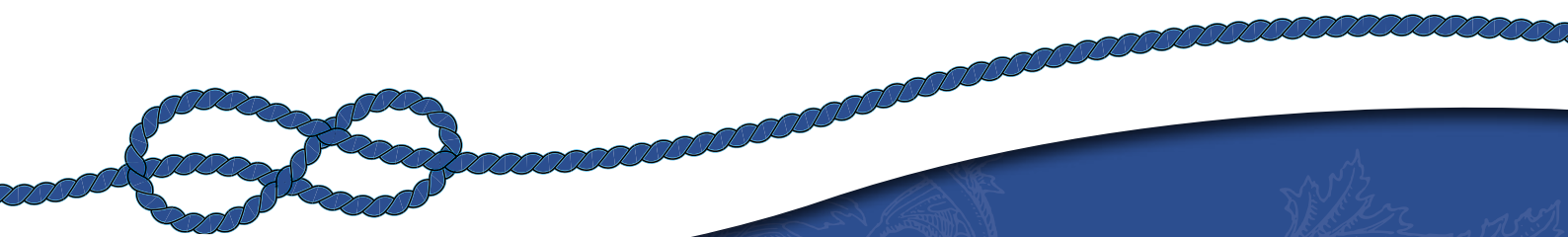


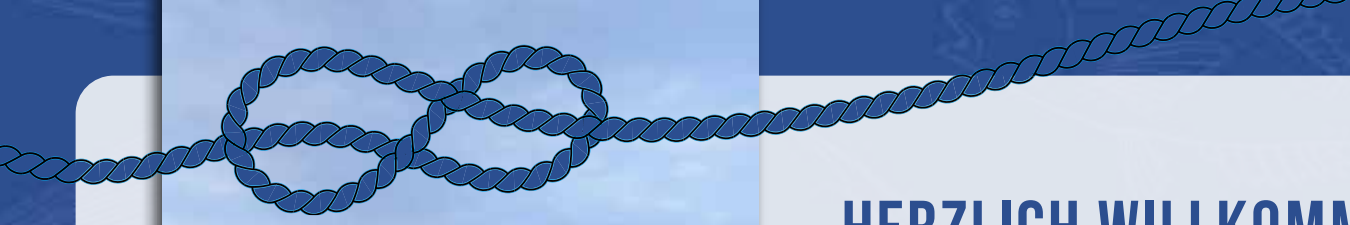


Schweers-Harms Fischerhaus



SPEISEKARTE
MENU SPEISEN, GETRÄNKE
UND UNSERE CHRONIK

Nr. 16 04/2025



**„Wie steht da vör,
wie möt da dör“**

—
**Mit diesen schlichten,
jedoch treffenden
Worten laden wir Sie
herzlich dazu ein,
der Hast unserer
bewegten Zeit zu
entrinnen.**

HERZLICH WILLKOMMEN

Guten Tag — vor Ihnen liegt die aktuelle Fischerhus Speisekarte. Selbstverständlich finden Sie hier vornehmlich alle leckeren Speisen und Getränke, die Küche und Keller bieten. Darüber hinaus möchten wir Ihnen unser Haus und die Chronik unseres Hauses etwas näher bringen.

Tradition und Zukunft

Unser Restaurant im alt-niedersächsischem Stil mit verschiedenen Restaurantbereichen, bietet Platz für unterschiedliche Veranstaltungen. In unserer Küche arbeiten erfahrene Köche und unser freundliches Servicepersonal steht für Sie bereit, damit Sie bei uns einen perfekten Aufenthalt erleben.

Nicht nur in Steinhude und Umland sind wir eine bekannte Adresse für deutsche Speisen in hoher Qualität. Unsere neuen Interpretationen traditioneller Gerichte bieten Ihnen zu jeder Zeit eine sehr abwechslungsreiche Auswahl genüsslicher Speisen, ganz nach Ihrem Geschmack.

WELCOME

Hello — you have the current Fischerhus menu in front of you. Of course, you will, first of all, find our menu, the delicious food and drinks we offer. But apart from that we would like to tell you a little bit about the history of Schweers-Harms-Fischerhus. To adorn this history you will find a number of photos. These photos of Steinhude give an impression about past times. Perhaps you will recognize one or the other building when ambling around the village.



