



Das Fischrestaurant
am Hamburger Hafen

Aperitif

Seahorse fresher - on Ice, white Rum, Lime Juice, Maracuja	0,1	4,90
Seahorse fruit fresher - on Ice, Lime Juice, Orange, Maracuja	0,1	4,40
Seahorse jumping Cranberries on Secco Rosé	0,1	5,50
Original Hendricks Gin mit Gurke, Schweppes Tonic, on Ice		9,50
Bombay Gin, Schweppes Tonic, on Ice		7,00
CAVA brut Rosé Special-Edition aus Spanien	0,1	6,90
Crémant brut de bourgogne aus Frankreich	0,1	6,90
Aperol „Original“ prickelnd mit Jahrgangssekt	5 cl	6,50
Campari Orange	5 cl	6,50
Martini bianco // extra dry mit Olive	5 cl	3,90
Sherry dry // medium	5 cl	3,90



Feeling today

Spanischer „Tio Pepe“

. . . . „on the rocks“	€ 6,00
. . . . mit Tonic	€ 6,50
. . . . mit Citro Lemon	€ 6,50


Starter *home special*

Auster - on Ice classic 2,90

Zwei Felsenaustern "Fine de Claire" 6,60
gratiniert mit Pernod & Grana Padano

+ + + + +

Three Scallops 13,30
Dreierlei Special - Jakobsmuscheln auf warmen Passepierre-Algen mit 3 Farben-Kaviar

 **Trilogie aus Fluß & Meer** 15,50
Hummer Espresso-Macchiato & Grill Prawn / Wildlachstörtchen auf Röstinchen / Muschel-Krebscocktail

 **Spicy Tatar vom Irischen Springlachs** 12,50
Angegrillt mit frischen Kräutern / Kartoffelrösti / Wasabi-Joghurt / Sesamgrün

Exotischer Louisiana Cocktail 11,90
Komposition von marinierten Krebschwänzen & Melone auf Vitalfruit Bouquet

Jamón Serrano 8,80
24 Monate gereift - hauchdünn zum picken mit eingelegten Oliven

Toronto Lobster 19,50
Flusskrebse / Hummerbutter / Vitalsalat / Kräuterchips
½ kanadischer Hummer

+ + + + +

Knuspersalat - Vitalkomposition / Pinienkerne / Kräutercroutons 6,80





Suppen

Green Vietnam Soup 7,90
Stimulierend / Kaiserschote / Ingwer / Tempuraprawn

 **Lobster Chowder** 8,80
Grill Scallop / Krebschwänze / finish Spain Brandy

Starter *Sushi*

California special	10,50
Crunchy Perlhuhn / Cream Cheese / Beetroot / black Sesam	
 Home Special - Tex-Mex Roll	9,80
Inside - Out / Grill Pollo / Guacamole / Nachosknusper / Tomatensalsa	
Double Salmon Roll	12,80
Spicy Wildlachstatar / Hausgebeizter Lachs / Cream Cheese / grüner Spargel	
 Seepferdchen's Knusperkörbchen	15,50
Gebackene Stäbchen-Köstlichkeiten / Scampi / Gemüsesticks / dreierlei Fischfilets Wasabimayo / Teriyaki Sauce	
US Beef Special	12,80
Mariniertes Teriyaki-Rinderfilet / Panko Spargel / Avocado / Cream Cheese / Röstzwiebeln	
Hot Crunchy Roll - gebacken	10,50
Spicy Wildlachs & Flusskrebse / grüner Spargel / Tempura / Wasabimayo / Teriyaki	



Vital Salate

Seepferdchen Salat - solo	11,50
Vitale Feldkreation / Melone / Paprika / Granatapfel / Nüsse / Fruit-Vinaigrette	
 Seepferdchen Salat & gegrillte Lemonen-Gambas	15,50
Fresh Vitalsalat / zweierlei Grill Gambas / Fruit-Vinaigrette	
Fifty Fifty Salad	16,50
Scampi & Rinderfilettranchen / sweet & chili / roter Beerenpfeffer / Grana Padano	

