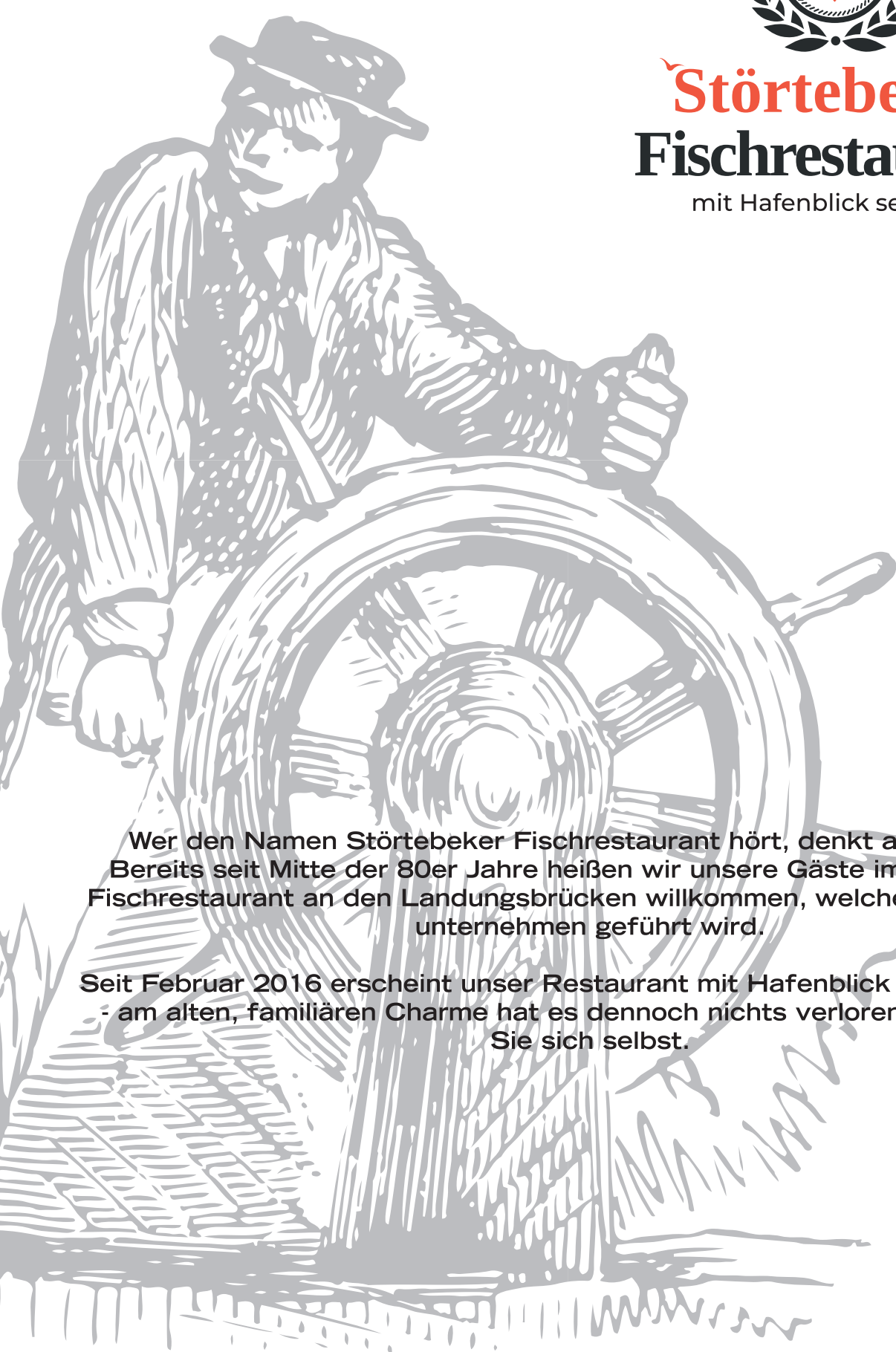




Störtebeker[®]

Fischrestaurant

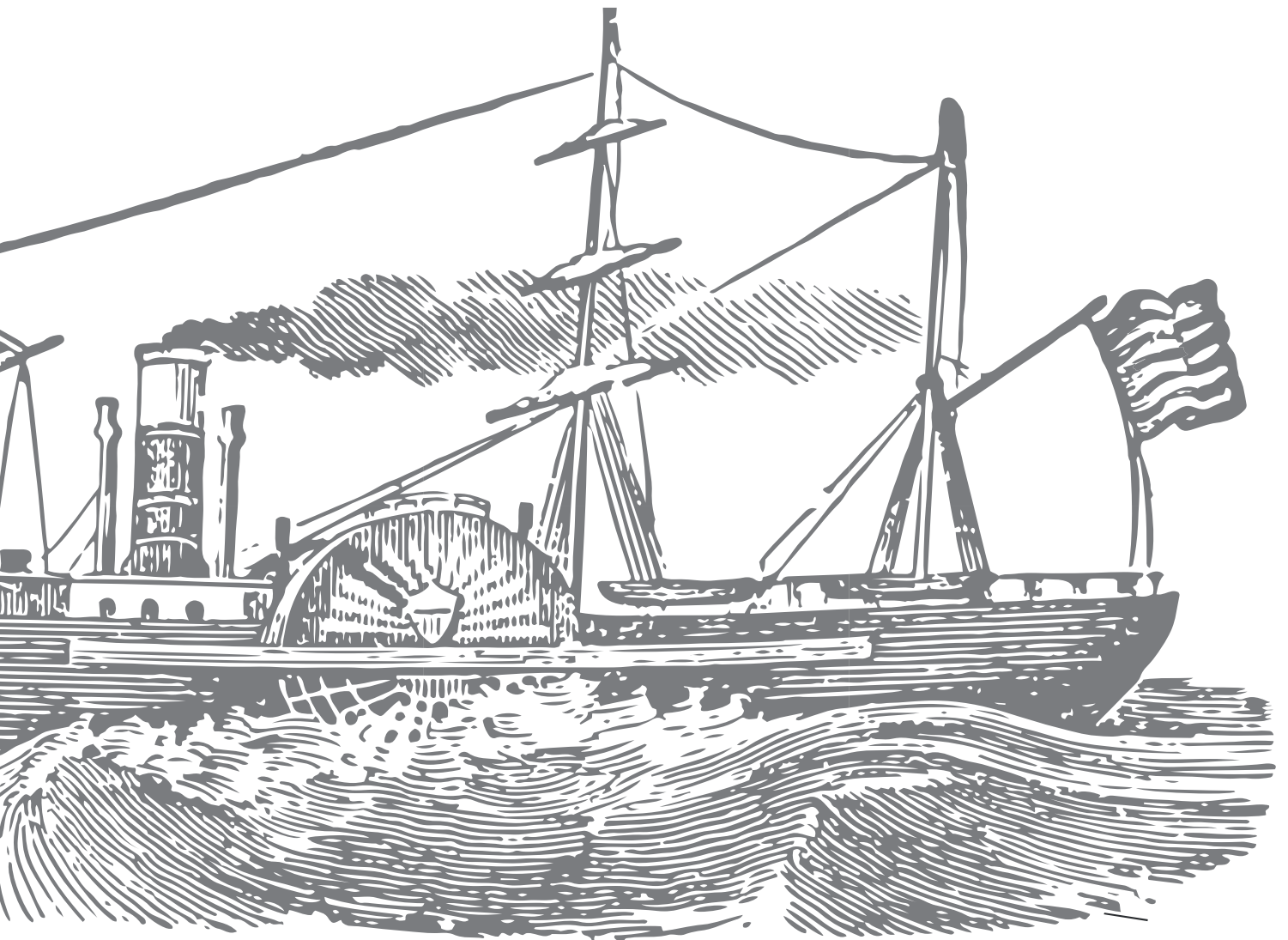
mit Hafенblick seit 1986



Wer den Namen Störtebeker Fischrestaurant hört, denkt an Hamburg!
Bereits seit Mitte der 80er Jahre heißen wir unsere Gäste im Störtebeker
Fischrestaurant an den Landungsbrücken willkommen, welches als Familien-
unternehmen geführt wird.

