

FISCH VERLIEBT

MATJESTELLER „EMDEN“

drei Matjesfilets -mit zarter Rauchnote-,
(aus der Feinkostmanufaktur Fokken & Müller aus Emden)
mit Bratkartoffeln, Zwiebelringen, Gewürzgurke,
Remoulade und Salat 16,40

DREIERLEI VOM HERING

ein Matjesfilet, ein Bratheringsfilet und
Heringssalat mit Zwiebelringen, Gewürzgurke
und Bratkartoffeln 16,70

RÖSTI & LACHS

norwegischer Räucherlachs mit kleinen
Kartoffelröstis, Sahnemeerrettich,
Sour Cream und Salat 18,90

BRATHERING

milde Bratheringsfilets -ohne Gräten-,
süß-sauer eingelegt, mit Zwiebelringen,
Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Salat 16,60

KRABBENBROT

frische Nordseekrabben auf Schwarzbrot
mit zwei Spiegeleiern und Salat 22,80

USCHIS HAFENSCHMAUS

eine bunte Auswahl von Räucherlachs
Matjesfilet und Nordseekrabben, serviert
mit Bratkartoffeln, Rührei und Salat 21,80

(Uschi war 38 Jahre lang die Wirtin dieses Restaurants)

MEERESFRÜCHTECOCKTAIL

erfrischende Frutti di mare mit Eismeergarnelen
Miesmuscheln, Tintenfischringen, Paprika und
Tomaten in Knoblauch-Olivenölmarinade, serviert
auf Salatblättern, dazu Baguette 14,60

KNUSPERGARNELEN

knusprig gebackene Black-Tiger Garnelen
mit Sweet Chilisaucе, Aioli und Salat 14,80

BROT & BUTTER

französisches Baguettebrot mit Salzbutter
und hausgemachter Aioli 6,80

STRAMMER MAX

milder Meersalzschenken auf Schwarzbrot
mit drei Spiegeleiern und Gewürzgurke 8,50

BAUERNFRÜHSTÜCK

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, drei
Spiegeleiern und Gewürzgurke 13,80

Bei unseren Fischgerichten haben Sie die Wahl zwischen Bratkartoffeln, Salzkartoffeln oder Basmatireis, dazu servieren wir unsere Dillrahmsauce und einen Salat.

VARELER FISCHPLATTE

gebratene Fischfilets -alle grätenfrei-, von der Scholle, Rotbarsch und Loup de Mer 24,70

SCHOLLE „FINKENWERDER ART“

grätenfreie Nordsee-Schollenfilets mit zerlassener Butter und krossen Speckwürfeln 24,80

BACKFISCH ...wie auf der Kirmes

knuspriges, im Tempurateig gebackenes Rotbarschfilet mit Remoulade, wahlweise mit Bratkartoffeln, Pommes frites oder Kartoffelsalat 16,80

HAMBURGER PANNFISCH

zwei gebratene Fischfilets (Loup de Mer) mit Bratkartoffeln und körniger Dijon-Senfsauce
- in der Pfanne serviert - 21,80

ZANDERFILET „VEERMASTER“

zwei Zanderfilets -kross auf der Haut gebraten- mit Pfannengemüse 25,70

OFENLACHS „ADMIRAL GRAF SPEE“

ein grätenfreies Filetstück vom Lachs

- *aus den Fjorden Norwegens*- auf cremigen
Blattspinat mit Dill-Rahmsauce 26,80

ROTBARSCHFILET „BOMBAY“

zwei gebratene Rotbarschfilet mit
Curry-Sahnesauce, Ananas und Reis 24,50

SCHELLFISCHFILET

Schellfischfilets – gedünstet – auf Blattspinat
in Rahm mit körniger Senfsauce 24,70

LABSKAUS „SEEMANNS ART“

hausmacher Labskaus aus bestem Rindfleisch
und Kartoffeln, mit zwei Spiegeleiern, Rote
Bete, Matjesfilet und Gewürzgurke 19,50

PASTA & LACHS

Rigatoni Nudeln mit gebratenem Lachs und
Brokkoli in cremiger Dillrahmsauce 18,40

CALAMARIS „À LA ROMANA“

Tintenfischringe – im Backteig knusprig frittiert –
serviert mit würziger Sauce Aioli

als Vorspeise 8,90 die Portion 15,80

GEBRATENE FISCHFILETS (ohne Gräten)

2 ZANDERFILETS 24,50

LIMANDESFILERS 21,50

2 ROTBARSCHFILETS 23,50

FJORDLACHSFILET 25,50

2 LOUP DE MER FILETS 23,50

FISCHE MIT MITTELGRÄTE

KLEINE NORDSEESCHOLLEN 24,80

KLEINE NORDSEE-SEEZUNGEN 37,50

Unser Frischfisch stammt sowohl aus der Nordsee als auch aus allen Weltmeeren. Dabei legen wir höchsten Wert auf Qualität und Frische !