

## 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
Pulpo Carpaccio mit Rucola und Zitronen-Dressing	14,90
Meeresfrüchte Carpaccio mit Rucola und Zitronen-Dressing	14,90
Frischer Tatar vom Fjordlachs mit Reibeküchlein und crème fraîche	14,90
<b>Fischhaus Gourmetseller</b> ab	15,50
Auswahl aus unserer Vorspeisen Vitrine	
Büsumer Krabben, mit Reibekuchen, Spiegelei und crème fraîche (5)	20,50

## 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

**„Fischhaus Austern Flight“**  
3 verschiedene Austern 13,50

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

*Zu unseren Austern servieren wir Schwarzbrot  
und Schalotten-Vinaigrette*

## Plateau de fruits de mer

Meeresfrüchteplatte auf Eis, mit 3 Austern, Crevettes Rosé, Meeresschnecken und ½ Taschenkrebs (1)	23,50
<b>Plus ½ Hummer</b>	<b>39,50</b>

## Fischhaus Suppen

<b>Original französische Fischsuppe</b> 7,90 <i>passiert- mit Croûtons, Aioli und geriebenem Käse</i>	
<b>Fischcrèmesuppe</b> 7,20	
<b>Lachscrèmesuppe</b> 7,20	
<b>Hummercrèmesuppe mit Shrimps</b> (5) 7,90	
<b>Fischhaus Bouillabaisse</b> 7,90	

## Warme Vorspeisen

Duo von frittierten Sardellen und Calamares Romana mit Sauce Aioli	12,90
<b>Gegrillte Schwertmuscheln „Navajas“</b> 14,50 mit Sauce Aioli	
6 Stück gegrillte Garnelen mit Meersalz und Sauce Aioli	15,50
Hausgebeizter Schottischer Lachs mit Reibeküchlein und Honig-Senfauce	15,50
Unsere Garnelenpfanne in Knoblauch-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

## Salate

Marktfrischer Salat der Saison	6,50
Meeresfrüchtesalat mit Auster und Crevettes Rosé	15,90
Geschälte Gambas vom Rost auf buntem Salat	15,90
<b>Pulposalat mit Zitronendressing</b>	<b>16,90</b>
Gemischter Salat „Fischhaus“ mit Seezungenstreifen und Shrimps	17,50
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Salat mit Honigdressing und Sesam	17,90

## 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 Schnittlauch-Senfauce und Meerrettich-Preiselbeersahne mit Röstkartoffeln (Speck) (5+9+x)	13,20
Matjesfilets mit Speckbohnen und Bratkartoffeln (5)	13,20

## Gerichte mit frischen Pilzen

<b>Reibeküchlein mit gemischten Pilzen und Garnelen</b> in Kräuter-Rahmsauce	15,50
<b>Gebratene Austernpilze in Dill-Sud mit Bandnudeln und Flusskrebse</b>	16,90
<b>Schollenfilets gebraten, Pilzragout mit Salzkartoffeln</b>	17,50
<b>Rucola Salat mit Pilzen der Saison und Büsumer Krabben</b>	19,50
<b>Steak vom schottischen Salm auf Pilz-Risotto</b> dazu gebackene Petersilie	19,50
<b>Medaillons vom Havelzander mit frischen Pilzen der Saison, krossem Speck und Drillingen</b>	21,50

## Fisch in der Salzkruste

**Dorade Royale oder Loup de Mer**  
ca. 1 Kg. für 2 Personen 60,-

## Unsere Klassiker

<b>Backfisch im Bierteig mit Kartoffelsalat und Remouladensauce</b>	14,50
<b>Gegrillte Bachforelle mit Mandel-Butter Broccoli und Salzkartoffeln</b>	15,90
<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> mit Salzkartoffeln und Salat	16,50
<b>Angelschellfisch „Düsseldorfer Art“</b> mit Senfdillsauce, Salzkartoffeln	16,90
<b>Pochiertes Salmfilet auf Spinat</b> Butterreis und Hummersauce mit Shrimps	17,90
<b>Pulpo a la Plancha</b> mit Bratkartoffeln (Speck) und Paprikaöl	18,50
<b>Kross gebratenes Zanderfilet</b> auf Champagnerkraut und Kartoffeln	19,50