Seit Februar 2016 erscheint unser Restaurant mit Hafенblick im neuen Glanz
- am alten, familiären Charme hat es dennoch nichts verloren. Überzeugen
Sie sich selbst.

**“In Hamburg sagt
man Moin”**





VORSPEISEN

Störtebeker Fischsuppe	8,00 €
Krebssuppe mit Krabben ^{B,I}	9,00 €
Tomatensuppe 	7,50 €
Riesengarnelen in Knoblauch-Öl	
-6 Stück	17,00 €
-9 Stück	19,00 €
Vollkornbrot	
-mit Räucherlachs ^{A,G}	13,50 €
-mit Matjes ^{A,G}	13,50 €
Matjes Hausfrauen-Art ^G	14,00 €
Tapas Teller ^{G,I,J}	klein: 10,50 € groß: 18,50 €
-mit Salami, Serrano Schinken, Käse, Oliven und Aioli-Dip	
Käseteller ^G	klein: 9,50 € groß: 16,50 €
-mit 4 Sorten 	

SALATE

Gemischter Salat der Saison 	14,50 €
Tomaten-Zwiebel-Salat 	15,50 €
Gemischter Salat mit Garnelen	20,50 €
Gemischter Salat mit Thunfisch	18,50 €
Gemischter Salat mit Pute	18,50 €

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Hamburger Pannfisch^{A,C,J} 20,50 €
 -mit Bratkartoffeln, Senfsoße und Salatbeilage

Lachsfilet 28,50 €
 -mit Kartoffeln, Gemüse und Salatbeilage

Rotbarschfilet 25,50 €
 -mit Kartoffeln, Gemüse und Salatbeilage

Seelachsfilet 23,00 €
 -mit Kartoffeln, Gemüse und Salatbeilage

Doradenfilet 25,50 €
 -mit Kartoffeln, Gemüse und Salatbeilage

Zanderfilet 24,00 €
 -mit Salzkartoffeln und Salatbeilage

Störtebeker Mix 32,50 €
 -Lachsfilet, Seelachsfilet, Doradenfilet und 2x Garnelen
 -mit Kartoffeln, Gemüse und Salatbeilage

Gegrillter Oktopus in Knoblauchöl 34,00 €
 -mit Kartoffeln, Gemüse und Salatbeilage

Lachs-Garnelen-Spieße 29,00 €
 -mit Kartoffeln, Gemüse und Salatbeilage

Garnelen-Spieße in Kräuteröl 29,00 €
 -mit Kartoffeln, Gemüse und Salatbeilage

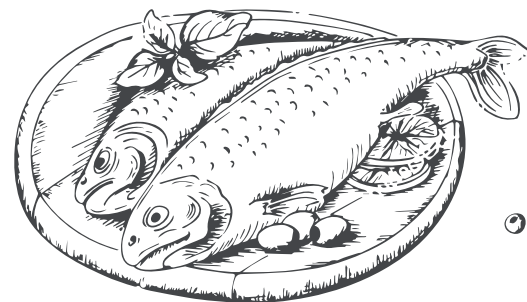


GANZE FISCHE

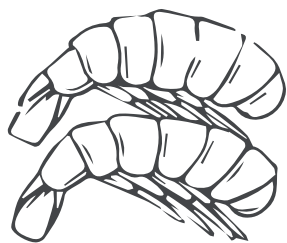
Scholle in Butter 22,00 €
 -mit Salzkartoffeln und Salatbeilage

