



# Hus op'n Diek

Fischrestaurant

Herzlich Willkommen liebe Gäste,

Sie befinden sich im ältesten und bekanntesten  
Fischrestaurant der Region Cuxhavens.  
Seit über 125 Jahren und über Generationen hinweg  
pflegen wir Gastfreundschaft und traditionelle Werte.

Es ist uns eine Freude Sie bei uns begrüßen und umsorgen zu dürfen.  
Haben Sie Fragen, Wünsche, Anregungen oder Allergien -  
bitte sprechen Sie mit uns.

Wir verwenden nahezu ausschließlich (fang-) frische,  
unverarbeitete Zutaten ohne Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker.

Unser Anliegen ist es, dass Sie eine angenehme und schöne Zeit  
bei uns verbringen können.

Herzlichst, Ihre Familie Vogel und alle Mitarbeiter

Öffnungszeiten:

Nebensaison - durchgehend von 12.00 - 21 Uhr (warme Küche bis 20 Uhr)  
Hauptsaison von - 12.00 - 22.00 Uhr (warme Küche bis 21.00 Uhr)

Kontaktdaten:

Hus op'n Diek, Am Alten Hafen 1, 27472 Cuxhaven  
Tel.: (04721) 380 08  
E-Mail: [info@husopndiek.de](mailto:info@husopndiek.de)  
[www.husopndiek.de](http://www.husopndiek.de)

- Gruppenanfragen erwünscht -



## Los geht's!

Prosecco € 4,90

### **Aperol Spritz € 7,90**

Sommer-Spritz  
hausgemacht, Mango, Wodka,  
Grenadine, Eiswürfel mit eiskaltem Prosecco aufgegossen € 7,90

Küstenhugo  
Unser Küstenhugo, hausgemacht und so lecker,  
nur im Hus op'n Diek. Sofort probieren! € 7,90

## Suppe & Vorspeisen

### **Das Beste zum Start!**

Zweierlei Hausbrot mit zweierlei Dips € 4,90

**Echte Cuxhavener Krabbensuppe  
fein gebundene Suppe, täglich mit viel Liebe frisch für Sie gekocht,  
mit Krabbeneinlage und Sahnehaube € 7,90**

Gurkensalat, vorweg oder einfach mal dazu € 5,90

Kleiner gemischter Salat, vorweg oder einfach mal dazu € 5,90

Portion Krabben mit Brot & Butter € 14,90

### **Kleine Tapasvorspeisen - Ideal zum Teilen!**

Hausgemachter Rösti mit Räucherlachs € 5,90

Matjesfilet auf Pumpernickel € 5,90

Nordsee - Bruschetta, Krabben, geräucherter Lachs, Matjes € 5,90

## Salate

Kleiner gemischter Salat	€ 5,90
Gurkensalat	€ 5,90
Großer gemischter Salat	€ 13,90
	mit Hähnchenbruststreifen + € 7,-
	mit marinierten Garnelen + € 9,-
	mit geräuchertem Lachs + € 9,-
	mit Nordseekrabben + € 12,-

## Matjes & Delikatessen

Zartes Matjesfilet mit grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln	€ 16,90
Zartes Matjesfilet mit schwedischer Sauce, eine hausgemachte Sauce mit Apfel- und Zwiebelstückchen und Cuxhavener Petersilienkartoffeln	€ 16,90
Bratheringe „nach wirklich altem Hausrezept“ selbst eingelegte Bratheringe mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln	€ 16,90

## Krabbengerichte

Krabben natur mit Brot & Butter	€ 14,90
Krabben mit Kartoffelsalat und Spiegelei	€ 18,90
Fischerfrühstück Krabben mit Bratkartoffeln und Rührei	€ 23,90
Doppeltes Fischerfrühstück, doppelte Portion Krabben mit Bratkartoffeln und Rührei	€ 28,90

Wir versuchen weitestgehend die einheimische Krabbenwirtschaft zu fördern und Krabben bei hiesigen Fischern und Händlern einzukaufen.

