeln (9+x)	12,90
Matjesfilets mit Schnittlauch-Senfsauce und Speck-Röstkartoffeln (5)	13,20
Matjesfilets mit Speckbohnen und Bratkartoffeln (5)	13,20

## Gerichte mit frischen Pilzen

**Reibeküchlein mit gem. Pilzen und Garnelen  
in Kräuter-Rahmsauce** 15,50

**Rucola Salat mit Pilzen der Saison  
und Nordsee-Krabben** 18,90

**Gebratene Austernpilze in Dill-Sud mit  
Bandnudeln und Flusskrebse** 16,90

**Schollenfilets gebraten, Pilzragout  
und Salzkartoffeln** 17,50

**Steak vom schottischen Salm auf  
Pilz-Risotto,  
dazu gebackene Petersilie** 19,50

**Medaillons vom Havelzander, mit frischen  
Pilzen der Saison, krossem Speck und  
Rosmarin-Kartoffeln** 21,50

## Fisch in der Salzkruste

**Dorade royale oder  
Loup de Mer ca. 1 Kg.  
für 2 Personen** 60,00 Euro

## Unsere Klassiker

**Backfisch im Bierteig mit Kartoffelsalat  
und Remouladensauce** 14,50

**Gegrillte Bachforelle mit Mandelbutter,  
Broccoli und Salzkartoffeln** 15,90

**„Hamburger Toast“ Büsumer Krabben  
auf geröstetem Landbrot mit Spiegelei(5)** 18,90

**Scholle „Finkenwerder Art“  
mit Salzkartoffeln und Salat** 16,50

**Angelschellfisch „Düsseldorfer Art“  
mit Senfdillsauce, Salzkartoffeln** 16,90

**Pochiertes Salmfilet auf Spinat  
Butterreis und Hummersauce mit Shrimps** 17,90

**Kross gebratenes Zanderfilet auf  
Champagnerkraut und Kartoffeln** 19,50

## **Hauptgerichte**

**Gebratenes Seelachsfilet** 14,90  
mit Senf-Dillsauce und Salzkartoffeln

**Gegrillter Tintenfisch** 15,90  
mit Salat und Remouladensauce

**Lachsforellenfilet in Kräutersauce** 15,90  
Spinat und Bratkartoffeln(mit Speck)

**Gebratener Zackenbarsch  
unter der Senfkruste** 15,90  
Schwenkkartoffeln und Salat

**Schottische Salmschnitte** 17,90  
mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln (mit Speck)

**Lachsscheiben auf Blattspinat** 17,90  
mit Senf-Hollandaise gratiniert, Salzkartoffeln

**Gekochter Pulpo „spanische Art“** 18,50  
auf Salzkartoffeln, Olivenöl und  
grobem Meersalz ( etwas scharf )

**Gegrillter Garnelenspieß auf Reis** 19,90  
Currysauce und Mango Chutney

**Gedämpfter weißer Heilbutt** 19,90  
auf Basilikumpüree, Hummersauce und  
Möhren-Kaiserschoten Gemüse

**Rotbarschfilet gebraten** 15,90  
mit Bratkartoffeln(mit Speck) und Salat

**Ragout von Edelfischen** 14,90  
in Rahmsauce mit feinem Gemüse, Bandnudeln

**Gegrilltes Rotzungenfilet  
„Müllerin Art“** 14,90  
Bratkartoffeln(mit Speck) und Gemüse

**Gebratene Seezungenfilets** 16,90  
in Krabben-Muschelsauce mit Blattspinat  
und Butterreis

**Pochiertes Kabeljaufilet** 16,90  
mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln

**Mixed Grill von Edelfischen** 19,50  
Röstkartoffeln(mit Speck) und Saisongemüse

**Gegrillter Seeteufel** 19,90  
auf ZucchiniGemüse, Tomaten-Kräutersauce  
und Bandnudeln

**Nordsee Steinbuttfilet** 26,50  
geröstete Kräuter, Knoblauch, Spitzkohl  
und Bratkartoffeln(mit Speck)

**Gegrillte ganze Seezunge** 32,50  
Salzkartoffeln und Gurkensalat

## Nudeln

Bandnudeln mit Fjordlachs in Sahnesauce	14,50	Spaghetti mit Crevetten in Tomaten-Kräutersauce	14,90
Spaghetti Vongole mit Knoblauch und Olivenöl	14,90	Rigatoni mit frischem Thunfisch Kirschtomaten, Oliven und Knoblauch	15,50

### **Spaghetti Meeresfrüchte 16,90**

*Linguine mit Hummerfleisch, Zucchiniastreifen, Kirschtomaten  
Olivenöl und Knoblauch 24,90*

**Hummerpfanne „Fischhaus“  
auf Reis 26,90**

### Krustentierparade:

Cocktail vom ½ Hummer auf Chicoreesalat	22,90
½ Hummer mit gegrilltem Gemüse und zerlassener Butter	24,50
½ Hummer „Thermidor“, Butterreis und Gemüse	27,50

½ Langusten Schwanz - gegrillt oder „Thermidor“ Preis nach Gewicht

**Variation von Krustentieren:**  
*mit Taschenkrebs, Hummerschere, Kaisergranat,  
verschiedene Garnelen und Muscheln  
serviert mit Knoblauch-Kräuter Aioli 32,50*

**Wählen Sie ganze Fische aus unserer Vitrine-  
Die Zubereitung erfolgt nach Ihren Wünschen, Preis nach Gewicht**

### Fleischgerichte:

Salat mit gebratenen Putenstreifen	11,50
Putensteak vom Grill mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	11,50
Rumpsteak vom Grill mit Bratkartoffeln	18,90
Arg. Rinderfilet (ca 180gr.) Bratkartoffeln, Kräuterbutter	25,50

Für unsere kleinen Gäste: Kleines paniertes Fischfilet mit Nudeln  
und Remouladensauce 8,50

Wir führen eine separate Allergen-Dokumentation. Es können jedoch Spuren in all unseren Gerichten vorhanden sein,  
da wir in einer Küche produzieren, bitte fragen sie uns!

1= Farbstoff, 2= coffeinhaltig, 3= chininhaltig 5= mit Konservierungsstoff, 9= geschwefelt, x=Stabilisator

Unsere Preise sind inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld