



leckeren Speisen, nach alten Familienrezepten, in dieser Fischhalle X zubereitet und serviert.

Die Bedeutsamkeit dieser Halle vor 100 Jahren und mehr zur Geschichte der »kleinen Fischkiste« finden Sie nach den Leckereien und Erfrischungen auf den hinteren Seiten - damit die Wartezeit noch kürzer ist...

VORSPEISEN	
SUPPEN	
GERICHTE (VOM / MIT)  HERING .5  DORSCH .5  ROTBARSCH .5	
HERING	
DORSCH	
ROTBARSCH5	
SCHOLLE	
JUNULLE	
SEELACHS	
LACHS	
ZANDER	
SCHELLFISCH	
HEILBUTT7	
EDELFISCHEN	
NORDSEEKRABBEN8	
WIR KÖNNEN AUCH FLEISCH9	
FÜR »KLEINE UND GROSS«9	
KLASSIKER DES HAUSES10	
VEGETARISCH10	
Ein Kleiner Tipp aus der Küche:	-
Bei gedünsteten Fischen bitten wir etwa 20 Minuten Wartezeit einzublanen	T.
	tu,
ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE	
GETRÄNKE	
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	
BIERE	
WEINE	
SPIRITUOSEN	
HEISSE GETRÄNKE	
Sie können hier bargeldlos mit EC-Karte / Girocard bezahlen.	

#### Bei allen Gerichten wählen Sie Ihre Beilagen selbst:

Salz- oder Bratkartoffeln, Langkorn-Reis, Kartoffelsalat oder Pommes Frites.

Beilagen können nicht gegen einen gemischten Salat getauscht werden.

Sie sind Allergiker? Sprechen Sie uns bitte an!

#### **VORSPEISEN**

	y OKOI EIGEIN	
		€
1.	Gemischter Beilagensalat (2, 4,12, c, j)	6.00
2.	Nordische Bruscetta, Nordseekrabben, Räucherlachs, Parmesan (b, j) .	19.00
3.	Großer Salatteller mit Räucherlachs, Honig-Senf Vinaigrette & Sylter Brot (2, 4,12, a, c, j, x)	15.00
4.	Großer Salatteller, Garnelen-Spieß, Honig-Senf Vinaigrette & Sylter Brot (2, 4,12, a, b, c, j, x)	15.00
5.	Filet nach Wahl auf Blattsalat, Honig-Senf Vinaigrette & Sylter Brot (2, 4,12, a, b, c, j, x)	15.00
92.	Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Meerrettich (2, 13, a, c)	13.50
	SUPPEN	
		€
12.	Cuxhavener Krabbencremesuppe & Sylter Brot (b, g)	8.00
13.	Klare Fischsuppe mit reichlich Fischeinlage & Sylter Brot	8.00
	Bei allen Gerichten wählen Sie Ihre Beilagen selbst: Salz- oder Bratkartoffeln, Langkorn-Reis, Kartoffelsalat oder Pommes Frites.	

#### HERING

vie ble

		€
21.	Matjes auf Schwarzbrot mit roten Zwiebeln (a, g)	16.50
22.	Matjesvariationen von zweierlei Matjes mit Hausfrauensauce (9, 4, 12).	18.00
93.	Eingelegte Bratheringsfilets (c, j)	17.50
99.	Gebratene Heringfilets	17.50
	DORSCH	
		€
42.	Dorschfilet »natur«, mit Gemüse und Senfsauce $(a,g,j)$	23.00
61.	Dorschfilet gedünstet mit Gemüse und Senfsauce $(g,j)$	23.00
	Ein kleiner Tipp aus der Küche:	
	Bei gedünsteten Fischen bitten wir	

#### **ROTBARSCH**

etwa 20 Minuten Wartezeit einzuplanen ...

