

# Inhalt

Aal blau .....	9	Hornhecht in Sauer .....	42
Aalsuppe nach Hamburger Art .....	11	Hummer auf Feldsalat .....	44
Ausgebackener Karpfen .....	51	Kabeljau auf Kräuter-Sahne-Soße .....	46
Bismarckheringe mit Pellkartoffeln .....	37	Kabeljaukoteletts mit Zwiebeln .....	48
Bratheringe, eingelegt .....	38	Karpfen, ausgebacken .....	51
Bücklinge nach Poeler Art .....	17	Kutterscholle .....	75
Dorschsalat mit Erbsen .....	20	Lachs in Wirsing .....	52
Eingelegte Bratheringe .....	38	Lachsfilet auf Sauerampfer-Sahne-Soße .....	55
Fischertopf, Helgoländer .....	70	Lachskoteletts mit Frühlingsgemüse .....	57
Fischfilet, gebacken .....	19	Makrelen auf Gemüse .....	59
Fischfrikadellen .....	80	Matjestatar in Mini-Gurken .....	60
Fischsuppe, „Pichelsteiner Art“ .....	83	Moseaal blau .....	9
Forellen auf Blattspinat .....	24	Pfeffermakrelen auf Vollkornbrot .....	62
Forellen auf Wirsing .....	26	Räucheraal auf Kräuterrührei .....	12
Fränkische Forelle gebacken .....	22	Räucherlachs mit Spargelspitzen .....	64
Garnelen mit Knoblauchbutter .....	29	Rollmops in Kräuter-Biersoße .....	41
Garnelensuppe mit viel Gemüse .....	31	Rotbarbenfilet mit Spargel und Bärlauchhollandaise .....	66
Gebackener Stint in Petersilienbutter .....	88	Rotbarsch auf Estragon-Zitronen-Soße .....	69
Gebackenes Fischfilet .....	19	Schillerlocken mit Bohnensalat .....	72
Gefüllte Schollenröllchen .....	78	Schollenfilet mit Purpurspargel .....	76
Gegrillte Heilbutt-koteletts .....	34	Schollenröllchen, gefüllt .....	78
Goldbarsch auf Schmorkartoffeln .....	14	Seelachs-Spieß .....	85
Hamburger Aalsuppe .....	11	Seezungenfilet im Bierteig .....	86
Heilbutt auf Orangensoße .....	33	Stint, gebacken, in Petersilienbutter .....	88
Heilbutt-koteletts, gegrillt .....	34	Zander auf Sauerkraut .....	91
Helgoländer Fischertopf .....	70		