

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
Fischhaus Gourmetseller 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

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

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
<u>Pulpo a la Plancha mit Knoblauchöl</u>	17,90

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

Waldpilz Saison

**Reibeküchlein mit Pfifferlingen und Garnelen
in Kräuter-Rahmsauce** 15,50

**Rucola Salat mit sautierten Pfifferlingen
und Nordsee-Krabben** 17,90

**Gebratene Austernpilze in Dill-Sud mit
Bandnudeln und Flusskrebse** 15,90

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

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

**Medaillons vom Havelzander, geschwenkte
Pfifferlinge, Rosmarin-Kartoffeln und
krosser Speck** 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 Basilikumpürree, 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 Zucchini-gemüse, 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