		€
33.	Rotbarschfilet in Bierteig mit Remouladensauce (2, 4, 12, a, c)	20.00
43.	Rotbarschfilet in Eihülle mit Remouladensauce (2, 4, 12, a, c)	20.00
44.	Rotbarschfilet »natur«, mit Buttersauce (2, 4, 12, c, j)	20.00

# Beachten Sie bitte auch unser täglich wechselndes Tagesgericht!

### SCHOLLE -

€

45.	Scholle »Finkenwerder Art« mit Speck gemischtem Salat (2, 4, 12, a, c, j) .	25.00
451	Scholle »Büsumer Art« mit Krabben und gemischtem Salat (2, 4, 12, a, c, j)	28.00
46.	Schollenfilet gefüllt mit Räucherlachs und Nordseekrabben, Dillsauce (a, g, x)	24.00
47.	Schollenfilet mit einer Gemüsevariation und Buttersauce (a, g)	24.00
48.	Schollenfilet mit Rahmchampignons (a, g)	24.00

#### **SEELACHS**

30.	Seelachsfilet »natur« und Buttersauce (2,4,12,a,c,j)	19.50
31.	Seelachsfilet in Bierteig und Remoulade (2,4,12, a, c,j)	19.50

#### LACHS

65.	Gedünstetes Lachsfilet mit Gemüsevariation und Buttersauce (g)	25.00
105.	Lachsfilet mit Garnelen-Spieß und Buttersauce $(a,b,g)$	25.00

#### **SCHELLFISCH**

62.	Schellfisch im Ganzen gedünstet, mit Senfsauce $(g,j)$	22.00
	Hinweis: Bitte planen Sie bis zu 20 Minuten Wartezeit ein.	

Ein Kleiner Tibb aus der Küche: Bei gedünsteten Fischen bitten wir etwa 20 Minuten Wartezeit einzublanen ...



Beachten Sie bitte auch unser täglich wechselndes Tagesgericht!

#### **EDELFISCHE**

€

49.	Limandesfilet natur gebraten, Buttersauce und gemischtem Salat (2, 4, 12, a, b, g, x)
49.2	Limandesfilet in Eihülle, Remouladensauce
	und gemischtem Salat (2, 4, 12, a, b, c, x)
50.	Steak vom Heilbutt auf BestellungTP
52.	Seezunge »Müllerin Art« mit zerlassener Butter,
	gemischtem Salat auf Bestellung
101.	Scampi-Spieße und Riesengarnele mit Baguette, Aioli,
	gemischtem Salat & Sylter Brot (2, 4, 12, c, j, x)

#### NORDSEEKRABBEN

91. 95. »Fischer-Frühstück« 

## WIR KÖNNEN AUCH FLEISCH

75.	Chicken Burger mit Beilage (g) 13.00
76.	Fisch Burger mit Beilage (g)
71.	Schweinemedaillons, Rahmchampignons (g)
72.	Hähnchenschnitzel, »Wiener Art« (a)
73.	Hähnchenschnitzel mit Rahmchampignons (a, g)
77.	Putenbrust vom Grill mit Kräuterbutter (a)
	FUR »KLEIN UND GROSS«
81.	Seeräuberstäbchen (Fischstäbchen) mit Pommes Frites (a) 7.00
82.	Rotbarschfilet mit Beilage (a)
	Dorschfilet mit Beilage (a)
	Schollenfilet mit Beilage (a)
	Seelachsfilet mit Beilage (a)
	Seeldchsfilet mit belidge (a)jeweils 10.00
83.	Kleines Kapitänsschnitzel (Hähnchenschnitzel) mit Beilage (a) 8.00
90.	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (a, c)
97.	Eine hausgemachte Fischfrikadelle mit Beilage 8.00
	Portion Pommes Frites
	Ketchup, Majo (c, j)
	Bei allen Gerichten wählen Sie Ihre Beilagen selbst:
	Salz- oder Bratkartoffeln, Langkorn-Reis, Kartoffelsalat oder Pommes Frites.

