

Karte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's Salad	9,00/13,00
Burrata mit Grill-Pfirsich, Tomaten, klarer Tomaten-Vinaigrette, Mandel und Basilikum-Emulsion	22,00
Hummer mit Büffelmozzarella, Pfirsich und Basilikum; dazu Rucola, kandierte Oliven, Oliven-Tapenade und Pfirsichmark	39,00

Suppen:

Blumenkohlsüppchen mit Ziegenfrischkäse, piemonteser Haselnüssen und Weintrauben vom Holzkohlegrill	9,00/14,00
Hummer-Curry-Kokossuppe mit karamelisierter Ananas, Weintrauben vom Holzkohlegrill, Rosinen, Shiitake und frittierten Schalotten	23,00/32,00

Zwischengerichte:

Risotto mit bretonischen Roscoff-Zwiebeln, Comté-Espuma und Lauch vom Holzkohlegrill	22,00
Hummer in seiner Sauce mit Calamaretti, Vongole und Chorizo auf „Pasta e Fagioli“	42,00

Hauptgerichte:

Milchkalbs-Entrecôte mit sautiertem Kopfsalat und Tagliolini mit Pfifferlingen, Salsiccia, Chorizo und Scarmorza	36,00
Knuspriger Bauch vom Eichelmastrschwein aus Schwäbisch-Hall „Effone“ mit Selleriepüree, Apfelragout mit eingelegtem Ingwer und sautierten Mangold	24,00/34,00
Rinderfilet mit Tages-Beilage 220g	56,00
Hummer in hausgemachtem Lardo und Pancetta mit Zitrusjus „à la Daube“, Zucchini-salat, gebackener Zucchini-blüte und geschmorter Roscoff-Zwiebel	52,00
Vegan: gebratene Pilze in ihrer Sauce mit Petersilienwurzel, Petersilie, Brombeeren, Kartoffel und Haselnuss	19,00/26,00

Käseteller

Rohmilchkäse-Auswahl & Ziegenkäse von der „Ziegerei“ aus Asendorf – dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte	12,00/16,00
--	-------------

Desserts:

Crème Brûlée	9,00
Eiscreme von Honig und Butter-Scotch-Likör auf „Torrijas“ – spanischem Frenchtoast mit Beeren und Cassismark	14,00
Zwetschgenröster mit Fior di Latte-Eis, Karamel-Creme, Toffee-Crumble und Miso-Ganache	14,00

Für Kinder:

„Nuggets“ hausgemachtes Backhendl mit Pommes, Ketchup und Majo
oder
Eier-Spaghetti mit hausgemachter Bolognese/ mit Tomatensauce/ mit Butter und Parmesan
Hausgemachte Eiscremes: Vanille/ Schoko/ Erdbeere

Das Helgoländer Hummer-Menü

Hummer mit Büffelmozzarella, Pfirsich und Basilikum;
dazu Rucola, kandierte Oliven, Oliven-Tapenade und Pfirsichmark

*

Hummer-Curry-Kokossuppe mit karamelisierter Ananas, Weintrauben
vom Holzkohlegrill, Rosinen, Shiitake und frittierten Schalotten

*

Hummer in seiner Sauce mit Calamaretti, Vongole und Chorizo
auf „Pasta e Fagioli“

*

Hummer in hausgemachtem Lardo und Pancetta
mit Zitrusjus „à la Daube“, Zucchini-salat, gebackener Zucchini-blüte
und geschmorter Roscoff-Zwiebel

*

Crème Brûlée

5 Gänge 128.-

MENÜ

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Burrata mit Grill-Pfirsich, Tomaten, klarer Tomaten-Vinaigrette, Mandel
und Basilikum-Emulsion

*

Blumenkohlsüppchen mit Ziegenfrischkäse, piemonteser Haselnüssen
und Weintrauben vom Holzkohlegrill

*

Risotto mit bretonischen Roscoff-Zwiebeln, Comté-Espuma
und Lauch vom Holzkohlegrill

*

Milchkalbs-Entrecôte mit sautiertem Kopfsalat und Tagliolini
mit Pfifferlingen, Salsiccia, Chorizo und Scarmorza

*

Kleiner Käseteller

ODER

Eiscreme von Honig und Butter-Scotch-Likör auf „Torrijas“ –
spanischem Frenchtoast mit Beeren und Cassismark

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 56.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 88.-

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene
wie Sellerie, Nüsse etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank

Sven Köhns Hummer

etwas Geschichte, Nachhaltigkeit, kurze Wege...

Nachdem der Helgoländer Hummer durch die Bombardements 1945 so gut wie ausgestorben war, hat sich der Bestand heute nicht nur erholt sondern stark vergrößert:

Das Alfred Wegener Institut setzt schon seit 1999 Hummer aus – dafür werden Eiertragende Weibchen solange in einer Aufzuchtstation gehalten, bis die Larven geschlüpft sind. Die Weibchen werden gekennzeichnet und wieder ins Meer gesetzt, die kleinen Hummer ebenfalls, wenn Sie eine gewisse Größe erreicht haben.

Das kostet Geld – finanziert wird die Aufzuchtstation seit einigen Jahren von dem Betreiber des Off-Shore Windparks – seitdem hat die Auswilderung richtig Fahrt aufgenommen - nicht nur auf dem Felssockel Helgolands sondern auch an den Windkrafträdern sind große Populationen entstanden: die Fangquoten haben sich in den letzten Jahren jeweils verdoppelt – auf über 18 Tonnen in 2021. Es gibt inzwischen mehr Hummer als Taschenkrebse. Das liegt auch daran, dass sich die Helgoländer Fischer selber auferlegt haben, „schonend“ zu fangen: alle in den Reusen sitzende Weibchen sowie die Männchen, die weniger als 1 Kilo wiegen, werden zurück ins Meer geworfen.

Unser Hummerfischer Sven Köhn ist Bördeboot-Kapitän und arbeitet auch für das Alfred Wegener Institut: er liefert Eiertragende Weibchen, wildert Junghummer aus und kennzeichnet die Tiere im Rahmen des Monitorings.

Der Weg zu uns (die Dauer der Gefangenschaft) ist sehr kurz: Morgens fährt Sven raus, und holt die Tiere aus den Reusen. Bis zur Abfahrt der Nachmittagsfähre verbleiben die Hummer in einem großen Unterwasserkäfig an der Kaimauer. Erst dann kommen Sie in Kisten, wir holen sie von der Fähre in Cuxhaven ab und um 21Uhr sind sie schon in unserer Küche in Verden.

Hummerwoche 9.-13. September 2026 -

mit 3 ganz neuen Gerichten
& einem altem Klassiker:

Hummer mit Büffelmozzarella, Pfirsich und Basilikum;
dazu Rucola, kandierte Oliven, Oliven-Tapenade
und Pfirsichmark

*

Hummer-Curry-Kokossuppe mit karamelisierter Ananas,
Weintrauben vom Holzkohlegrill, Rosinen,
Shiitake und frittierten Schalotten

*

Hummer in seiner Sauce mit Calamaretti, Vongole
und Chorizo auf „Pasta e Fagioli“

*

Hummer in hausgemachtem Lardo und Pancetta
mit Zitrusjus „à la Daube“, Zucchini-salat,
gebackener Zucchini-blüte
und geschmorter Roscoff-Zwiebel