

Herzlich Willkommen

im



Hummerkorb

DAS FISCHRESTAURANT

Im Jahre 2005 hat der „Hummerkorb“ an dieser Stelle die Türen geöffnet, damals in den ersten Monaten noch als Bar, dann je-doch sehr bald als Fischrestaurant. Der Name stammt von einer gleichnamigen Bar auf der Nordseeinsel Helgoland. Es lag nahe, dem Namen auch eine Bestimmung zu geben: den frischen Hummer! Wenn er auch nicht aus Helgoland kommt, so beziehen wir den Hummer stets frisch aus den kanadischen Gewässern und Maine. Heute können Sie den Hummer in unterschiedlicher Zubereitung bei uns genießen!

Als Fischrestaurant an der Ostseeküste bieten wir natürlich auch alle frischen Fischarten der hiesigen Gewässer an: Dorsch, Lachs, Zander, Flundern, Steinbutt und vieles mehr, aber auch Gerichte ohne Fisch halten wir für Sie bereit!

Wir freuen uns, das Sie unser Restaurant „Hummerkorb“ ausgesucht haben und wünschen Ihnen einen guten Appetit!!

Ihr „Hummerkorb“-Team

Salate

Gemischter Salat von frischen Salaten der Saison	4,50
Hausgemachter Gurkensalat mit Dill und Zwiebeln	3,30
Gemischter Salat mit marinierten Shrimps und Baguette	6,90
Gemischter Salat mit Putenstreifen	7,80
Wählen Sie zu den Salaten American-, Italian- oder Joghurt-Dressing	
Tomate mit Mozzarella und Baguette	6,50

Suppen

Nordsee-Krabbensuppe nach Fischer's-Rezept	5,90
Sylter Fischsuppe mit Jacobsmuschel - Garnelen - Spieß,	6,20
Hummerrahmsüppchen vom frischen Hummer	7,50
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Sahnhaube	3,90
Hühnerbouillon mit Fleisch- und Gemüseeinlage	4,30

Vorspeisen

Vorspeisenteller Hummerkorb: Scampi in Knoblauchöl gebraten, Matjestatar, Flurkrebis, hausgebeizter Lachs mit Dill-Honig-Senf-Sauce und Eismeer-Garnelen-Cocktail, Baguette	10,90
Hummerkrabben in Oliven-Knoblauch-Öl mit Baguette	9,90
Rinder-Carpaccio auf Ruccolasalat mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl und Parmesanblättern, Baguette	9,40
Thunfisch-Carpaccio mit Limetten-Buttersauce, Parmesanblättchen und Baguette	9,80
Würzfleisch (wahlweise vom Schwein oder Geflügel) in der Blätterteig-Pastete mit Käse überbacken	7,50
Frischer $\frac{1}{2}$ Hummer mit Hausmayonnaise u. Baguette	18,50

Fischgerichte

Dorschfilet natur gebraten an Dijon-Senfsauce und Petersilienkartoffeln	10,90
Dorschfilet und Würzfleisch (vom Schwein oder Geflügel) mit Käse überbacken, dazu reichen wir knusprige Röstkartoffeln	13,50
Dorschfilet im Speckmantel mit Blattspinat und Kartoffelpüree	13,90
Dorschfilet, goldbraun gebraten mit frischen Nordseekrabben und knusprigen Röstkartoffeln	14,90
Kutterscholle "Finkenwerder Art" mit Speckwürfeln und leckeren Röstkartoffeln	13,90
Kutterscholle "Büsumer Art", mit frischen Nordseekrabben und knusprigen Röstkartoffeln	15,80
Zanderfilet goldbraun gebraten auf Blattspinat und Kartoffelpüree	14,50
Nordsee-Seezunge in Butter goldbraun gebraten mit Petersilienkartoffeln & zerlassener Butter, je 100 gr.	4,00
Lachsfilet gebraten mit frischem Blattspinat, Basmatireis und Hummersauce	13,90
Fischteller "Hummerkorb": ca. 300 gr. frisches Filet vom Zander, Dorsch und Lachs, Marktgemüse, Hummersauce und Röstkartoffeln	15,90
Spaghetti mit Meeresfrüchten: variationen von mediterranen Meeresfrüchten in Oliven-Knoblauchöl geschwenkt	12,90
Spaghetti mit Scampi in Tomatensalza geschwenkt und Parmesan	14,50
Halber Hummer, ausgelöst, auf spaghetti mit Hummersauce	23,90
Große Portion Hummerkrabben in Oliven-Knoblauchöl mit Baguette	14,80
Frischer 1/2 Hummer mit Hausmayonnaise u. Baguette	18,50

Ganzer frischer Hummer, aufgebrochen, mit Haus-Mayonnaise und Baguette 34,50

größere Hummer servieren wir nach Gewicht, je 100g. 7,50

Hafenteller: Matjes-Filet mit Hausfrauensobe und Graved-Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Shrimps und Röstkartoffeln 13,90

Matjesteller "Hausfrauenart": milde Matjesfilet mit Hausfrauensauce aus Gurke, Zwiebel und Apfel mit Röst- oder Salzkartoffeln 12,50

Brathering süß-sauer eingelegt, mit Zwiebeln und knusprigen Röstkartoffeln 9,80

Unser Angebot:



1 Kg Scampi, 1 Flasche Wein (Lenz, Riesling),
gemischter Salat, Dressing Ihrer Wahl und Baguette
für 2 Personen nur 44,00

Fleisch-Gerichte

Schweinerückensteak mit Zwiebeln, Röstkartoffeln und Kräuterbutter 15,90

Schweinesteak und Würzfleisch mit Käse überbacken und Pommesfrites 13,50

Schnitzel "Hamburger Art" mit Spiegelei und Röstkartoffeln 12,50

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Röstkartoffeln und Remouladensauce 10,90

Desserts

Mango-Sorbet mit einem Schuss Prosecco, Hippe und Minzblatt	3,90
Crêpe in Caramelsauce mit Orange & Vanille, 1 Kugel Vanilleeis	5,50
Warmer Apfelstrudel "Wiener Art" mit Vanillesoße	4,90
Heiße Zimt-Kirschen mit Vanilleeis	4,50
Schokoladensoufflé mit heißen Zimtkirschen und Vanillesauce	5,40
Hausgemachte Waffel	
mit heißen Sauerkirschen und Vanilleeis	4,20
mit Nougatcreme und Stracciatellaeis und Sahne	4,20
mit Eierlikör und Schokoladeneis und Sahne	4,20
mit Zimt & Zucker	3,50
mit Puderzucker	3,50

