



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 Familienunternehmen geführt wird.

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

**„In Hamburg sagt  
man Mein“**



Like uns auf facebook:

 **StoertebekerFischrestaurant**



## Vorspeisen

- |   |  |                |
|---|--|----------------|
| <b>101</b>  | <b>Störtebeker Fischsuppe</b>  | <b>4,80 €</b>  |
| <b>102</b>  | <b>Krebssuppe mit Krabben</b>  | <b>5,80 €</b>  |
| <b>103</b>  | <b>Riesen Garnelen</b><br><i>in Knoblauch-Öl (6 Stück)</i>   | <b>12,50 €</b> |
|  | <b>104 Häppchenplatte</b><br><i>Muschelfleisch am Spieß, Pescadito Fritos, Calamari, Krebszangenfleisch und Tomaten Bruschetta</i> | <b>10,90 €</b> |

## Salate

- |   |   |                |
|---|---|----------------|
| <b>105</b>  | <b>Kleiner gemischter Salat der Saison</b>                                  | <b>4,50 €</b>  |
| <b>106</b>  | <b>Großer gemischter Salat der Saison</b>                                   | <b>5,50 €</b>  |
| <b>107</b>  | <b>Großer gemischter Salat</b><br><i>mit Garnelen</i>                       | <b>10,50 €</b> |
|  | <b>108 Großer gemischter Salat</b><br><i>mit Thunfisch und gekochtem Ei</i> | <b>9,50 €</b>  |





## **Gegrilltes bei Störtebeker – Ganze Fische**

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>109 Dorade Royal</b>   | <b>15,50 €</b> |
| <i>mit gebratenen Kartoffelspalten und Salatbeilage</i>   |                |
| <b>110 Wolfsbarsch</b>  | <b>15,50 €</b> |
| <i>mit gebratenen Kartoffelspalten und Salatbeilage</i>   |                |
| <b>111 Scholle in Butter</b>  | <b>15,50 €</b> |
| <i>mit Salzkartoffeln und Salatbeilage</i>  |                |
|  <b>112 Scholle Finkenwerder Art</b> | <b>16,50 €</b> |
| <i>mit Speck, Salzkartoffeln und Salatbeilage</i>   |                |
| <b>113 Scholle Büsumer Art</b>  | <b>17,80 €</b> |
| <i>mit Speck, Nordseekrabben, Salzkartoffeln und Salatbeilage</i>   |                |

## **Gegrilltes bei Störtebeker – Fischfilets und Fischkoteletts**

- |  |                |
|--|----------------|
|  <b>114 Hamburger Pannfisch</b>   | <b>14,50 €</b> |
| <i>mit Bratkartoffeln, Salatbeilage und Senfsoße</i>   |                |
| <b>115 Lachsfilet</b>  | <b>16,50 €</b> |
| <i>mit gebratenen Kartoffelspalten und Salatbeilage</i>  |                |
| <b>116 Seelachsfilet</b>   | <b>15,80 €</b> |
| <i>mit gebratenen Kartoffelspalten und Salatbeilage</i>  |                |
| <b>117 Makrelenfilet</b>   | <b>14,80 €</b> |
| <i>mit Salzkartoffeln und Salatbeilage</i>   |                |
|  <b>118 Gemischter Fischspieß</b> | <b>16,50 €</b> |
| <i>mit Bandnudeln in Kräutersahnesoße</i>  |                |
| <b>119 Zanderfilet</b>   | <b>18,80 €</b> |
| <i>mit Hummersoße, Salzkartoffeln und Salatbeilage</i>   |                |
| <b>120 Weißer Heilbutt</b>   | <b>19,80 €</b> |
| <i>mit Salzkartoffeln und Salatbeilage</i>   |                |
| <b>121 Steinbeißer</b>   | <b>18,80 €</b> |
| <i>mit Salzkartoffeln und Salatbeilage</i>   |                |
| <b>122 Störtebekers warmer Teller</b>  | <b>24,50 €</b> |
| <i>Gebratener Weißer Heilbutt, Lachsfilet und Steinbeißer<br/>mit Salzkartoffeln und Salatbeilage</i>                |                |



## **Meeresfrüchte**

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>123</b> | <b>Garnelen „ohne Schale“</b><br><i>in Tomaten- Knoblauchsoße mit Reis</i>  | <b>18,80 €</b> |
| <b>124</b> | <b>Gebratene Tintenfische</b><br><i>mit gebratenen Kartoffelspalten und Salatbeilage</i>  | <b>16,50 €</b> |
| <b>125</b> | <b>Störtebeker Spezial</b><br><i>gebratene Garnelen (mit Schale) und Tintenfische<br/>mit Kartoffelspalten und Salatbeilage</i> | <b>19,50 €</b> |



## **Störtebeker´s Fischplatte**

*Verschiedene Fischarten aus dem Meere mit Kartoffelspalten und Salatbeilage*

- |            |                          |                |
|------------|--------------------------|----------------|
| <b>126</b> | <b>Für eine Person</b>   | <b>22,50 €</b> |
| <b>127</b> | <b>Für zwei Personen</b> | <b>42,50 €</b> |
| <b>128</b> | <b>Für vier Personen</b> | <b>82,00 €</b> |



## **Fleischgerichte**

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>129</b> | <b>Labskaus a la Störtebeker</b><br><i>mit zwei Spiegeleiern, Matjes, Gurke und Rote Beete</i> | <b>12,50 €</b> |
| <b>130</b> | <b>Gegrilltes Rumpsteak</b><br><i>mit Pommes und Salatbeilage</i>                              | <b>19,50 €</b> |
| <b>131</b> | <b>Rindergulasch ungarische Art</b><br><i>mit Salzkartoffeln und Salatbeilage</i>              | <b>15,50 €</b> |





## ***Nudelgerichte***

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>132</b> | <b>Bandnudeln</b><br><i>in Tomaten- oder Käse-Sahnesoße</i>       | <b>9,50 €</b>  |
| <b>133</b> | <b>Bandnudeln</b><br><i>mit Lachsfilet in Knoblauch-Lauchsoße</i> | <b>15,80 €</b> |
| <b>134</b> | <b>Bandnudeln</b><br><i>mit Garnelen in Tomaten-Chilisoße</i>     | <b>19,80 €</b> |





## **Der kalte Norden**

<b>138 Matjes Hausfrauen-Art</b>	<b>12,50€</b>
<i>Zwei zarte Doppelfilets mit Salzkartoffeln</i>	
<b>139 Bratheringe</b>	<b>12,80 €</b>
<i>mit Bratkartoffeln</i>	
<b>140 Bismarckhering</b>	<b>12,80 €</b>
<i>mit Bratkartoffeln</i>	
<b>141 Störtebeker's kalter Teller</b>	<b>14,80 €</b>
<i>Brathering, Bismarckhering und Matjes mit Hausfrauensoße und Bratkartoffeln</i>	

## **Beilagen**

<b>142 Bratkartoffeln</b>	<b>3,00 €</b>
<b>143 Kartoffelchips</b>	<b>3,00 €</b>
<b>144 Kartoffelspalten</b>	<b>3,00 €</b>
<b>145 Pommes</b>	<b>3,00€</b>
<b>146 Kartoffelsalat</b>	<b>3,00€</b>
<b>147 Reis</b>	<b>3,00€</b>
<b>148 Grillgemüse</b>	<b>3,00€</b>
<b>149 Remoulade</b>	<b>1,00€</b>
<b>150 Senfsoße</b>	<b>1,00€</b>
<b>151 Dillrahmsoße</b>	<b>1,00€</b>



## **Desserts**

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>152</b> | <b>Gefüllte Datteln</b><br><i>mit Marzipan und dazu Karamellsoße, Vanilleeis</i> | <b>7,80 €</b> |
| <b>153</b> | <b>Mousse mit Obstspiegel</b>  | <b>7,80 €</b> |
| <b>154</b> | <b>Hausgemachte Rote Grütze</b><br><i>mit Vanillesoße</i>                        | <b>5,80 €</b> |
| <b>155</b> | <b>3 Kugeln Vanilleeis</b><br><i>mit heißen Kirschen</i>                         | <b>5,80 €</b> |
| <b>156</b> | <b>3 Kugeln Vanilleeis</b><br><i>mit Schokoladensoße</i>                         | <b>5,80 €</b> |