#### **KLASSIKER DES HAUSES**

- 1		
74.	Labskaus mit Spiegeleiern, Rollmops und Rote Beete	19.00
102.	Spaghetti mit Scampis, Pesto	17.50
103.	»Bootsmann-Teller«	
	Rotbarschfilet, Dorschfilet, Schollenfilet und Seelachsfilet	
	und Remoulade (2, 4, 12, a,c)	27.00
104.	»Admirals-Teller«	
	Schollenfilet, Limandesfilet und Lachsfilet mit Garnelenspieß,	
	Nordseekrabben und Remoulade (2, 4, 12, a,c, x)	27.00

#### **VEGETARISCH**

98.	Mediterrane Gemüsevariation mit Kartoffelecken und Aioli (2, 4, 12, α, c)	12.00
981	Veggie-Burger mit Beilage (2, 4)	13.00

#### **ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE**

Enthält foglende Allergene: (a) glutenhaltiges Getreide, (b) Krebstiere, (c) Eier und ihre Erzeugnisse aller Sorten, (g) Milchprodukte jeglicher Art, (j) Senf, (L) Schwefeldioxid und Sulfite, (x) Konservierungsstoffe

Enthält foglende Zusatzstoffe: (1) Farbstoff, (2) Antioxidationsmitteln, (4) Süßstoff, (10) koffeinhaltig, (11) chininhaltig, (12) Farbstoff, (13) geschwefelt

Die Weist 18

# GETRÄNKEKARTE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€	
Coca Cola ZERO (1, 4, 10)	0,31	3.8	0
Coca Cola (1, 4, 10)	0,31	3.8	0
Orangenlimonade (1,4)	0,31	3.8	0
Zitronenlimonade (1,4)	0,31	3.8	0
Coca Cola ZERO (1, 4, 10)	0,41	4.8	0
Coca Cola (1, 4, 10)	0,41	4.8	0
Orangenlimonade (1,4)	0,41	4.8	0
Zitronenlimonade (1,4)	0,41	4.8	0
Tönissteiner Mineralwasser, classic	. Fl. 0,25 l	2.9	0
Tönissteiner Mineralwasser, naturelle	. Fl. 0,25 l	2.9	0
Tönissteiner Mineralwasser, medium	. Fl. 0,25 l	2.9	0
Tönissteiner Mineralwasser, classic	. Fl. 0,75 l	7.0	0
Tönissteiner Mineralwasser, medium	. Fl. 0,75 l	7.0	0
Tönissteiner Mineralwasser, naturelle	. Fl. 0,75 l	7.0	0
Apfelsaft (regionale Säfte)	0,21	3.0	0
Tönissteiner Apfelschorle			
Tönissteiner Apfelschorle	0,41	4.8	0
Johannisbeerschorle	0,31	3.8	0
Johannisbeerschorle	0,41	4.8	0
Orangensaft			
Malzbier	. Fl. 0,33 l	3.8	0
Bitter-Lemon (11)	Fl. 0,2 I	3.0	0

## BIERE

	€
Steuermanns Pils vom Fass 0,3 l	3.90
Steuermanns Pils vom Fass 0,41	4.90
Steuermanns Bernstein vom Fass 0,3 l	3.90
Steuermanns Bernstein vom Fass 0,41	4.90
Steuermanns Nordstern/Schwarzbier vom Fass 0,3 l	3.90
Steuermanns Nordstern/Schwarzbier vom Fass 0,41	4.90
Steuermanns alkoholfrei	3.80
Steuermanns Radler alkoholfrei	3.80
Steuermanns Hefeweizen	5.50
Steuermanns Hefeweizen alkoholfrei Fl. 0,5 l	5.50
Alsterwasser (1,4)	
Alsterwasser (1,4)	4.90
WEINE	
Weißwein	€
Grauer Burgunder, trocken (L) Fl. 0,75	20.00
Grauer Burgunder, trocken (L)	
Gavi Weißwein aus Italien, trocken (L) 0,2	9.00
Riesling, feinherb (L)	20.00
Riesling, feinherb (L)	6.00
Weißherbst (L) 0,2	6.00
Weißherbst (L)	20.00
Rotwein	
Hauswein (L)	6.00



#### Lieber Restaurantgast,

im Jahr 1996 eröffneten meine Eltern, Anke und Werner die »kleine Fischkiste« und sind noch heute die Seele und das Handwerk dieses Betriebes.