**Wählen Sie ganze Fische aus unserer Vitrine - Zubereitung nach Wunsch!**  
Preis nach Gewicht

## Hauptgerichte

<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> mit Senf-Dillsauce und Salzkartoffeln	14,90	<b>Rotbarschfilet gebraten</b> mit Bratkartoffeln (Speck) und Salat	15,90
<b>Gegrillter Tintenfisch</b> mit Salat und Remouladensauce	15,90	<b>Ragout von Edelfischen</b> in Rahmsauce mit feinem Gemüse, Bandnudeln	14,90
<b>Lachsforellenfilet in Kräutersauce</b> Spinat und Bratkartoffeln (Speck)	15,90	<b>Gegrilltes Rotzungenfilet „Müllerin Art“</b> Bratkartoffeln (Speck) und Gemüse	14,90
<b>Gebratener Zackenbarsch unter der Senfkruste</b> Schwenkkartoffeln und Salat	15,90	<b>Gebratene Seezungenfilets</b> in Krabben-Muschelsauce mit Blattspinat und Butterreis	16,90
<b>Schottische Salmschnitte</b> mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln (Speck)	17,90	<b>Pochiertes Kabeljaufilet</b> mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln	16,90
<b>Lachsscheiben auf Blattspinat</b> mit Senf-Hollandaise gratiniert, Salzkartoffeln	17,90	<b>Mixed Grill von Edelfischen</b> Röstkartoffeln (Speck) und Saisongemüse	19,50
<b>Gekochter Pulpo „a la Gallega“</b> auf Salzkartoffeln, Olivenöl und grobem Meersalz (etwas scharf)	18,50	<b>Gegrillter Seeteufel</b> auf Zucchini-Gemüse, Tomaten-Kräutersauce und Bandnudeln	19,90
<b>Gegrillter Garnelenspieß auf Reis</b> auf Reis mit Currysauce und Mango Chutney	19,90	<b>Nordsee Steinbuttfilet</b> geröstete Kräuter, Knoblauch, Spitzkohl und Bratkartoffeln (Speck)	26,50
<b>Gedämpfter weißer Heilbutt</b> auf Basilikum-Püree, Hummersauce und Möhren-Kaiserschoten Gemüse	19,90	<b>Gegrillte ganze Seezunge</b> mit Salzkartoffeln und Gurkensalat	32,50

## Nudelgerichte

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

### **Spaghetti Meeresfrüchte 16,90**

*Linguine mit ½ Hummer, Zucchiniestreifen, Kirschtomaten  
Olivenöl und Knoblauch 26,90*

**Hummerpfanne „Fischhaus“  
auf Reis 29,90**

## Krustentierparade

<b>Cocktail vom ½ Hummer auf Chicoreesalat</b>	<b>26,90</b>
<b>½ Hummer mit gegrilltem Gemüse und zerlassener Butter</b>	<b>29,50</b>
<b>½ Hummer „Thermidor“, Butterreis und Gemüse</b>	<b>33,50</b>

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

**„Fischhaus Variation“  
von verschiedenen Krustentieren und Muscheln,  
je nach Tagesfang,  
vom Grill, serviert mit Sauce Aioli 32,50**

## Fleischgerichte

Salat mit gebratenen Putenstreifen	11,50
Putensteak vom Grill mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln (Speck)	11,50
Rumpsteak vom Grill mit Bratkartoffeln (Speck)	18,90
Arg. Rinderfilet (ca 180gr.) Bratkartoffeln (Speck), Kräuterbutter	25,50
<b><u>Für unsere kleinen Gäste:</u></b> Kleines paniertes Fischfilet	8,50
mit Nudeln oder Bratkartoffeln und Remouladensauce	

Wir führen eine separate Allergen-Dokumentation. Es können jedoch Spuren in all unseren Gerichten vorhanden sein, da wir in einer Küche produzieren. Bitte sprechen Sie unsere Kellner hierauf an!

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

Unsere Preise sind inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld