



## **Speisenkarte**

### **Hotel – Restaurant am Fischmarkt**

#### Suppen\*:

<b><i>Herzhafte Tomatensuppe, mit Reis und Sahnehaube</i></b>	<b>€ 3,80</b>
<b><i>Altländer Hochzeitssuppe, mit reichhaltiger Einlage</i></b>	<b>€ 3,90</b>
<b><i>Helgoländer Hummersuppe, mit Shrimps und Schöpfrahm</i></b>	<b>€ 4,50</b>
<b><i>Teller Fischsuppe, mit Knoblauchbaguette</i></b>	<b>€ 5,20</b>

#### Dit + Dat\*:

<b><i>Currywurst, mit Salatbeilage und Pommes Frites</i></b>	<b>€ 5,20</b>
<b><i>Gebackener Tintenfischringe, mit Knoblauchdip, Salat und Baguette</i></b>	<b>€ 8,90</b>
<b><i>Salatteller Nizza ,mit Thunfisch,Oliven,Peperoni, Brot und Butter</i></b>	<b>€ 7,90</b>
<b><i>Gemüsevariationen,mit Käse überbacken, Sauce Hollandaise und Rösties</i></b>	<b>€ 8,90</b>
<b><i>Großer Altländer Apfelpfannkuchen, mit Zucker,Zimt und Vanilleeis</i></b>	<b>€ 6,80</b>
<b><i>Großer Speckpfannkuchen</i></b>	<b>€ 6,80</b>

#### Schmaus für Kinder\*:

<b><i>Fischstäbchen mit Pommes Frites für Kleine Piraten</i></b>	<b>€ 5,50</b>
<b><i>Max &amp; Moritz, kleines Schnitzel, Gemüse und Pommes Frites</i></b>	<b>€ 6,80</b>
<b><i>Spaghetti Napoli</i></b>	<b>€ 5,80</b>

## Nordische Leckereien\*:

<b><i>Hausgemachtes Sauerfleisch, mit Remoulade und Bratkartoffeln</i></b>	€ 8,80
<b><i>Fischerfrühstück Dreierlei, Rühreier mit frischen Räucherlachs, Krabben und Matjesfilet, Salatbeilage und Bratkartoffeln</i></b>	€ 9,50
<b><i>Matjesfilet nach Hausfrauenart, mit Apfelzwiebelsahnesauce und Bratkartoffeln</i></b>	€ 8,90
<b><i>Original Seemanns Labskaus, mit Rote Bete, Gurke, Spiegelei und Matjesfilet Eine Spezialität des Küchenmeisters</i></b>	€ 9,90
<b><i>Störtebekerplatte, mit Rollmops, Matjesfilet, Räucherlachs, Krabbenrührei und Bratkartoffeln</i></b>	€ 11,90

## Fleischgerichte :

<b><i>„Hähnchenbrust Hawaii“, gebraten, mit Früchtecurrysauce, Mandelsplittern und Reistimbäl</i></b>	€ 9,80
<b><i>Wiener Schnitzel, mit Salatbeilage und Pommes Frites</i></b>	€ 11,80
<b><i>Küstenteller, Schnitzel mit Krabbenrührei, Salatbeilage, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln</i></b>	€ 12,90
<b><i>Jägerschnitzel, mit Champignonsahnesauce, Salatteller und Bratkartoffeln</i></b>	€ 12,80
<b><i>Altstadtteller, 3 Medallions von Pute, Rind und Schwein mit Sauce Hollandaise, Kräuterbutter, Kaisergemüse und Bratkartoffeln</i></b>	€ 12,80
<b><i>Zartes Schweinerückensteak, mit frischen Campignons, Salatteller und Kroketten</i></b>	€ 12,80
<b><i>Cordonbleu, mit Sauce Hollandaise, Salatbeilage und Pommes Frites</i></b>	€ 13,80
<b><i>Rumpsteak 250g, Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller</i></b>	€ 15,80

Fischgerichte :

<b>Fischpfanne „Käpt´n Hook“, mit Gemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln</b>	<b>€ 9,90</b>
<b>Hamburger Pannfisch, mit Senfsauce, Salatteller und Bratkartoffeln</b>	<b>€ 11,80</b>
<b>Gedünstetes Norweger Lachsfilet auf Blattspinat, Petersiliensauce und Salzkartoffeln</b>	<b>€ 13,90</b>
<b>Finkenwerder Kutterscholle, mit Speck, Salatteller und Bratkartoffeln</b>	<b>€ 13,80</b>
<b>Pangasiusfilet „Toskana“, mit Mozzarella überbacken, Basilikum – Tomatensauce, Salatteller und Reistimbal</b>	<b>€ 12,90</b>
<b>Seelachfilet, gebacken mit Hamburger Specksalat, mit Salatbeilage</b>	<b>€ 8,90</b>
<b>Große Terrine hausgemachte Fischsuppe, mit Edelfischeinlage und Knoblauchbaguette</b>	<b>€ 14,50</b>
<b>Fischmarktteller, 3 Medallions von Edelfischen, mit Krebsauce, Salatteller und Reistimbal</b>	<b>€ 16,80</b>
<b>Große Fischmarktplatte, für 2 Personen, mit verschiedenen Medallions von Edelfischen „ Lassen Sie sich überraschen“</b>	<b>p.P. € 15,80</b>
<b>Scampis mit Spaghetti in herzhafter Tomatensauce mit Salatteller</b>	<b>€ 16,80</b>

Dessert\*:

<b>Hamburger Rote Grütze , mit Vanilleeis und Vanillesauce</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>Gemischtes Eis , mit Sahne</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>Vanilleeis, mit warmen Pernodkirschen</b>	<b>€ 3,90</b>

