

# Fisch Lemmen

## Preisliste Salate und Marinaden

<b>Flusskrebscocktail</b> cremiger Salat mit echten Flusskrebsen (30%), Früchten und Calvados	<b>100g</b>	<b>3,40</b>
<b>Flusskrebscocktail "Karibik"</b> Flusskrebsfleisch in einem leicht scharfen Kokosdressing		<b>3,40</b>
<b>Heringstopf</b> Heringshappen (40%) mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in Joghurt-Dressing		<b>1,90</b>
<b>Hering in Dill</b> Heringshappen (60%) mit Zwiebeln in Dill-Dressing mit rosa Pfefferbeeren		<b>1,95</b>
<b>Heringsalat, rot</b> Heringshappen (45%) mit roter Bete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in feinem Dressing		<b>1,60</b>
<b>Hering in Curry</b> Heringshappen (35%) mit Pfirsichwürfeln und Kokosraspeln in pikantem Curry-Dressing		<b>1,90</b>
<b>Hering in Senf mit Kräutern</b> Heringshappen in Honig-Senf-Sauce mit Kräutern		<b>2,20</b>
<b>Krabbensalat, hausgemacht</b> Nordseekrabben (40%) in Dillmayonnaise, konserviert		<b>2,90</b>
<b>Matjessalat</b> Matjeshappen (70%) nach nordischer Art mit Zwiebeln, Paprika und Schnittlauch in klarem Dressing		<b>1,95</b>
<b>Matjestopf</b> Matjeshappen, Gurken, rote Zwiebeln, Dill, Joghurt		<b>1,90</b>
<b>Rostocker Heringstopf</b> Heringshappen, Camerones (chilenische Wildgarnelen), Gurken, rote Zwiebeln, Staudensellerie		<b>2,30</b>
<b>Sahne-Filets</b> Heringsfilets (40%) ohne Haut mit Äpfeln und Zwiebeln in cremigem Sahne-Dressing		<b>1,70</b>
<b>Salmsalat, hausgemacht</b> cremiger Brotaufstrich aus gekochtem Lachs und Mayonnaise		<b>2,20</b>

# Fisch Lemmen

<b>Shrimpscocktail</b> chilenische Wildgarnelen (Camarones), Apfel, Gurke, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken, in Joghurt-Mayonnaise	<b>2,80</b>
<b>Störtebeker Heringstopf</b> Heringshappen, Salatgurke, rote Zwiebeln, Radieschen Gewürzgurke in Mayonnaisen-Joghurtdressing mit Creme fraiche	<b>1,90</b>
<b>Sylter Fischertopf</b> Heringshappen (40%) und Shrimps mit frischer Gurke, Cranberrys und Zwiebeln in Sahne-Dressing	<b>2,30</b>
<b>Frutti di Mare</b> Octopus, Shrimps, Calamaris in Essig-Öl-Dressing mit Kräutern und Knoblauch	<b>3,70</b>
<b>Grönlandshrimps</b> gefangen im Nordostatlantik, (Borealis Pandalus), konserviert	<b>3,90</b>
<b>Gambas "Aioli", hausgemacht</b> in Knoblauchcreme (Gambas aus einer zertifizierten verantwortungsvollen Zucht)	<b>3,75</b>
<b>Gambas "India"</b> mit Mango Chutney, Curry, Kokosraspeln	<b>3,75</b>
<b>Gambas in Kräuteröl</b> mit Knoblauch (Gambas aus einer zertifizierten verantwortungsvollen Zucht)	<b>5,80</b>
<b>Party-Gambas, gekocht</b> aus Aquakultur Vietnam (Gambas aus einer zertifizierten verantwortungsvollen Zucht)	<b>4,30</b>
<b>Nordseekrabbenfleisch</b> in Deutschland gepult gefangen im Nordostatlantik, konserviert	<b>7,95</b>

# Fisch Lemmen

<b>Boquerones</b> marinierte Sardellenfilets in Öl	<b>100g</b>	<b>2,90</b>
<b>Bismarckheringe</b> mild mariniert	<b>je</b>	<b>1,20</b>
<b>Bratheringe</b>	<b>100g</b>	<b>0,95</b>
<b>Bratrollmöpse</b>	<b>je</b>	<b>1,75</b>
<b>NEUE holländische Matjes (Doppelfilets)</b>	<b>je</b>	<b>1,70</b>
<b>Gabelröllchen ohne Haut</b> in Dillaufguß	<b>100g</b>	<b>2,90</b>
<b>Heringsfilets ohne Haut</b> eingelegte Heringsfilets ohne Haut	<b>je</b>	<b>0,80</b>
<b>Kieler Rollmops</b> mit Gewürzgurke, süß-sauer mariniert	<b>Stück</b>	<b>0,75</b>
<b>Matjesfilet nach nordischer Art in Öl</b>	<b>je</b>	<b>0,90</b>