

Hamburger Fischerstube

Diese Woche essen wir Stamm
von 11.30 bis 15.00 Uhr

UNSER AKTIONSANGEBOT:



Unsere Öffnungszeiten:

täglich von 11.00 Uhr bis Mitternacht · Unsere Köche sind bis 23.00 Uhr für Sie da!

Colonnaden 49 · 20354 Hamburg · Tel. / Fax (040) 357 163 80

www.hamburger-fischerstube.de

Suppen

200 Tomatencremesuppe ^{1,8,10} mit Sahnehaube	7,50
201 Dijonsensuppe ^{1,5,8,10,11} mit Garnelen und Sahnehaube	9,50
202 Hummercremesuppe ^{1,2,5,8,10} mit Krebschwänzen und Dillsahne	9,50
203 Klare Fischsuppe ^{1,5,10} mit Safran, Fischwürfeln und Gemüsestreifen	9,90
204 Hamburger Aalsuppe ^{1,10,13} mit geräuchertem Aal, Backobst und Gemüsejulienne	9,90

Zwischendurch

208 Kräuter Rührei ^{1,2,5,8} auf geröstetem Schwarzbrot mit Büsumer Krabben und Räucherlachs	19,50
210 Räucherlachs ⁵ mit Honig-Senf-Dillsauce, dazu Kartoffelrösti	20,90
211 Büsumer Krabbenbrot ^{1,2,5,8} mit zwei Spiegeleier	25,90

Erdäpfel

212 Ofenkartoffel ^{2,8,9,11} mit Nordseekrabben, sour cream und Salatbeilage	21,50
213 Ofenkartoffel ^{2,8,9,11} mit Krebschwänzen, sour cream und Salatbeilage	19,50
214 Ofenkartoffel ^{8,9,11} mit gebratenen Putenstreifen, sour cream und Salatbeilage	17,50
215 Ofenkartoffel ^{5,8,9,11} mit gebratenem Lachs, sour cream und Salatbeilage	20,50
216 Ofenkartoffel ^{5,8,9,11} mit Räucherlachsstreifen, sour cream und Salatbeilage	19,50
217 Ofenkartoffel ^{2,8,9,11} mit Garnelen in Knoblauch gebraten, Sour Cream und Salatbeilage	19,50

Pasta

218 Penne „Napoli“ ^{1,8,10} in Tomaten-Basilikum-Sauce und frischem Parmesan	13,90
219 Penne „Salmone“ ^{1,5,10} in Tomaten-Basilikum-Sauce mit gebratenen Lachsstreifen	21,50
220 Bandnudeln ^{1,2,3,10} vegetarisch mit mediterranem Gemüse in Knoblauchöl	18,50
221 Weiße und grüne Bandnudeln ^{2,8,9,11} in Knoblauch-Olivenöl, mit mediterranem Gemüse und gebratenen Garnelen	21,50

Holländischer Matjes

222 Matjesfilet ^{1,5} mit Zwiebelringen, Tomate, Schwarzbrot, Butter	13,90
223 Matjes „Hausfrauenart“ ^{5,8} mit Apfel-Zwiebel-Gurken-Sauce, dazu Bratkartoffeln	19,50
224 Matjes „Skandinavische Art“ ^{5,11} mit Honig-Senf-Dill-Sauce, dazu Bratkartoffeln	19,50
225 Matjes „Lord Nelson“ ^{5,8} auf Apfelingeln mit Preiselbeersahne, dazu Bratkartoffeln	19,50

Fisch

226 Grüne Heringe ⁵ heiß aus der Pfanne, dazu Bratkartoffeln	19,50
227 Bratheringe, eingelegt ⁵ hausgemacht, mit Zwiebelringen, dazu Bratkartoffeln	18,50
228 Rotzungenfilet ^{5,8} gebraten, mit Rahm Spinat, dazu Kartoffelrösti	23,50
229 Seelachsfilet im Bierteig ^{1,5,10,11} gebacken, mit warmem Speckkartoffelsalat, dazu marinierte Salatgurken und Remouladensauce	23,50
230 Dorade ⁵ gebraten, mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	25,90
231 Hamburger Pannfisch ^{5,8,10,11} in Dijonsensauce, dazu Bratkartoffeln	25,90
232 Lachsfilet ^{5,8,10} gebraten, mit Rahm Spinat und Röstiecken	29,90
233 Ostsee-Angeldorschfilet ^{5,8,9,10,11} pochiert, mit deftiger Dijonsensauce, dazu Butterkartoffeln und Gurkensalat	26,90
234 Ostsee-Angeldorschfilet ^{5,8,9,10,11} gebraten, mit Dill-Sahnesauce, dazu Butterkartoffeln und kleiner Gartensalat	26,90
235 Ostsee-Angeldorschfilet ^{5,10} gebraten, auf Rotweinschalotten, dazu Rosmarinkartoffeln	26,90
236 Lachsroulade ^{5,8,10} mit Spinatfüllung, Dillsauce und Basmatireis	29,90
237 Scholle „Finkwarder Art“ ^{5,10,11} in Speckstippe gebraten, dazu warmer Speckkartoffelsalat	27,90
238 Zanderfilet ^{5,8,10} mit Kartoffelkruste gebraten auf Blattspinat mit Dillsauce, dazu Basmatireis	25,90
239 Büsumer Fischplatte (kalt) ^{1,1,2,5,8,10,11} mit Büsumer Krabben, Räucherlachs, Matjesfilet, dazu versch. Saucen, Schwarzbrot, Toast und Butter	29,90
240 Amrumer Fischplatte (warm) ^{2,5,8,10} Lachs- und Rotzungenfilet, zwei große Garnelen vom Grill mit Dillsauce, dazu Salzkartoffeln	34,90
241 Riesen-Garnelen „provençale“ ^{1,2,9,10,11} in Knoblauchsud mit Oliven, Paprika, Zucchini, dazu kleiner gemischter Salat und Kräuterbaguette	34,90

Fleisch

242 Schnitzel „Paniert“ ¹⁰ mit Champignons, Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	21,50
243 Schnitzel „Wiener Art“ ¹ mit Gemüse, dazu Pommes Frites	21,50
244 Rumpsteak (200g) „Buenos Aires“ ⁸ mit Kräuterbutter, gebackener Ofenkartoffel mit Sour Cream	29,90
245 Rumpsteak (200g) „Mendoza“ mit Zwiebeln, Champignons, Paprikastreifen, dazu Bratkartoffeln	29,90
247 Putensteak auf mediterranem Gemüse, dazu Bratkartoffeln	23,50
248 Hamburger Seemannslabskaus ^{4,5,10,11} (soviel man will und kann) mit zwei Spiegeleiern, Rote Beete, Gewürzgurke und Rollmops	20,50

Liebe Gäste unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.

Salate

250	Grüner Gartensalat ^{1,9,11} mit Kresse, Kirschtomaten und Balsamico-Vinaigrette	6,90	253	Großer Salat „Fischerstube“ ^{1,2,9,11} mit gebratenen Garnelen	19,50
251	Großer Nizza-Salat ^{1,5,9,11} mit Thunfisch, Oliven, Peperoni, Cherrytomaten und Zwiebelringen	16,90	254	Großer Nordseesalat ^{1,2,9,11} mit frischen Büsumer Krabben	27,90
252	Seeräubersalat ^{1,2,9,11} mit gebratenen Krebschwänzen	19,50	255	Großer Californiasalat ^{1,9,11} mit Putenstreifen und Obst der Saison	16,90

Desserts

260	Eis "heiß" ^{1,8} Vanilleeis mit heißen Beerenfrüchten und Sahne	9,50	262	Rote Grütze ^{1,8} hausgemacht, mit Vanilleeis und Sahne	9,50
261	Coupe Danmark ^{1,8,9} Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	9,50	263	Apfelkuchen ^{1,8,9} mit Vanilleeis und Sahne	9,50

Aperitif

355	Hugo	8,00	356	Aperol Spritz	8,00
-----	------	------	-----	---------------	------

Faß & Bier

1. König Pilsener	0,3 l	4,20
2. König Pilsener	0,5 l	6,20
3. Hacker-Pschorr Kellerbier	0,3 l	4,10
33. Hacker-Pschorr Kellerbier	0,5 l	6,00
4. Paulaner Weizen - hell -	0,3 l	4,10
5. Paulaner Weizen - hell -	0,5 l	5,90
6. Alsterwasser	0,3 l	4,10
7. Alsterwasser	0,5 l	5,90

Flaschen & Bier

8. Malzbier	0,33 l	3,90
9. König Pilsener - alkoholfrei -	0,33 l	4,20
10. Paulaner - alkoholfrei -	0,5 l	5,90
11. Paulaner - Kristall -	0,5 l	5,90
12. Paulaner - Dunkel -	0,5 l	5,90
32. Paulaner Zitrone 0,0%	0,5 l	5,90

Alko & holfrei

13. Coca Cola ^{1,2}	Fl. 0,2 l	2,90
14. Coca Cola ^{1,2}	0,4 l	4,80
15. Coca Cola Zero ^{1,2,3,6}	Fl. 0,2 l	2,90
16. Seven up	Fl. 0,2 l	2,90
17. Mirinda Orange ⁵	Fl. 0,2 l	2,90
18. Paulaner's Spezi ^{2,5}	0,33 l	3,30
19. Paulaner's Spezi ^{2,5}	0,5 l	4,90
20. Gerolsteiner	Fl. 0,25 l	2,90
21. Gerolsteiner	Fl. 0,75 l	7,50
22. Gerolsteiner still	Fl. 0,25 l	2,90
23. Gerolsteiner still	Fl. 0,75 l	7,50
24. Schweppes Bitter Lemon ⁵	Fl. 0,2 l	3,30
25. Schweppes Tonic Water ⁴	Fl. 0,2 l	3,30
26. Schweppes Ginger Ale ²	Fl. 0,2 l	3,30

Saft & Vitamine

27. Orangensaft ⁷	0,2 l	3,30
28. Apfelsaft		3,20
29. Johannisbeersaft ⁷		3,30
30. Tomatensaft		3,30

Schorle & morle

35. Weinschorle ¹²	0,2 l	4,20
36. Apfelsaftschorle	0,2 l	3,20
37. Apfelsaftschorle	0,4 l	4,80
38. Rhabarberschorle	0,2 l	3,30
33. Rhabarberschorle	0,4 l	4,90
39. Rote Traubensaftschorle	0,2 l	3,30

Eis & gekühlt

40. Korn 32%	2 cl	2,20
41. Korn Fürst Bismarck		2,70
42. Hamburger Kümmel 32%		3,00
45. Malteser		3,50
46. Jubiläums Aquavit		3,90
47. Linie Aquavit		4,20

Zusatzstoffe:

- 1) koffeinhaltig, 2) mit Farbstoff, 3) enthält eine Phenylalaninquelle,
4) Chinin, 5) mit Antioxidationsmitteln, 6) mit Süßungsmitteln,
7) Nektar, 8) jodiertes Natriumpökelsalz

Allergene:

- 1) Glutenhaltiges Getreide, 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fische, 5) Erdnüsse,
6) Sojabohnen, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte/Nüsse, 9) Sellerie, 10) Senf,
11) Sesamsamen, 12) Schwefeldioxid und Sulphite, 13) Lupinen,
14) Weichtiere
(und daraus gewonnene Erzeugnisse)

