

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
Fischhaus Gourmetteller 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
Plus ½ Hummer	39,50

Fischhaus Suppen

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

Warme Vorspeisen

Duo von frittierten Sardellen und Calamares Romana mit Sauce Aioli	12,90
Gegrillte Schwertmuscheln „Navajas“ 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
Pulposalat mit Zitronendressing	16,90
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

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

Fisch in der Salzkruste

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

Unsere Klassiker

Backfisch im Bierteig mit Kartoffelsalat und Remouladensauce	14,50
Gegrillte Bachforelle mit Mandel-Butter Broccoli und Salzkartoffeln	15,90
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
Pulpo a la Plancha mit Bratkartoffeln (Speck) und Paprikaöl	18,50
Kross gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut und Kartoffeln	19,50

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

Hauptgerichte

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

Nudelgerichte

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

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

Krustentierparade

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

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
<u>Für unsere kleinen Gäste:</u> 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