## **Heiße Getränke**

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>Café Creme</b>   | <b>2,30 €</b> |
| <b>Espresso</b>   | <b>2,30 €</b> |
| <b>Cappuccino</b>   | <b>2,50 €</b> |
| <b>Milchkaffee</b>  | <b>2,50 €</b> |
| <b>Latte Macchiato</b>                                    | <b>2,80 €</b> |
| <b>Heiße Schokolade</b>                                   | <b>2,30 €</b> |
| <b>Tee</b><br><i>Schwarz, Minze, Früchte oder Kräuter</i> | <b>1,90 €</b> |



## Softdrinks

	0,20 l	0,25 l	0,40 l	0,75 l
<i>Coca-Cola</i>	2,50 €		3,80 €	
<i>Coca-Cola</i> Zero	2,50 €		3,80 €	
Mezzo Mix	2,50 €		3,80 €	
Fanta	2,50 €		3,80 €	
Sprite	2,50 €		3,80 €	
Schweppes Bitter Lemon	3,10 €			
Schweppes Tonic Water	3,10 €			
Apollinaris Vio -Wasser Still		2,20 €		6,20 €
Apollinaris Selection -Wasser mit Kohlensäure		2,20 €		6,20 €

## Säfte/Nektare

	0,20 l	0,4 l
Apfel	2,80 €	3,80 €
Banane	2,80 €	3,80 €
Johannisbeere	2,80 €	3,80 €
Kirsche	2,80 €	3,80 €
Maracuja	2,80 €	3,80 €
Orange	2,80 €	3,80 €
Rhabarber	2,80 €	3,80 €

## Schorlen

Alle Säfte/Nektare als Schorle 0,4l = 3,90



## ***Aperitifs***

<b>Sherry</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Martini rot/weiß</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Portwein rot/weiß</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Campari orange/Soda</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Gin Tonic</b>	<b>6,50 €</b>

## ***Fassbiere***

	0,33 l	0,5 l
<b>Elb-Perle Pils Hamburg</b>	<b>2,80 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Elb-Perle Alsterwasser</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,50 €</b>

## ***Flaschenbiere***

	0,33 l	0,5 l
<b>Beck's Pils</b>	<b>2,90 €</b>	
<b>Beck's Gold</b>	<b>2,90 €</b>	
<b>Beck's Green Lemon</b>	<b>2,90 €</b>	
<b>Corona Extra</b>	<b>0,35 l = 3,90 €</b>	
<b>Hasseröder Fürstenbräu</b>		<b>3,80 €</b>
<b>Hasseröder Schwarz</b>		<b>3,80 €</b>
<b>Franziskaner Hefe-Weissbier</b>		<b>3,80 €</b>

## ***Alkoholfreie Biere***

	0,33 l	0,5 l
<b>Beck's Blue</b>	<b>2,90 €</b>	
<b>Franziskaner Hefe-Weissbier</b>		<b>3,80 €</b>

Weißwein

Rotwein

Roséwein

## Offene Weine

	0,20 l	0,5 l	1,0 l
<input type="radio"/> Hauswein	4,80 €	9,80 €	18,80 €
<input checked="" type="radio"/> Hauswein	4,80 €	9,80 €	18,80 €
<b>Hauswein weiß vom Fass</b> (Vinho Verde – Der grüne Wein)	4,80 €	9,80 €	18,80 €
<input type="radio"/> <b>Grauburgunder QbA – trocken</b> <i>extraktreich, weiche Fruchtsäure, fein schmelzig</i>	5,90 €		
<input type="radio"/> <b>Harmonist Riesling (Weingut ESER, Rheingau)</b> <i>knackig und leicht herben typischen Rheingrauer Charakter</i>	5,90 €		
<input checked="" type="radio"/> <b>Spätburgunder QbA – trocken</b> <i>leicht, elegant, tolles Bouquet</i>	5,90 €		
<input checked="" type="radio"/> <b>14 Trollinger Rosé feinherb (Weingut Sonnenhof, Württemberg)</b> <i>Reife hellrote Früchte und animierenden frischen Körper und elegantem Finale</i>	5,90 €		