Scholle Büsumer^B 28,00 €
 -mit Salzkartoffeln, Krabben und Salatbeilage

Dorade Royal 24,00 €
 -mit Kartoffeln, Gemüse und Salatbeilage



PASTA



Bandnudeln-Lachsfilet^{A,G} 21,00 €
-Lachsfilet mit Gemüse und Käse-Sahne-Soße
oder Tomaten-Soße

Bandnudeln-Garnelen^{A,B,G} 26,50 €
-Garnelen mit Gemüse und Käse-Sahne-Soße
oder Tomaten-Soße

Spinat-Bandnudeln mit Lachsfilet^A 20,50 €

Bandnudeln in Tomatensoße^A ✓ 16,50 €

Bandnudeln Spinaci^A ✓ 16,50 €
-Bandnudeln mit Blattspinat



FLEISCHGERICHTE

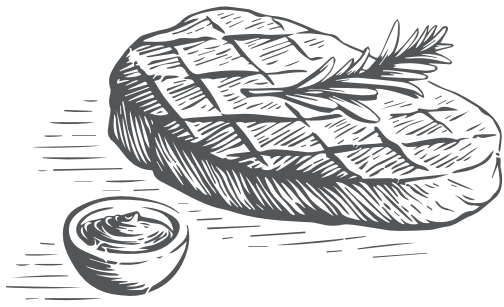


Labskaus a la Störtebeker^{C,I,J} 16,50 €
-mit zwei Spiegeleiern, Matjes, Gurke und rote Beete

Kalbsspieß^{C,I,J} 28,50 €
-mit Pommes und Salatbeilage

Putenschnitzel^A 15,50 €
-mit Pommes und Salatbeilage

Riesen Currywurst^{I,J} 14,00 €
-mit Pommes



HEISSE GETRÄNKE

Cafe Creme ⁹	3,50 €
Espresso ⁹	3,00 €
Cappuccino ^{G,9}	3,80 €
Milchkaffee ^{G,9}	4,00 €
Latte Macchiato ^{G,9}	4,50 €
Tee	3,00 €
<i>-Schwarz, Minze, Früchte oder Kräuter</i>	



DESSERTS

Gefüllte Datteln ^G	11,00 €
<i>-mit Marzipan und dazu Karamellsoße, Vanilleeis</i>	
Hausgemachte Rote Grütze ^G	8,50 €
<i>-mit Vanillesoße</i>	
Cheesecake mit Himbeeren	9,50€
Große Kugel Vanilleeis	3,00€
Große Kugel Erdbeereis	3,00€





APERITIFS

Martini rot/weiß	5,50 €
Portwein rot/weiß	3,50 €
Campari orange/soda	8,50 €
Aperol Spritz	9,50 €
Gin Tonic	9,50 €

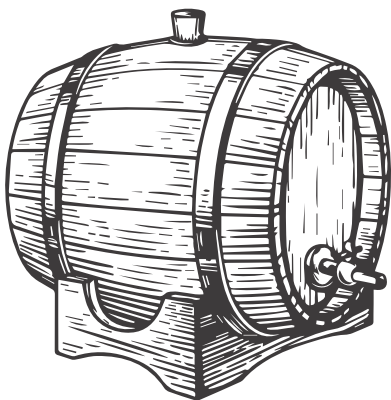


FASSBIERE

Beck's Pils	0,33l = 4,90 €		0,5l = 6,20 €
Alsterwasser	0,33l = 4,50 €		0,5l = 5,50 €

FLASCHENBIERE

Franziskaner Hefe-Weissbier	0,5l = 6,20 €
Corona Extra	0,35l = 4,20 €



ALKOLFREIE BIERE

Beck's Blue	0,33l = 4,20 €
Franziskaner Hefe-Weissbier	0,5l = 6,20 €

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix, Sprite ^{1,4,5,9}	0,2l = 3,80 €
Wasser Still oder mit Kohlensäure	0,25l = 3,50 € 0,75l = 8,50 €
Fuze Tea Schwarzer Tee Pfirsich	0,3l = 4,20 €
ViO Schorle Apfel	0,25l = 4,20 €
ViO Schorle Rhabarber	0,25l = 4,20 €
ViO Schorle Schwarze Johannisbeere	0,25l = 4,20 €
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2l = 3,80 €
Schweppes Tonic Water	0,2l = 3,80 €