Wo sonst als in der Fischhalle X könnte der Standort sein. Die historischen Hallen, in denen Sie sich gerade befinden, waren der Mittelpunkt der großen »Seestadt Cuxhaven« und der pulsierende Herzschlag einer Stadt, die vom Meer lebt. Es sind nicht mehr viele, die aus dieser glorreichen Zeit berichten können, ein paar von Ihnen haben wir auf den Bildern im Restaurant verewigt.

Die Bedeutsamkeit dieser Hallen ist mit dem fehlenden Fischumschlag im Laufe der Jahre sicherlich zurückgegangen. Dennoch: »der kleine lebendige Markt«, der Cuxhaven vor 100 Jahren das Gesicht gab, lebt in diesen Hallen weiter.

Denn wir bewahren seit nunmehr vier Generationen den verantwortungsvollen Umgang mit der Ware »Fisch« und ich freue mich auf diese Herausforderung.

Wir wünschen einen »guten Hunger«!

# Die Meister

#### **SPIRITUOSEN**

		€
Küstennebel	2 cl	2.50
Malteser Aquavit 40%		
Linie Aquavit 40%	2 cl	3.00
Jubiläumsaquavit	2 cl	3.00

## HEISSE GETRÄNKE

	£
Café Crème	3.80
Milchkaffee (g)	4.00
Tee: Roibusch, Schwarz, Grüner, Früchte, Pfefferminz	3.00
Cappuccino (g)	4.00
Latte Macchiato (g)	4.00
Espresso	2.80
Heiße Schokolade (g)	4.00
Rum Grog	3.80
Glühwein	3.80
Glühwein + Rum	5.00

#### »Der Fischmarkt wächst immer weiter«

Am 23. Februar 1908 wurde der Fischmarkt Cuxhaven eröffnet. Es begann mit zwei Auktionshallen und eigenen Packabteilungen für die sich ansiedelnden Firmen.

1923 erfolgte die Erweiterung durch den Bau der Hallen III und IV.

Der entstandene Auktionsraum dieser untereinander verbundenen Hallen wurde zum größten dieser Art in Europa, wenn nicht sogar der Welt.



#### Wussten Sie schon, ...

#### ... dass es bei Gründung des Fischmarktes

erst 10.000 Einwohner gab, und sich bereits 6 Jahre nach Bestehen des Fischmarktes schon 18.000 Einwohner angesiedelt hatten?

#### ... dass der Auktionsumschlag

1908: 8,5 Millionen Pfund, im Werte von 400.000 Euro,

1931: 149 Millionen Pfund,

1932: 145 Millionen Pfund betrug?

#### ... dass es in Cuxhaven Thunfischanlandungen gab?

Im Jahre 1945 betrug die Anlandung noch 477,5 kg und schon im Jahre 1957 waren es knapp eine halbe Million (495.058) kg.

... dass 1931 die Heringsfischerei in Cuxhaven

49.891,8 Pfund und in Hamburg nur 2.566,2 Pfund betrug?



#### Wir schreiben das Jahr 1977

Aus den kleinen Anfängen heraus hat sich der im Jahre 1908 (damals noch »Staatliche Fischereiinspektion der Freien und Hansestadt Hamburg« genannt) gegründete Seefischmarkt zum bedeutendsten Auktionsplatz für Frischfisch in Deutschland entwickelt.

Cuxhaven lebt vom Fisch – und mit dem Fisch.

Tagesbeginn in Cuxhaven ist Auktionsbeginn.

Designation of the second seco	ALLA ALLA MANAGAMANA M	
Fläche Länge Auktionsmenge 1977	Länge	51 Hektar 2000 Meter
		53,8 Millionen Euro
	Heimathaten für	21 Frischfischtrawler 15 Fabrikschiffe 4 Logger
	Fischverarbeitende Betriebe	35 Hochseekutter 40

#### Auktionsalltag in Cuxhaven im Jahre 1974

Der Mann im Trenchcoat nickt so heftig, dass ihm fast der Elbsegeler vom Kopf fällt, ballt die Faust, stampft mit dem Fuß auf. Ernst Schade versteht ihn - und schlägt zu. Mit dem Hammer. Ernst Schade ist Chef-Auktionator am Seefischmarkt. Der Mann, dem beinahe die Kopfbedeckung zwischen die Kisten gefallen wäre, einer von rund 50 Fischgroßhändlern, hat soeben sechs Kisten feinsten Seelachs ersteigert. In der Fischhalle X regeln ein für Laien unverständliches Kauderwelsch und die geheimnisvolle Zeichensprache der Händler den Preis. Frischfisch ist Qualitätsware, die so schnell wie möglich an den Verbraucher weitergeliefert werden muss.

Zeit ist mehr als Geld und Schnelligkeit ist Qualität.

Jedes Pfund der in Cuxhaven umgeschlagenen Tonnen Frischfisch war

24 Stunden später beim Verbraucher.

Punkt zehn Minuten vor sieben treibt die Sirene die Fischhändler zur Auktion. Um sieben hebt der Fischauktionator Schade den Hammer: »Moin, die Herren. Denn man to.« Die plattdeutsche Begrüßung mag der Laie noch verstanden haben. Das nun folgende »Feuerwerk« vom Auktionswagen bleibt ihm unergründlich.

Schade viertelt, der Auktionspreis geht viertelpfennigweise in die Höhe: »76 einviertel, 76 einhalb, 76 dreiviertel, 77 . . . « und das in einem Tempo, das sich eher anhört wie das Rattern einer Dampflokomotive.

# Einmal am Ohr kratzen heißt: »Ich biete mehr«

Ernst Schade kennt die geheime Zeichensprache seiner Kunden, es sind jeden Morgen etwa 50 Großhändler, die auf Kisten stehen, genau. Die einen wackeln mit der Zigarette im Mundwinkel, die anderen umarmen plötzlich einen Pfeiler oder kratzen sich am Ohr – er wusste immer wenn geboten wird.

Mein »Opa Ernst« war vierzig Jahre Chef-Auktionator beim Seefischwarkt Cuxhaven und ist so etwas wie die Seele vom Geschäft. Er verstarb 1986 und vermachte mir seinen hölzernen Auktionshammer...

... die Geschichte geht weiter!

Claas Siegfried-Eicken





RÄUCHERLACHS RÄUCHERAAL GUTSCHEIN



Frisch geraucherter Aal hat einen besonders delikaten Geschmack. Sein festes Fleisch und der hohe Fettanteil sind typisch für den Aal Herkunft, Aal (Salmo salar) a...



RÄUCHERLACHS, 1KG

Unser Räucherlachs wird von Hand vorgesalzen und ir-traditioneller Form im Ofen durch unsere Räuchermeister über 12 Stunden kalt geräuchert. Echt.



RESTAURANT-GUTSCHEIN

Verschenken Sie einen Restaurant-Gutschein von 25, 50 oder 100 Euro. Wir machen Ihnen Gutscheinkarte umgehend fertig und schicke

CUXHAVENER CHAUSS

- direkt nach Hause. Die »kleine Fischkiste« als tolles Präsent für viele

Anlässe. Ein einfaches

Dankeschön, zum Geburtstag oder zur Weihnachtszeit,

für Freunde, Bekannte, Geschäftspartner... oder für sich selbst.

Besuchen Sie einfach unseren Online-Shop! www.kleine-fischkiste.de

AMERIKA RICHTUNG ARBEITSAMT

**AUS RICHTUNG** BREMEN A27

DÖSE/DUHNEN CUXhaven

Die kleine Fischkiste

Niedersachsenstr. 10 27472 Cuxhaven

Telefon 0 47 21 / 2 27 15 www.kleine-fischkiste.de