VORSPEISEN / STARTERS

Foto von Bruno auf Pixabay

- Matjestartar mit Dijon Honigcreme auf Berner Rösti** ^(7, D, M) 15,90 €
Diced marinated herring with Dijon Honey cream, fried grated potatoes
- Shrimps Cocktail mit Baguette und Butter** ^(A, B, G) 16,90 €
Shrimps cocktail served with baguette/bread and butter
- Rauchaalfilet auf Bauernbrot mit Sahnemeerrettich und Perlzwiebeln** ^(7, A, D, G) 24,90 €
Eel filet on farmers bread, creamed horseradish, pearl onion

SUPPEN / SOUPS

- Tomatensuppe mit Sahnehäubchen** ^(G, L) 7,90 €
Tomato soup with whipped cream
- Hühnerbrühe mit Spargel, Hühnerfleisch, Eierstich und Reis** ^(C, L) 8,40 €
Chicken soup with asparagus, diced poached, whipped egg, rice
- Klare Fischsuppe mit Fischeinlage, Shrimps und Gemüsestreifen** ^(B, D, L, O) 8,90 €
Fish soup with shrimps and thin slices of vegetable
- Kartoffelsuppe mit Rauchaalstückchen** ^(B, D, L, O) 9,90 €
Potato soup with pieces of eel smoked in Steinhude, mit Bugette ^(A, G)

SALATE / SALADS

- Gemischter Salatteller** ^(7, A, *) 4,90 €
Bowl of mixed salad
- Großer Salatteller mit Streifen von gebratener Hühnchenbrust** ^(7, A, *) 17,90 €
Large salad plate with strips of fried chicken breast
- Großer Salatteller mit gebratenen Garnelen** ^(7, A, B, *) 19,90 €
Large bowl of salad with fried shrimps
- Großer Salatteller mit Streifen vom gebratenen Zanderfilet** ^(7, A, D, *) 22,90 €
Large bowl of salad with stripes of fried pike perch

*** Dressing** *kann enthalten* ^(A, C, E, F, G, H, L, M, O)

– FISCHGERICHTE / FISH DISHES –

Bratheringe in Weinmarinade mit Delikatessgurke und Bratkartoffeln (7, D, M)	19,90 €
Herrings marinated in wine with gherkin and fried potatoes	
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln (7, D, F, L, M, O)	21,90 €
Marinated filets of herring „housewives style“ with fried potatoes	
Seelachsfilet gedünstet mit Dijon-Senfsauce und Salzkartoffeln (7, A, D, F, L, M, O)	24,90 €
Filet of coalfish steamed with Dijon - mustard sauce, boiled potatoes	
Seelachsfilet gebacken aus der Pfanne mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat (7, A, C, D, F, L, M, O)	24,90 €
Filet of coalfish baked with remoulade and homemade potato salad	
Rotbarschfilet gebacken aus der Pfanne mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat (7, A, C, D, F, L, M, O)	29,90 €
Filet of rosefish baked with remoulade and homemade potato salad	
Regenbogenforelle „blau“ oder „Müllerin Art“ mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und Salzkartoffeln (7, A, D, G, O)	29,90 €
Rainbow trout, poached or „Miller`s-wife style“, with creamed horseradish, butter sauce and boiled potatoes	
Kutterscholle „Finkenwerder Art“ mit Speckwürfeln und Salzkartoffeln (A, D, G)	31,90 €
Plaice, „Finkenwerder style“ bacon bits and boiled potatoes	
Zanderfilet gebacken aus der Pfanne mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat (7, A, C, D, F, L, M, O)	32,90 €
Filet of pike-perch baked with remoulade and homemade potato salad	
Zanderfilet gebraten „Müllerin Art“ mit Dijon-Senfsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln (7, A, D, F, G, L, M, O)	32,90 €
Filet of pike-perch „Miller`s-wife style“ with Dijon-mustard sauce, leaf spinach, boiled potatoes	
Zanderfilet gedünstet in Rieslingsauce mit Gemüsestreifen und Butterreis (A, D, F, G, L, M, O)	32,90 €
Filet of pike-perch steamed with white wine sauce, thin slices of vegetables, buttered rice	

– FISCHGERICHTE / FISH DISHES –

Zanderfilet gedünstet „Kardinals Art“ mit Krebsauce, Garnelen, Champignons und Butterreis (1,3, 7, A, B, D, F, G, L, M, O) 38,90 €

Filet of pike-perch steamed „kardinals style“ with crab sauce, shrimps, mushrooms, butterrice

„Fischerhusteller“ Aal und Zanderfilet gebacken aus der Pfanne mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat (7, A, C, D, F, L, M, O) 39,90 €

„Fischerhus-plate“, piece of eel baked filet of pike-perch baked from the pan with remoulade and homemade potato salad

Aal gebacken aus der Pfanne mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat (7, A, C, D, F, L, M, O) 46,90 €

Pan-baked eel with remoulade and homemade potato salad

Aal grün in Dillrahmsauce mit Gurkensalat in Sahne und Salzkartoffeln (7, A, B, D, F, L, M, O) 49,90 €

Eel boiled with creamed dill sauce and cucumber salad (in cream), boiled potatoes

– OFENKARTOFFEL / BAKED POTATO –

mit Kräuterquark und Salatbeilage (7, G, *Seite 3) 9,90 €

with herb cream cheese and side salad

mit Kräuterquark und geschmorten Champignons (7, G) 12,90 €

with herb cream cheese and braised mushrooms

mit Hausfrauensauce und Matjesfilet (7, A, D, F, L, M) 16,90 €

with housewives sauce an filet of herring

mit Kräuterquark und Räucherlachs (7, D, G) 17,90 €

with herb cream cheese and smoked salmon

mit Kräuterquark und Garnelen (7, B, G) 18,90 €

with herb cream cheese and shrimps

Foto von Markus Spiske auf Pixabay

– FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES –

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites ^(A, C) 19,90 €
Pork cutlet with french fries

Hähnchenbrust in Käseeihülle mit Butterreis & Tomatensauce ^(A, C, G, L) 22,90 €
Chicken breast in cheese egg shell with buttered rice & tomato sauce

**Holzfällersteak (Schweinenacken) mit Kräuterbutter
geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln** ^(G) 22,90 €
„Lumberjack“ (pork-neck) with herb butter, braised onions and fried potatoes

**Schweineschnitzel „Balkan Art“ mit Paprikastreifen,
Zwiebelstreifen, Auberginen, Zucchini in Tomatensud
und Pommes Frites** ^(7, A, C, L) 23,90 €
Pork cutlet „balkan style“ with paprika, onions,
eggplant, zucchini, tomato sauce and french fries

**Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Champignonrahmsauce
und Pommes Frites** ^(A, C, G, L, O) 23,90 €
Pork cutlet „hunter style“ with cream mushrooms sauce and french fries

**Pfefferlendchen vom Schwein mit grünem Pfeffer,
frischen Champignons und Bratkartoffeln** ^(L, O) 28,90 €
Pepper-haunch (pork-haunch) with green pepper, fresh mushrooms and fried potatoes



RUMPSTEAK

ca. 250g von Rindern der besten Weidegründen der Welt



mit Steak-Sauce und Kräuterbaguette ^(G, M) 35,90 €
with steak-sauce and herb baguette

mit Kräuterbutter und Pommes Frites ^(G) 36,90 €
with herb butter and french fries

mit Kräuterbutter und Quarkkartoffel ^(7, G) 38,90 €
with herb butter, jacket potato with herb cream cheese

**mit Kräuterbutter, geschmorten Champignons
und Bratkartoffeln** ^(G) 39,90 €
with herb butter, braised mushrooms and fried potatoes

– STEINHUDER RAUCHAAL –

Ein Stück Steinhuder Rauchaal mit Butter und Bauernbrot (A, D, G, O)

A piece of eel smoked in Steinhude
with farmers bread and butter

Preis nach Gewicht

the price by weight

100g / 16,00 €

Ein ganzer Steinhuder Rauchaal mit Butter und Bauernbrot (A, D, G, O)

A whole eel smoked in Steinhude
with farmers bread and butter

Preis nach Gewicht

the price by weight

100g / 14,00 €

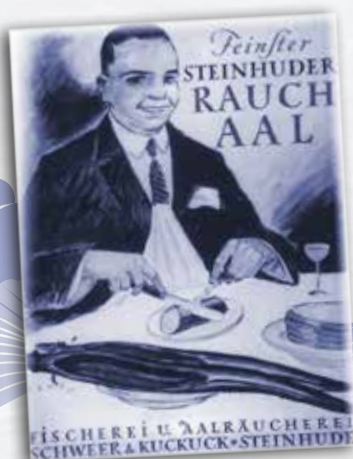
Ein ganzer Steinhuder Rauchaal ^(A) (zum Mitnehmen)

A whole eel smoked in Steinhude
TO TAKE AWAY

Preis nach Gewicht

the price by weight

100g / 8,00 €



KINDERTELLER CHILDREN MENUE

VEGETARIER UND VEGANER VEGETARIANS AND VEGANSE

Bitte erkundigen Sie
sich bei unserem
Servicepersonal.
Vielen Dank!