## Fisch & Pasta

Pasta aus reinem Hartweizengries und frischem Quellwasser hergestellt, mediterranes Gemüse und fangfrischem Fischfilet	€ 21,90
--	---------

## Vegi & Vegan

Pasta aus reinem Hartweizengries und frischem Quellwasser hergestellt, mit mediterranem Gemüse	€ 15,90
Gemüse - Risotto mit frischem grünen Spargel und Parmesan	€ 18,90
Süßkartoffelcurry mit frischem grünen Spargel	€ 17,90

## **Sonderkarte für Feinschmecker**

**Hamburger Pannfisch,  
natürlich aus feinstem Fischfilet,  
mit Senfsauce und Bratkartoffeln**

**Ursprünglich wurde Pannfisch von den armen Hamburger Arbeitern gegessen. An der Elbe gelegen und der Nordsee nah, mangelte es in der Hafenstadt nicht an Fisch. Fischreste wurden also mit Kartoffeln in der "Pann" gebraten. Heutzutage ist es aber ein sehr beliebtes Gericht, das man in zahlreichen Restaurants an der Küste findet.**

**€ 21,90**

Gemüse - Risotto mit grünem Spargel  
und fangfrischem Seelachsfilet

€ 21,90

**und als ideale Kombination:**

**Zwick'l Kellerbier**

**naturbelassene, hefetrübe und unfiltrierte Bierspezialität:**

**„Die Herzen der Braumeister schlugen höher, als sie in die tiefen Keller unserer Brauerei hinabstiegen, um durch Verkostung aus den Lagerfässern die Qualität und Reife dieses Bieres zu prüfen.“ An diesem traditionellen Ritual, das in der Brauersprache „zwickeln“ genannt wird, hat sich bis heute nichts geändert.**

**0,5l im Krug serviert**

**€ 5,90**

## Seefisch von der Nordseeküste

**Traditionelles Rotbarschfilet, wie schon vor Jahrzehnten bei Müttern Zuhause.**

### **Fangfrisches Rotbarschfilet - wählen Sie selbst:**

mit unserem hausgemachtem Mayonnaisen-Kartoffelsalat € 16,90

auf Gemüse Kartoffelpfanne € 16,90

im Bierteig, mit selbstgemachter Remouladensauce, Bratkartoffeln € 16,90

### **Fangfrische (ganze) Schollen**

schonend in der Pfanne gebraten:

Kutterscholle nach „Finkenwerder Art“

Ganze Scholle in der Pfanne gebraten, mit ausgelassenem Speck und Cuxhavener Petersilienkartoffeln € 21,90

Scholle nach „Büsumer Art“

Ganze Scholle in der Pfanne gebraten, mit ausgelassenem Speck und Krabben und Bratkartoffeln € 27,90

### **Zarte, fangfrische und saftige Schollenfilets:**

- mit unserem hausgemachtem Mayonnaisen-Kartoffelsalat € 18,90

- auf Gemüse-Kartoffelpfanne € 21,90

- nach „Finkenwerder Art“ in der Pfanne gebraten

mit ausgelassenem Speck und Bratkartoffeln € 21,90

- nach „Büsumer Art“ in der Pfanne gebraten

mit ausgelassenem Speck & Krabben und Bratkartoffeln € 27,90

**Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen auf Wunsch  
gerne einen kleinen gemischten Salatteller oder Gurkensalat für nur € 5,90.**

## **Edelfisch und edle Fische vom Feinsten**

Alle unsere Edelfische werden ausnahmslos in der Bratpfanne unter Verwendung bester Öle und Butter gebraten

Nordsee-Steinbeißerfilet

mit unserem original hausgemachtem Mayonnaisen-Kartoffelsalat.

- Das Fleisch ist relativ fest, hell und sehr schmackhaft.

Die Filets sind grätenarm mit sehr delikaten Geschmack -

€ 19,90

Nordsee-Steinbeißerfilet

auf Gemüse-Kartoffelpfanne

€ 21,90

### **Seehechtfilet**

**schmackhaftes, helles Fleisch ohne Gräten und von**

**Hand filetiert, hausgemachte Bratkartoffeln**

**aus Cuxhavener Kartoffeln und grünen Bohnen mit Speck**

**€ 21,90**

Nordsee - Seezunge „Müllerin Art“

der edelste aller Speisefische,

ganze Nordsee-Seezunge schonend in Butter gebraten,

dazu Cuxhavener Petersilienkartoffeln mit zerlassener Butter und gemischtem Salat