## Flaschenweine - weiß

	0,75 l
 <b>Riesling Erdener Treppchen – feinherb</b> <i>-reife Äpfel, tiefgründig, eingebundene Säure</i>	32,00€
 <b>Pinot Grigio</b> <i>-fruchtig blumige Noten, ausgewogene Harmonie</i>	22,00€
 <b>Chardonnay</b> <i>-Honigmelone, sanfter Körper, charmant</i>	19,80€
 <b>Monte Velho</b> <i>-Frischer aromatischer Weißwein aus verschiedenen Trauben des Alentejo/Portugal. Erfrischend im Abgang</i>	18,80€
 <b>Villa Doluca Legend</b> <i>-Das Cuvee aus den Rebsorten Sultana und Semillon</i>	18,80€





● **Flaschenweine - rot**

		0,75 l
	<b>Saulheimer Spätburgunder – trocken</b> <i>-außergewöhnlich, subtil, granatrot</i>	<b>18,80€</b>
	<b>Merlot</b> <i>-fruchtbetont, intensiv, markant</i>	<b>22,00€</b>
	<b>Monte Velho</b> <i>-Ausgewogene Charakter von reifen Früchten, weiche Tannine, drei Monate im amerikanischen Eichenfass gelagert.</i>	<b>18,80€</b>
	<b>Villa Doluca Legend – trocken</b> <i>-Das Cuvee aus den Rebsorten Öküzgözü, Syrah und Cabernet Sauvignon</i>	<b>18,80€</b>



**Flaschenwein**

*Vinho Verde (Der grüne Wein)*

	<b>Casal Garcia</b> <i>Feine Aromen von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten, blumiges Bouquet, spritzig und leicht.</i>	0,75 l
		<b>18,80€</b>

## ***Spiritucsen***

	2cl	4cl
<b>Helbin Kümmel</b>	<b>2,20 €</b>	
<b>Korn</b>	<b>2,20 €</b>	
<b>Malteserkreuz</b>	<b>2,50 €</b>	
<b>Aalborg Jubiläums Aquavit</b>	<b>2,80 €</b>	
<b>Gin Bombay</b>	<b>2,80 €</b>	
<b>Jägermeister</b>	<b>2,50 €</b>	
<b>Ramazotti</b>	<b>2,80 €</b>	
<b>Sambuca</b>	<b>2,80 €</b>	
<b>Weinbrand</b>	<b>2,80 €</b>	
<b>Grappa</b>	<b>3,50 €</b>	
<b>Kirschwasser</b>	<b>3,80 €</b>	
<b>Himbeergeist</b>	<b>3,80 €</b>	
<b>Williams Birne</b>	<b>3,80 €</b>	

## ***Whisky***

<b>Jim Beam</b>	<b>2,80 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Ballantine´s</b>	<b>2,80 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Jack Daniel´s</b>	<b>2,80 €</b>	<b>5,50 €</b>





## **Rum**

	2cl	4cl
<b>Bacardi</b>	<b>2,80 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Bacardi 8 Jahre</b>	<b>3,80 €</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Havana Club</b>	<b>2,80 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Havana Club 7 Jahre</b>	<b>3,80 €</b>	<b>7,50 €</b>

## **Vodka**

<b>Absolut Vodka</b>	<b>2,80 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Smirnoff Vodka</b>	<b>2,80 €</b>	<b>5,50 €</b>

## **Raki**

	4cl	0,35 l	0,70 l
<b>Yeni Raki</b>	<b>5,50 €</b>	<b>32,00 €</b>	<b>60,00 €</b>
<b>Tekirdag Altinserisi</b>	<b>8,50 €</b>	<b>42,00 €</b>	<b>80,00 €</b>





**Störtebeker**  **Fischrestaurant**

☎ 040 - 31 54 40  
☎ 040 - 38 08 89 91

✉ info@stoertebeker-fischrestaurant.de  
🌐 www.stoertebeker-fischrestaurant.de

---

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

**Coca-Cola**  
 koffeinhaltig

---

Design, Layout & Produktfotografie:

 **ausnahmetalent**  
www.ausnahmetalent.com