Catch-Fisch

Grill Steinbeisser „Italo style“	24,90
getürmt mit Limonen-Riesengarnele / Balsamico Grillgemüse / Meersalzkartoffeln	
 Seepferdchen meets Orient	26,80
Am Spieß – Frische Grill-Edelfisch-Filets / Riesengarnele / italo Kräutergemüse / Marokko Dattel-Safranrisotto	
Duftendes aus der Papillote	22,90
Steinbeißer / Wildlachs / Krebschwänze / Vitalgemüse / Duftkräuter / Sancerresud Pommes Carrés rouge	
Saltimbocca vom Havelzander	20,50
An karamellisiertem Bacon / Citrothymian / Linsen-Balsamicorisotto	
Gegrillte Riesengarnelen	19,90
Gestuft mit Flusskrebse / Spumante Risotto	
Hamburger Pannfisch	19,50
Flusskrebse / Dijon-Feigenschaum / Gestampfte Süsskartoffel	
 Scallops „Spanish style“	22,00
Jacobsmuscheln / Serranomantel / Riesling - grüner Spargelrisotto	
Kanadischer Hummer „Klassik“	39,50
Marinierte Flusskrebse / Vitalsalat / Kräuterchips / France Dip	
Catch of the Day	Tagespreis
Fragen Sie einfach nach unserem täglich frischen Tagesfang	

Seafood Home-Trilogie

Das Erlebnis für Zwei & mehr



Vom Löffel

Lobster-Cappuccino / gespießter Scampi

Aus Fluß & Meer

Gratinierte Austern / Lachstörtchen auf Rösti / Krebscocktail / Jacobsmuschel / Vitalsalat

Catch of the Day

Fangfrisch - ¼ Lobster p.P. / Dreierlei Fischkreationen aus der Muschel und Dufttüte / Kräuterchips / Meersalzkartoffeln / Dijon-Feigenschaum / France Dip

Seafood Trilogie pro Person € 38,80


. . . mit halben Hummer pro Person € 45,80

Pasta & Risotto

 Papadelle „Aglio e Scampi“	16,50
Bandnudel / Tiger Scampi / italo Grillgemüse / Gavi / Knoblauch / Chili	
Papadelle „Italien Filet“	16,90
Tranchen v. Rinderfilet / Pesto Rosso / due Pomodori / Pinienkerne / Pinot	
+ + + + +	
France Pintade auf Apfel- Linsenrisotto	17,80
Grill Perlhuhnbrust / Karamell Apfel	
Marokkanisches Dattel-Safranrisotto	15,90
Karamellisierte Birnenspalten / geröstete Walnüsse (Vegi)	



Prime Steaks

 Reef meet Beef	38,80
US Beef (200g) / Big Prawn / Safranschalotten / römische Nocken	
„Lady's Cut“	27,50
Gegrilltes Rinderfilet (150g) / Red Pepper / Karamelljus / Süsskartoffelstampf	
California Surf & Turf – Das Original	45,50
Gegrilltes Rinderfilet (200g) / ½ Toronto Lobster / Flusskrebse / Special Dip Safranschalotten / römische Nocken	

Dazu empfehlen wir:



Knusper Vitalsalat	5,50
Blattspinat im Schmandtürmchen	3,50

für unsere Elbkids (bis 12 Jahren)

BOB der Baumeister Schnitzel vom Wiesenhuhn / Rahmspinat / Süsskartoffelstampf	7,50
Fischers Fritzen Back - Fischfilet / Rahmspinat / Süsskartoffelschnee	6,50
Räuberteller Die Kleinen essen bei Mama oder Papa mit	



Süßes zum Abschluss

 Sweet & Dreams Himmlische Verführungen einfach lecker!	11,50
Geeistes Choco tarte . . . einfach Himmlisch! Karamellisiert an Himbeer - Kirschen	8,80
Hausgemachte Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce	6,90
Seepferdchen´s home Sorbet „today“ Fragen Sie nach unserem hausgemachten Tageseis, gr. Kugel	3,50
Limettentörtchen . . . frisch lebendig! an feurigem Erdbeer - Minzsalat	8,80
Gebrochener Parmesan mit alter Balsamico Crema & Oliven	10,50
 Heiß & Fein Italienischer Espresso mit einem originalen Unterthurner Waldbeerenbrand aus Norditalien riechen ~ beißen ~ riechen	6,90