- Alle Preise inkl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung -
- \* Gilt nicht für Bonusgerichte (Schlemmen & Sparen etc.) -

## Getränkekarte

<b>BIERE VON FASS:</b>	<b>0,30 l</b>	<b>0,40 l</b>
König Pilsener	€ 2,20	€ 2,80
Alsterwasser	€ 2,20	€ 2,80
Jever	€ 2,20	€ 2,80
Duckstein	€ 2,40	-
<b>FLASCHENBIERE:</b>		
Hefeweizen hell auch Alkoholfrei	0,50 l	€ 3,00
Kristall, Dunkel	0,50 l	€ 3,00
Vitalmalz	0,33 l	€ 2,00
Jever Fun	0,33 l	€ 2,00
Maisel 's Diät	0,33 l	€ 1,80
Astra	0,33 l	€ 1,80
<b>ALKOHOLFREIE GETRÄNKE :</b>		
Stilleswasser Fachingen	0,25 l	€ 2,20
Mineralwasser	0,25 l	€ 2,00
Mineralwasser	0,40 l	€ 3,00
Mineralwasser	0,75 l	€ 3,90
Coca-Cola/light, Fanta, Sprite, Spezi	0,20 l	€ 2,00
Coca-Cola/light, Fanta, Sprite, Spezi	0,40 l	€ 3,00
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 2,00
Apfelsaft, Apfelschorle	0,20 l	€ 2,00
Apfelschorle	0,40 l	€ 3,00
Orangensaft	0,20 l	€ 2,00
Traubensaft rot, Tomatensaft	0,20 l	€ 2,00
Kirschsft	0,20 l	€ 2,00
Bananensaft	0,20 l	€ 2,00
Kiba (Bananensaft + Kirschsft)	0,20 l	€ 2,20
<b>HEISSE GETRÄNKE:</b>		
Tasse Kaffee		€ 1,80
Becker Kaffee		€ 2,00
Kännchen Kaffee		€ 3,40
Glas Tee		€ 1,60
Kännchen Tee		€ 3,00
Cappuccino		€ 2,20
Espresso		€ 1,80
Milchkaffee/Latte Machiatto		€ 2,60
Becker Heisse Schokolade		€ 2,40
<b>OFFENE WEINE WEISS:</b>	<b>0,2 l</b>	<b>1,0 l</b>
Flick grauer Burgunder (trocken)	€ 3,90	€ 18,90
Flick Bachus (lieblich)	€ 3,90	€ 18,90
Chardonna (trocken)	€ 3,90	€ 18,90
Pinot Grigio (trocken)	€ 3,90	€ 18,90
<b>OFFENE WEINE ROT:</b>	<b>0,2 l</b>	<b>1,0 l</b>
Dornfelder (trocken)	€ 3,90	€ 18,90
Krughof Dornfelder (halbtrocken)	€ 3,90	€ 18,90
Merlot (trocken)	€ 3,90	€ 18,90
Cabernet Sauvignon (trocken)	€ 3,90	€ 18,90

**Getränkete****OFFENE WEINE ROSE:**

	<b>0,2 l</b>	<b>1,0 l</b>
Portugiesischer Weiss Herbst (lieblich)	€ 3,90	€ 18,90
Portugiesischer Weiss Herbst (trocken)	€ 3,90	€ 18,90

**FLASCHESEKT:**

Freixenet (halbtrocken oder Trocken)	0,75 l	€ 16,00
Mumm (trocken)	0,78 l	€ 17,90

**PICCOLO:**

Freixenet (halbtrocken oder trocken)	0,2 l	€ 4,50
Mumm (trocken)	0,2 l	€ 4,50

**EISKALT SERVIEREN:**

Fürst Bismarck	38%	2 cl	€ 1,80
Malteser Aquavit	40%	2 cl	€ 2,10
Jubiläums Aquavit	42 %	2 cl	€ 2,30
Wodka Moskow's kaya	40%	2 cl	€ 2,30
Plum / Saurer	20%	2 cl	€ 1,00
Machenstedter Korn	37%	2 cl	€ 1,00
Jägermeister	35%	2 cl	€ 2,00
Bommelunder	38%	2 cl	€ 2,00

**WEINBRÄNDE / COGNAC:**

Asbach Uralt	38%	2 cl	€ 2,20
Osborne Veterano	36%	2 cl	€ 2,10
Cognac Hennessy	40%	2 cl	€ 3,50
Calvados Busnel	40%	2 cl	€ 3,50

**WHISKEY / GIN / RUM / LIQURES:**

Ballantines, blend Scotch	36%	2 cl	€ 3,00
Jack Daniels, Tennessy Whisky	36%	2 cl	€ 3,50
Jim Beam, Kentucky Whiskey	40%	2 cl	€ 2,50
Johnny Walker, Red Label	40%	2 cl	€ 2,80
Old Baileys, Whiskeycream	40%	2 cl	€ 2,60
Gordon Dry Gin	36%	2 cl	€ 2,50
Amaretto	40%	2 cl	€ 2,30
Sambuca	36%	2 cl	€ 2,30
Grappa	36%	2 cl	€ 2,50
Fernet Branca, Menta	40%	2 cl	€ 2,20
Obstler/Zwetge	40%	2 cl	€ 2,90
Ramazotti	30%	2 cl	€ 3,50

**MIXGETRÄNKE:**

Cola Korn	€ 2,50
Cola Bacardi	€ 3,50
Cola Whisky	€ 3,50
Wodka Orangensaft	€ 3,50
Wodka Lemon	€ 3,50
Cola Pernod	€ 3,50
Gin Tonic	€ 3,50