- auf Vorbestellung -

## **Fischplatten**

ab 2 Personen, Preis für 2 Personen  
auch für drei, vier oder mehr Personen möglich

### **Fischplatte Jan Cux**

4 verschiedene Fischarten, goldgelb gebacken sowie gebraten,  
vorweg jeweils ein gemischter Salat,  
dazu reichen wir unsere hausgemachte Remouladensauce und  
original Cuxhavener Bratkartoffeln

€ 59,-  
(für 2 Personen)

### **Unser HIGHLIGHT:**

#### **Fischplatte Büsum mit Krabben**

**4 verschiedene Fischarten sowie frische Nordseekrabben,  
goldgelb gebackener sowie gebratener Fisch, vorweg jeweils ein  
gemischter Salat, dazu reichen wir unsere hausgemachte  
Remouladensauce und original Cuxhavener Bratkartoffeln**

**€ 69,-  
(für 2 Personen)**

## Fleischgerichte

**Das Fleisch für unsere Schnitzel beziehen wir vom einem Cuxhavener Fleischer unseres Vertrauens, ausschließlich als Frischware. Unsere Fleischgerichte werden in massiven Eisenpfannen gebraten.**

Schweineschnitzel in der Pfanne goldgelb gebraten, klassisch mit Zitrone, Pommes Frites und gemischtem Salat	€ 17,90
Schweineschnitzel in der Pfanne goldgelb gebraten auf Gemüse-Kartoffelpfanne	€ 19,90
Hänchenfilet in der Pfanne goldgelb gebraten auf Gemüse-Kartoffelpfanne	€ 17,90
Hänchenfilet in der Pfanne goldgelb gebraten, Auf Gemüse - Risotto mit frischem grünen Spargel	€ 21,90
Filetpfanne zarte Schweinefilets in der Pfanne goldgelb gebraten, auf Gemüse-Kartoffelpfanne	€ 22,90

## Kinderkarte (für Kinder bis 12 Jahre)

Fangfrisches Rotbarschfilet „Jan Cux“ mit unserem hausgemachtem Mayonnaisen-Kartoffelsalat	€ 7,90
Zartes, fangfrisches und saftiges Schollenfilet „Arielle, die Meerjungfrau“ mit Pommes Frites	€ 7,90

### **Dir ist langweilig?! Frag nach unseren Malvorlagen und Stiften!**

Fischstäbchen „Käpt'n Blaubär“ vier saftige und panierte Fischstäbchen mit unserem hausgemachtem Mayonnaisen-Kartoffelsalat	€ 7,90
Schweineschnitzel „Simba, der König der Löwen“ in der Pfanne goldgelb gebraten, Pommes Frites und Ketchup	€ 7,90
Schweineschnitzel „Schlumpfe“ in der Pfanne goldgelb gebraten, mit Erbsen und Möhren, dazu Cuxhavener Petersilienkartoffeln	€ 7,90

Für unsere ganz kleinen Gäste erwärmen wir auch gerne das Babyglas.

Wir halten mehrere Kinderstühle für Sie bereit. Eine Wickelmöglichkeit befindet sich auf dem Damen-WC. Wir servieren Ihnen die Kinderportionen auch für Erwachsene, weisen aber auch daraufhin einen Aufpreis von € 2,50 zu berechnen, weil die Preise für die Kinderkarte durch uns subventioniert sind, damit auch Familien mit Kindern Essen gehen können. Bitte sprechen Sie uns einfach an.

## **Dessert macht glücklich!**

### **Tartufo Bianco Eiscreme mit heißem Espresso übergossen**

Köstlich und zartschmelzend – das ist Tartufo Bianco. Unser weißer Trüffel ist ein halbgefrorenes Eisdessert aus feiner Zabaionecreme mit einem Kern aus herber Kaffeecreme, umhüllt von weißen Baiserstückchen aufgegossen mit heissem Espresso!

So Lecker!  
Siebeneuroneunzig

### **TARTUFO LIMONSECCO (AFFOGATO SIZILIANO)**

Sizilianisch-spitziger Dessertgenuss:

sommerlicher Zitronen-Limoncello-Trüffeleis im knusprigen Limonenbaiser-Mantel im prickelnden Prosecco-Bad!

Siebeneuroneunzig

## **Espresso oder Cappuccino- was passt besser nach dem Essen?! Oder doch einfach einen frischen und heißen Kaffee?**

### **WARMES APFEL-MANDEL-GEBÄCK**

Handgearbeitetes warmes Apfelgebäck mit Mandelcrunch

Himmlisch!  
Siebeneuroneunzig

### **Hausgemachte Rote Grütze**

Aus sechs verschiedenen Früchten mit viel Liebe täglich frisch für Sie gekocht, mit hausgemachter Vanillesauce  
Richtig gut!  
fünfeuroneunzig

### **Lauwarmer Apfelkuchen**

mit hausgemachter Vanillesauce  
sechseuroneunzig

## Kaffee, Tee und andere warme Getränke

Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,90
Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 3,90
Irish Coffee, Pharisäer oder Rüdesheimer, natürlich mit Sahne	€ 6,90
Pott Kaffee - <i>auch koffeinfrei</i> -	€ 3,20
Pott Tee - z.B. Assam, Pfefferminz & mehr-	€ 3,90
Tasse heiße Schokolade mit oder ohne Sahne	€ 3,90
Tasse heiße Schokolade mit Rum	€ 5,90
Glühwein	€ 5,90
Eisbrecher - <i>Rotwein &amp; Rum</i> -	€ 6,90
Grog vom Rum	€ 5,90

### **Apfelpunsch**

**hausgemacht, mit Zimt, Nelken, Zitronen, Orangen**

**und einem Hauch Muskatnuss € 3,90**

**+ 2cl Jamaika Rum € 5,90**

## BIERE & ERFRISCHUNGSGETRÄNKE SÄFTE, SCHORLEN & SONSTIGE

### **Bier vom Fass**

Krombacher Pils - <i>aus Felsquellwasser, natürlich &amp; frisch</i> -	0,3l	€ 4,30
Krombacher Pils	0,4l	€ 4,90
Bayreuther Hell	0,3l	€ 4,50
Bayreuther Hell	0,5l	€ 5,90
Alster - <i>feinherber Pilsgeschmack &amp; spritzige Zitronenlimonade</i> -	0,3l	€ 4,30
Alster	0,4l	€ 4,90

### **Flaschenbiere**

Hefeweizen naturtrüb - <i>überzeugend fruchtig, vollmundig &amp; natürlich</i> -	0,5l	€ 5,90
Hefeweizen naturtrüb alkoholfrei	0,5l	€ 5,90

### **Zwick'l Kellerbier - naturbelassene, hefetrübe und unfiltrierte Bierspezialität- 0,5l im Krug serviert € 5,90**

Alkoholfreies Krombacher Pils	0,33l	€ 3,90
Malzbier, Original Vitamalz	0,33l	€ 3,50

### **Erfrischungsgetränke & Säfte & Schorlen**

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Spezi, Tafelwasser	0,3l	€ 4,30
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Spezi, Tafelwasser	0,4l	€ 4,50
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Spezi, Tafelwasser	0,5l	€ 4,90

### **Säfte & Schorlen & Eistee**

Apfelsaft	0,2l	€ 2,90
Orangensaft	0,2l	€ 2,90

Fuze Eistee Zitrone	0,3	€ 3,90
Fuze Eistee Pfirsich	0,3	€ 3,90
VIO Schorle von der Johannisbeere	0,3	€ 3,90
VIO Schorle vom Rhabarber	0,3	€ 3,90

Bitter Lemon oder Tonic von Schweppes	Flasche	0,2l	€ 3,50
---------------------------------------	---------	------	--------

## Flaschenwein, Aperitif, Prosecco und große Wasserflaschen

Prosecco -trocken und frisch- € 4,90  
Prosecco Aperol € 7,90

SOMMER-SPRITZ  
hausgemacht, Mango, Wodka,  
Grenadine, Eiswürfel mit eiskaltem Prosecco aufgegossen € 7,90

Küstenhugo!  
Unser Küstenhugo, hausgemacht und so lecker,  
nur im Hus op'n Diek. Sofort probieren! € 7,90