SÄFTE/NEKTARE

Orange, Apfel,³ Schwarze Johannisbeere, Maracuja,³ Sauerkirsch, Rhabarber
0,2l = 3,80 €



SEKT:

Sektkellerei Deidesheim

Hausmarke "Glück, Glück, Glück" Privat Cuvée Brut, Pfalz

0,1l = 6,50 €

Silvaner, Kerner, Müller-Thurgau und Riesling.

Unsere Hausmarke der Sektkellerei Deidesheim. Der trockene Sekt für alle Tage. Harmonisch-fruchtige Komposition. Feines Aroma, dezente Säure garniert mit einem Spritzer Riesling. Das Rebgut kommt zu 100 % aus den eigenen Lagen der Familie Reis.



WEISSWEINE OFFEN:

Hauswein

0,2l = 6,50 € | 0,5l = 12,50 € | 1,0l = 24,00 €

Am Gaumen dominieren Aromen von Steinobst wie Pfirsich und Aprikose. Der Weisswein präsentiert sich in einem leuchtendem zitrusgelb im Glas.

Weber, Baden

2020 Grauer Burgunder "Traube-Liebe-Hoffnung", trocken

0,2l = 7,50 €

Er überzeugt mit einem vollen Bukett und intensiven Duftaromen der verschiedensten Richtungen. Fruchtige Aromen die auf Birne, Ananas, Zitrusfrüchte, Rosinen oder Trockenobst schließen lassen. Der Allrounder - saftig, fruchtig, lecker.

Weber, Baden

2020 Weisser Burgunder "Traube-Liebe-Hoffnung", trocken

0,2l = 7,50 €

Der Weißburgunder riecht im Bukett sehr zart und weich. Teilweise lässt er ein nussiges Aroma erkennen. Aber auch fruchtige Nuancen von Zitrusfrüchten, Ananas und Quitte sind zu erschmecken.

Bio-Weingut Schönhals, Rheinhessen

2020 Riesling, trocken

0,2l = 7,50 €

Saftig, üppig, mit feiner Frucht, macht Lust auf mehr.

ROSÈWEIN OFFEN:

Hörner, Pfalz

2020 Horny Rosé "Stier", feinherb

0,2l = 7,50 €

Spätburgunder, Merlot und Cabernet Dorsa.

Leuchtendes Pink, fruchtig-würzige Nase nach Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren und etwas Paprika duftet aus dem Glas. Sehr trinkanimierend und beschwingt, dabei stets ernsthaft gleitet dieser Spaßmacher über die Zunge.



ROTWEIN OFFEN:

Hauswein

0,2l = 6,50 € | 0,5l = 12,50 € | 1,0l = 24,00 €

Der Rotwein präsentiert sich in einem leuchtenden Purpurrot im Glas. Am Gaumen dominieren Aromen von dunklen Früchten wie Johannisbeere und Brombeere. Kräftig und rund.

Cantine Di San Marzano, Apulien / Salento

2020 I Tratturi Primitivo Puglia, IGP

0,2l = 7,50 €

Tief-rubinroter Wein mit intensiven Aromen von Pflaume und Schwarzkirsche. Würzig mit Noten von Rosmarin. Weicher, körperreicher Wein.

WEISSWEINE FLASCHE:

Weber, Baden

2020 Grauer Burgunder "Traube-Liebe-Hoffnung", trocken 0,75l = 28,00 €

Er überzeugt mit einem vollen Bukett und intensiven Duftaromen der verschiedensten Richtungen. Fruchtige Aromen die auf Birne, Ananas, Zitrusfrüchte, Rosinen oder Trockenobst schließen lassen. Der Allrounder - saftig, fruchtig, lecker.

Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz

2020 Surfing Chardonnay, trocken 0,75l = 28,00 €

Schöne Fruchtaromatik, Apfel, Zitrus, kein Holz. Im Mund sehr ausgewogen bei weicher Säure und klarer Frucht. Typische Fülle, unkomplizierter, sympathischer Typ.

Jakob Jung, Rheingau

2020 Riesling VDP. Gutswein Classic 0,75l = 35,00 €

Ein typischer Rheingauer Riesling, saftig, mit enormer Vielseitigkeit; gepaart mit einem angenehm harmonischen Säurespiel.

Anette Closheim, Nahe

2020 anetteclosheim Weißer Burgunder mit Freunden, trocken 0,75l = 35,00 €

Kräftig, fruchtig verspielter Burgunder - der grandiose Sommer ist in diesem Wein wahrlich eingefangen.

Hörner, Pfalz

2020 Sauvignon Blanc "Steinbock", trocken 0,75l = 35,00 €

Fruchtig! Der Sauvignon Blanc Steinbock begeistert Liebhaber dieser Rebsorte mit seiner unaufdringlichen, reifen Sauvignon-Frucht von gelber Paprika, Stachelbeere, Kiwi und etwas Pfirsich.

ROTWEINE FLASCHE:

Lisa Bunn, Rheinhessen

2019 Pinot Noir vom Löss, trocken 0,75l = 42,00 €

Frucht von Brombeere, Saft am Gaumen und reife weiche Tannine mit zartem Schmelz und viel Power.

Slowine, Villiersdorp/Western Cape / Südafrika

2019 Merlot 0,75l = 30,00 €

Aromen von Kirsche, Himbeere, Zedernholz, Schokolade, wenig Tannine, fruchtiger Abgang.



SPIRITUOSEN

2CL

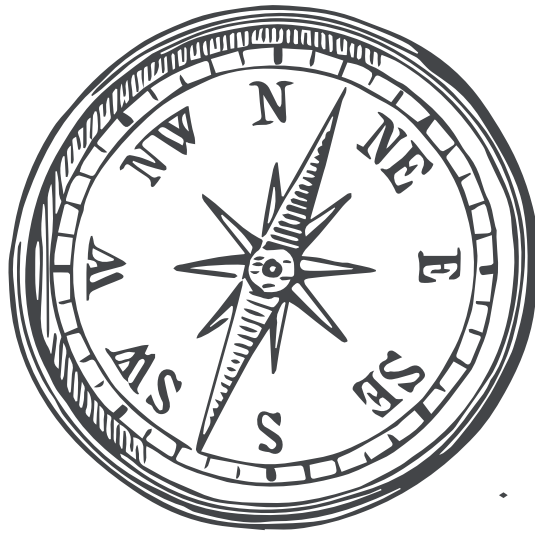
Helbing Kümmel	3,00 €
Korn	3,00 €
Malteserkreuz	3,00 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	3,00 €
Bombay Sapphire	3,00 €
Jägermeister	3,00 €
Ramazotti	3,00 €
Sambuca	3,00 €
Weinbrand	3,00 €
Grappa	3,00 €
Kirschwasser	3,00 €
Himbeergeist	3,00 €
Williams Birne	3,00 €
Jack Daniel´s	3,00 €
Bacardi	3,00 €
Absolut Vodka	3,00 €
Yeni Raki	3,00 €
Tekirdag Altinserisi	3,00 €




LONG DRINKS

Jack Daniel´s + Cola	9,50 €
Absolut Vodka + Saft nach Wahl	8,50 €
Gin Tonic	9,50 €
Yeni Raki + 0,2l Wasser	7,50 €
Tekirdag Altinserisi + 0,2L Wasser	8,50 €






Störtebeker Fischrestaurant

 040 - 31 54 40

 info@stoertebeker-fischrestaurant.de

 040 - 38 08 89 91

 www.stoertebeker-fischrestaurant.de

Störtebeker Betriebs GmbH / Bernhard-Nocht-Str. 68 / 20359 Hamburg



ZUSATZSTOFFEN

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

ALLERGENE

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse