

Spezialitäten des Hauses

Aperitif-Empfehlung

Lange Anna Gin, Campari, Maracuja

€ 7,50

(nicht in Gutscheinen von storytels enthalten)

storytels-Gutscheine

Portwein oder Sherry

Helgoland-Menü

Crème vom Taschenkrebs

€ 8,00

Dorschfilet gedünstet

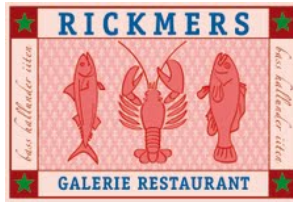
mit Rahmspinat, Kartoffelstampf und Senfsauce

€ 24,00

Damen und Herrenbrei

€ 6,50

als 3-Gang-Menü: € 34,00



Vorspeisen

Austern Fines de Claires
mit Schalottenperlen und Chesterbrot
3 Stück € 10,50

Crème von Pfifferlingen (vegetarisch)
mit Walnuss-Croutons
€ 8,00

Wildkräutersalat in einer Himbeer-Walnuss-Vinaigrette (vegan)
mit Luzernesprossen
€ 9,00

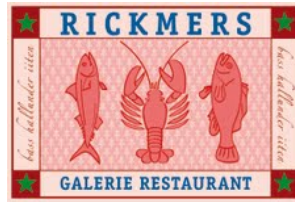
Eismeer-Shrimps
an Chilli-Cocktailsauce
€ 15,00

Knieper-Kostprobe
mit dreierlei Dip und Baguette
€ 9,50

Helgoländer Hauptgang-Spezialitäten

Helgoländer Knieper
mit Baguette und dreierlei Mayonnaise-Dip
€ 29,00

Helgoländer Hummer (auf Vorbestellung)
mit Baguette und dreierlei Mayonnaise-Dip
pro 100 g € 14,50
(Bitte erfragen Sie die Größen der Hummer gerne beim Serviceteam.)



Hauptgänge

Ragout vom Helgoländer Hummer
in Anis-Safranrahm mit schwarzen Tagliatelle
€ 36,00

Seeteufel-Medaillons
an warmem Salat von der Krake
€ 28,00

Kabeljau auf der Haut gebraten
mit schwarzem Reis und Rieslingcreme
€ 26,00

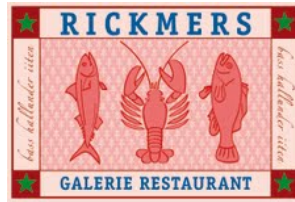
Entrecôte vom Grill
mit Waldpilzen, Moorkartoffeln und grüner Pfeffersauce
€ 26,00

Rosa gebratene Entenbrust
an Portweinjus, violette Kartoffelpüree, Marktgemüse
€ 24,00

Tafelspitz vom Kalb mit Meerrettich-Sauce
Kartoffel-Selleriepüree und Marktgemüse
€ 22,00

Gemüse-Dinkelbratling (vegan)
mit zweierlei Mojo
€ 16,80

Safran-Risotto-Spitz (vegetarisch)
mit Rahmpilzen
€ 20,80



Desserts

Creme brûlée mit Tonkabohneneis
€ 9,00

Schokoladenfondant mit Himbeereis
€ 9,50

Champagner-Cremesorbet
€ 8,00

Variation von hausgemachtem Eis
€ 8,00

Rohmilchkäse-Auswahl mit Feigensenf
€ 12,00

Digestif-Empfehlungen

Brennerei Pircher (Südtirol)

Williamsbirne - Zwetschgeler –Vogelbeere
2 cl € 4,50

Grappa Nonino

Moscato 2 cl € 5,00
Chardonnay 2 cl € 5,50
Merlot 2 cl € 5,00