### Unsere Empfehlung als Flaschenwein zum Essen

**Flasche Grauer Burgunder, trocken,  
leicht und fruchtbetont, der ideale Begleiter zum Fisch.  
Leuchtendes goldgelb. In der Nase würzig und klar.  
Vorzüglich am Gaumen mit cremiger und gleichzeitig  
mineralischer Struktur.**

**€ 24,90**

### Wasserflaschen

Flasche aufgespritztes und filtriertes Tafelwasser aus Cuxhavener Produktion  
mit oder ohne Kohlensäure 1 Liter € 6,90

## Wein - Glasweise zum 0,2l

### Weißwein, halbtrocken

Riesling aus Rheinhessen, Bereich Wonnegau (leicht und fruchtbetont)

Weißwein, trocken € 6,90

### Weißwein, trocken

Grauer Burgunder, trocken QbA b.A.

Leuchtendes goldgelb. In der Nase würzig und klar.

Vorzüglich am Gaumen mit cremiger und gleichzeitig mineralischer Struktur € 7,90

Riesling aus Rheinhessen, Bereich Wonnegau (Rassig und klar, Zitrusduft) € 6,90

### Frankreich:

Sauvignon Blanc

(Stachelbeere, Gras, Johannisbeere) € 6,90

### Rosé, trocken

#### Frankreich:

Rosé, aus der französischen Provinz (Rote Beeren, Cassis, Himbeere) € 6,90

### Rotwein, trocken

Merlot Pays D'OC, aus Frankreich

(Rote Beeren, Pflaume, Gewürze) € 6,90

Weinschorlen

Bekommen Sie gerne von Weiß,- Rose,- oder Rotwein € 5,90

## Aperitif & Digestif

Alle Spirituosen in 2cl

**Küsten Karamell Likör mit ein ganz wenig Salz € 3,-  
(Gibt´s auch zum Mitnehmen in der 0,5l Flasche -  
ideal zum Verschenken)**

**„Wattenläufer“, der Küstenkräuter, hat seine Heimat hier im hohen Norden und erfreut sich deshalb besonders an der Nordseeküste großer Beliebtheit und höchster Wertschätzung € 3,-**

Amaretto	€ 2,50
Jägermeister	€ 2,50
Sambuca	€ 2,50
Fernet	€ 2,50
Küstennebel	€ 2,50
Friesengeist	€ 3,90
Ramazotti (4cl)	€ 5,90
Williams Birne	€ 4,90
Himbeergeist	€ 4,90
Marillengeist	€ 4,90
<b>Kalt &amp; Klar</b>	
Helbig Kümmel	€ 2,50
Hus Aquavit	€ 3,50
Jubileums Aquavit	€ 3,50
Malteser Aquavit	€ 3,50
Korn	€ 2,50
Wodka Moskovskaya	€ 3,-
<b>Sonstige und Whiskey</b>	
Bacardi Rum	€ 2,50
Remy Martin	€ 5,-
Jim Beam	€ 3,50
Asbach Uralt	€ 3,50
Ballantines	€ 3,50
Tullamore Dew	€ 3,50



## **GUTSCHEINE zum Verschenken gibt es bei uns!**

**Suchen Sie nach dem perfekten Geschenk  
für Freunde und Verwandte?**

**Bei uns haben Sie die Möglichkeit,  
Gutscheine für ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis  
in unserem Restaurant zu erwerben!**

**Egal, ob für einen besonderen Anlass, wie einen Geburtstag, ein Jubiläum oder  
einfach nur als nette Geste - unsere Gutscheine sind die ideale Wahl, um Ihren  
Liebsten eine Freude zu bereiten.**

**Lassen Sie sie in den Genuss unserer köstlichen Speisen  
und der einladenden Atmosphäre kommen!**

**Der Gutschein kann ganz einfach an der Theke  
oder online erworben werden.  
Wählen Sie den gewünschten Betrag und schenken Sie Ihren Freunden und  
Verwandten die Möglichkeit,  
sich bei uns verwöhnen zu lassen.**

**Machen Sie das nächste Fest zu etwas ganz Besonderem -  
mit einem Gutschein von uns!  
Wir freuen uns darauf, Ihre Liebsten  
bei uns begrüßen zu dürfen!**