

CRUNCH & SEA

Seelachs-Backfisch 16,⁹⁰
mit einer Standard-Beilage
und Dip nach Wahl

Kabeljau-Backfisch 25,⁹⁰
mit einer Standard-Beilage
und Dip nach Wahl

Backfisch-Baguette 13,⁹⁰
mit Seelachsfilet und Dip nach Wahl

Kibbelinge 15,⁹⁰
Fischfilet-Stücke im hausgemachten Backteig,
mit einer Standard-Beilage und Dip nach Wahl

Schnitzel vom Schwertfisch 29,⁹⁰
zwei Filets in Pankopanade mit Spiegelei und
Standard-Beilage und Dip nach Wahl

Kinder- & Senioren-Kibbelinge* 11,⁹⁰
kleine Portion Kibbelinge,
dazu eine halbe Standard-Beilage und Dip nach Wahl
* nur für Kinder bis max. 12 Jahre oder Senioren ab 60 Jahren

Knusprige Calamares 18,⁹⁰
Calamares im hausgemachten,
knusprigen Teigmantel mit Baguette und Dip nach Wahl

Knuspriges Trio 19,⁹⁰
jeweils 3 knusprige Garnelen, Calamares und Kibbelinge,
dazu Baguette und zwei Dips nach Wahl

SEAFOOD BURGER

Oktopus-Burger 24,⁹⁰
gegrillter Oktopus auf Mix-Salat mit roten Zwiebeln und
frischen Früchten, verfeinert mit einem Wasabi-Dip im Brioche-Bun

Thunfisch-Burger 19,⁹⁰
Sashimi Thunfisch-Loi, im Brioche-Bun,
mit schwarzem Hijiki-Seealgensalat und Nordseekrabben,
auf Salat und einem Wasabi-Dip

Striemenlachs-Burger 19,⁹⁰
Hausgeräucherter Striemenlachs im
Focaccia-Bun mit zweierlei Krautsalat
und einem Wasabi-Dip

Lachsfilet-Burger 19,⁹⁰
gegrilltes Lachsfilet im Focaccia-Bun,
mit karamellisierten roten Zwiebeln
und Sour Cream

Garnelen-Burger 19,⁹⁰
knusprige Garnelen im Focaccia-Bun
mit Honig-Senf-Dip und Salat

Veggie-Burger 17,⁹⁰
hausgemachter Gemüsebratling und grüner Seealgensalat mit
Sweet-Chili-Mayonnaise, Gurke und Salat im Focaccia-Bun

GARNELEN

Knoblauch-Garnelen 19,⁹⁰
8 gebratene Garnelen in
Knoblauch-Olivenöl, dazu Baguette

Chili-Garnelen 19,⁹⁰
8 gebratene Garnelen in
Chili-Paprika-Sauce,
dazu Baguette

Black-Tiger Garnelen 19,⁹⁰
10 Garnelen in der Schale gegrillt, mit Baguette und Dip nach Wahl

Knusprige Black-Tiger Garnelen 19,⁹⁰
8 hausgemachte, knusprige Garnelen, mit Baguette und Dip nach Wahl

Garnelen-Salat 22,⁹⁰
gemischter Salat mit 6 gegrillten
Garnelen, Baguette und Dressing nach
Wahl

Garnelen-Spieß 9,⁹⁰
kleine Black-Tiger Garnelen am Spieß
gegrillt mit Dip nach Wahl

MEERESALGEN

Räucherlachs auf Goma Wakame 15,⁹⁰
Räucherlachs-Frischkäse-Röllchen, aus der eigenen Räucherei, auf grünem
Goma Wakame Seealgensalat

Hijiki 4,⁹⁰
würziger japanischer Salat aus
mariniertem Hijiki-Seetang, mit Karotten
und Sesam

Goma Wakame 4,⁹⁰
japanischer Salat aus mariniertem
Seetang (Wakame), verfeinert mit
geröstetem Sesam (Goma)

JEDEN MONTAG

Reibekuchen mit Räucherlachs 15,⁹⁰
knusprige Reibekuchen mit frischen Räucherlachs-Scheiben,
aus der eigenen Räucherei, dazu Honig-Senf-Dip

JEDEN DIENSTAG

Seafood-Burgertag ab 19,⁹⁰
wechselnde Seafood-Burger-Kreationen aus unserer Manufaktur

JEDEN MITTWOCH

Bouillabaisse
klein 9,⁹⁰ / groß 14,⁹⁰
nach Art des Hauses, mit verschiedenen Edelfisch-Filets, Gemüse, Kräutern,
verfeinert mit Safran und Pernod, mit Baguette oder Brot

JEDEN DONNERSTAG

Hausgemachte Lachs-Lasagne 14,⁹⁰
leckere Nudelschichten mit Lachs, Tomaten und Spinat, mit Käse überbacken



SPEISEKARTE



Montag bis Donnerstag
11 - 21 Uhr | Küche bis 20:30 Uhr
Freitag & Samstag
11 - 22 Uhr | Küche bis 21:30 Uhr
0202 - 264 11 66 | www.lachs.info

For the english menu, please scan here:



Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. Alle Preise sind in Euro ausgewiesen.
Unsere Allergene und Zusatzstoffe führen wir auf einer separaten Liste.
Die Liste ist auf Nachfrage bei der Servicekraft erhältlich.
Preisänderungen bzw. Preisirrtümer, Satzfehler und Liefermöglichkeit vorbehalten.
Alle vorherigen Preisangaben verlieren mit dem Erscheinen dieser Speisekarte ihre Gültigkeit.
Stand: Juni 2026

VORSPEISEN

Frisches Tatar

tagesfrisches Tatar mit Dip nach Wahl und Baguette oder Brot

Thunfisch-Tatar 17,90

Lachs-Tatar 15,90

Tagessuppe

wechselnde Suppenvariationen, beispielsweise mit frischen Nordseekrabben, Garnelen, frischem Lachs oder Räucherlachs aus der eigenen Räucherei

klein 7,90 / groß 11,90

SALATE

Gemischter Salat

klein 5,90 / groß 10,90

knackig bunt zum Beispiel mit: frischer Gurke, Tomate, Paprika, grünem Salat, Möhre, Weißkraut oder Rotkraut

Calamares-Salat 19,90

gemischter Salat mit frisch gegrillten Calamares, dazu Baguette und Dressing nach Wahl

Toppings

zwei gegrillte Garnelen 5,90 / 50g Nordseekrabben 7,90

Dressings

Joghurt, Balsamico-Honig-Vinaigrette, Olivenöl

BEILAGEN

Standard-Beilagen

Pommes Rustikal

Süßkartoffel-Pommes

Drillinge

Bratkartoffeln

Kartoffelsalat

Gemüsereis

je 4,90

Extra-Beilagen

Grillgemüse

kl. gemischter Salat

je 5,90

SAUCEN & DIPS

Täglich zwei wechselnde warme Saucen

Remoulade

Knoblauch-Dip

Sour Cream

Wasabi-Dip

Cocktailsauce

Honig-Senf-Dip

Meerrettich-Sahne-Sauce

Chili Sauce

je 1,00

FILETS VOM GRILL

alle Filets mehliert und gewürzt,
inkl. einer Standard-Beilage und Sauce nach Wahl

Lachsfilet 25,90

Thunfisch-Loin 35,90

Kabeljaufilet 23,90

Rotbarschfilet 21,90

Schollenfilet 25,90

Seelachsfilet 15,90

Schwarzes Heilbuttfilet 25,90

Zanderfilet 25,90

Seeteufelfilet 36,90

Steinbeißerfilet 29,90

Steinbuttfilet 39,90

Seezungenfilet 43,90

GANZE FISCHE

alle Fische inkl. einer Standard-Beilage und Sauce nach Wahl

Dorade Royal 29,90

in Kräuterbuttermarinade

Scholle 24,90

gewürzt und mehliert

Forelle 24,90

in Kräuterbuttermarinade

Wolfsbarsch 31,90

in Kräuterbuttermarinade

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Dreierlei Edelfisch 26,90

3 tagesaktuelle Edelfischfilets mit einer Standard-Beilage und Sauce nach Wahl

Gegrillte Calamares 17,90

gegrillte Calamares Ringe dazu Baguette und Dip nach Wahl

Grillpfanne 24,90

verschiedene, marinierte Filet-Stücke gegrillt mit einer Standard-Beilage und Sauce nach Wahl

Thunfisch Gyros 26,90

Thunfischstücke würzig gegrillt mit einer Standard-Beilage und Sauce nach Wahl

Zwei Wild-Riesengarnelen 45,90

mit Kopf, in der Schale gegrillt, dazu Baguette oder Brot und Dip nach Wahl

LUXUS VOM MEER

nach Verfügbarkeit oder auf Vorbestellung

Halber großer Hummer 49,90

gegrillt und ausgenommen
mit Baguette oder Brot und
Dip nach Wahl

Irische Austern

fein, zart und leicht salzig,
mit Brot und Zitrone

Stück 4,90

3 Stück 12,90

6 Stück 24,90

12 Stück 44,90

Gillardeau Austern

würzig, süß und salzig zugleich
mit Haselnussnote,
dazu Brot und Zitrone

Stück 6,50

3 Stück 17,90

6 Stück 34,90

12 Stück 64,90

KLASSIKER

Bratheringe 15,90

2 Stück mit Zwiebeln und einer
Standard-Beilage nach Wahl

Herings-Stipp 15,90

nordischer Dillsalat mit
Heringshappen und
Standard-Beilage nach Wahl

Krabbenbrot 17,90

mit zwei Spiegeleiern

Rührei mit Nordseekrabben 17,90

dazu Baguette oder Brot

3 frische Matjesfilets 16,90

von Hand filetierte Matjesfilets mit Zwiebeln und
einer Standard-Beilage nach Wahl

AUS DER EIGENEN RÄUCHEREI

Lachs-Variationen 19,90

3 Sorten Räucherlachs-Scheiben, mit Dip nach Wahl, dazu Baguette oder Brot

Räucherfisch-Teller 19,90

verschiedene Räucherfischstücke mit
einer Standard-Beilage und Dip nach
Wahl

Handfiletiertes Aalfilet 21,90

mit Brot und Dip nach Wahl

SÜSSES

Dessert ab 6,90

von fruchtig-frisch zu schokoladig-süß oder cremig-zart,
wöchentlich wechselnde Dessert-Kreationen