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Pur & mixed

49	Rum	2 cl	3,00
50	Bacardi		3,50
51	Gin		3,50
52	Wodka Moskovskaya		3,50
53	Pernod		3,50
54	Campari	4 cl	4,20

Süß & bitter

55	Gammeldansk	2 cl	3,30
56	Underberg		3,30
57	Fernet Branca		3,30
59	Ramazotti		3,30
60	Averna		3,30
61	Sambuca		3,30
62	Amaretto		3,30
63	Baileys		3,30
64	Grappa		3,90
67	Jägermeister		3,00

Cognac & Weinbrand

69	Mariacron	2 cl	3,30
73	Remy Martin V.S.O.P.		4,50

Whisky & Whiskey

74	Ballantines	2 cl	3,50
75	Johnnie Walker		3,50
78	Tullamore Dew		3,50
80	Jim Beam		3,50
81	Jack Daniel's		3,50

Obst & Brand

83	Himbeergeist	2 cl	4,90
84	Kirschwasser		4,90
85	Mirabelle		4,90
86	Williamsbirne		4,90

Sherry & Martini

87	Sherry Dry	5 cl	4,50
88	Sherry Medium	5 cl	4,50
89	Martini Bianco	5 cl	3,90
90	Martini Dry	5 cl	3,90

Heiß & Getränk

100	Kaffee	Tasse	2,70
102	Kaffee Hag	Tasse	2,50
104	Tee „Dallmayr“	Glas	3,00
106	Cappuccino		3,50
107	Caffé latte		3,50
108	Espresso einfach		2,60
109	Espresso doppelt		4,00
110	Rumgrog		3,80
111	Rotweingrog		3,30
112	Glühwein		3,30

Land & Wein

		0,2l	
145	Landwein -rot- ¹²		4,90
146	Landwein -rosé- ¹²		4,90
147	Landwein -weiß- ¹²		4,90

Wein & fein

		0,2l	
	Weiß		
150	Riesling -Rheingau- ¹²		6,50
151	Grauburgunder -Rheinessen- ¹²		6,50
153	Rivaner -Franken- ¹²		6,50
154	Chardonnay -Italien- ¹²		6,50
155	Pinot Grigio -Italien- ¹²		6,50

Rosé

157	Weißherbst -Pfalz- ¹²		6,50
-----	----------------------------------	--	------

Rot

158	Dornfelder -Pfalz- ¹²		6,50
159	Merlot -Italien- ¹²		6,50
160	Cabernet Sauvignon -Italien- ¹²		6,50

Sekt & Champagner

161	Prosecco Piccolo	0,2l	7,50
162	Prosecco	0,7l	19,50

	Geldermann Carte Blanche		
163	Piccolo	0,2l	11,50
164	1/1 Flasche	0,75l	37,50
165	Champagner Moët & Chandon	0,75l	95,00

Restaurant



Franziskaner

Öffnungszeiten:
täglich von 11.30 - 00.00 Uhr

Große Theaterstraße 9
20354 Hamburg
Telefon 040 / 345 756
Fax 040 / 345 076



Hfacker-Pschore

HAMBURG

Öffnungszeiten:
täglich ab 11 Uhr geöffnet
Küche täglich ab 12 Uhr

Lange Reihe 97
20099 Hamburg
Tel.: 040/326519
hphamburg.com

PAULANER'S

Am Großneumarkt

Öffnungszeiten:
Sonntag - Donnerstag
von 11.00 Uhr bis Mitternacht

Freitag + Samstag
von 11.00 Uhr bis 1.00 Uhr

Großneumarkt 1
20459 Hamburg
Telefon 040 / 63 60 79 00
Fax 040 / 63 60 79 03

Hamburger Stadtkrug
Die
Kartoffelstube

Öffnungszeiten:
täglich von 11.00 Uhr bis Mitternacht

Unsere Köche sind
bis 23.00 Uhr für Sie da!

Colonnaden 45
20354 Hamburg
Telefon + Fax
0 40 / 348 02 57