Please direct your
enquiry to our
service (staff).
Thanks a lot!

DESSERTS / SWEETS

Rote Grütze mit Vanillesoße ^(G)

Red fruits jelly (a regional speciality), served with vanilla sauce

6,90 €

Gemischtes Eis von Mövenpick

Eine Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis ^(3, G)

Mixed ice cream: one ball each of vanilla, strawberry and chocolate flavour

7,90 €

Gemischtes Eis von Mövenpick mit Sahne

Eine Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis ^(3, G)

Mixed ice cream: one ball each of vanilla, strawberry and chocolate flavour, topped with whipped cream

8,90 €

Hausgemachtes Mohn Eis mit heißen

Brombeeren und Sahne ^(G)

Homemade poppy ice cream with hot blackberries and whipped cream

10,90 €

Hausgemachtes Krokant Parfait im Marzipanmantel mit Beerencocktail und Sahne ^(E, G)

Homemade Brittle parfait (crunchy sweet) in a marzipan coat (almond paste) with mixed fruits and whipped cream

11,90 €



DAS RESTAURANT

IM ALTNIEDERSACHSISCHEM STIL

Nicht nur in Steinhude und Umland sind wir eine bekannte und beliebte Adresse für deutsche Speisen in hoher Qualität.

THE RESTAURANT

IN THE OLD LOWER SAXON STYLE

Not only in Steinhude and the surrounding area are we a well-known and popular address for high-quality German dishes.

APERITIFS / APPETIZER

Martini Bianco 15% Vol.	5 cl	6,00 €
Sherry Medium 15% Vol.	5 cl	6,00 €
Sherry Fino 15% Vol.	5 cl	6,00 €
Campari mit	4 cl / 0,15 l	8,50 €
Orangensaft 25% Vol.		
Aperol Spritz 11% Vol.	0,3 l	9,50 €
Wildberry Lillet 17% Vol.	0,3 l	9,50 €
Wildberry alkohlfrei	0,3 l	6,00 €

ALKOHOLFREI / NON-ALCOHOLIC

Coca Cola (1, 2, 7)	0,30 l	4,00 €
Coca Cola (1, 2, 7)	0,40 l	4,80 €
Coca Cola Zero (1, 2, 7)	0,30 l	4,00 €
Coca Cola Zero (1, 2, 7)	0,40 l	4,80 €
Fanta Orange (1, 3)	0,30 l	4,00 €
Fanta Orange (1, 3)	0,40 l	4,80 €
Sprite (7)	0,30 l	4,00 €
Sprite (7)	0,40 l	4,80 €
Apfelsaft	0,20 l	3,50 €
Orangensaft	0,20 l	3,50 €
Rhabarbersaft	0,20 l	3,80 €
Roter Traubensaft	0,20 l	3,80 €
Schwarzer Johannisbeersaft	0,20 l	3,80 €
Saftschorle Apfel, Johannisbeere, Trauben oder Rhabarber	0,30 l	4,00 €
Saftschorle Apfel, Johannisbeere, Trauben oder Rhabarber	0,40 l	4,80 €
Bitter Lemmon (6, 7)	Fl. 0,20 l	3,80 €
Gourmet Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,50 €
Gourmet Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,50 €

Foto von Alexa auf Pixabay

— WEISSWEINE / WHITE WINES —

Mosel: Bischöfliche Weingüter Trier DOM Riesling Q.b.A. feinherb, 11,5% Vol.	0,20 l	8,90 €
Rheinhessen: Weingut Dr. Hinkel Müller Thurgau Q.b.A. mild, 11,0% Vol.	0,20 l	6,90 €
Franken: Weingut Hans Wirsching Müller Thurgau Q.b.A. trocken, 12,0% Vol.	0,20 l	7,90 €
Rheingau: Weingüter Wegeler Riesling Q.b.A. trocken, 12,0% Vol.	0,20 l	8,90 €
Pfalz: Weingut Emil Bauer Weißburgunder Q.b.A. trocken, 12,5% Vol.	0,20 l	8,90 €
Baden: Weingut Heger Grauburgunder Q.b.A. trocken, 12,5% Vol.	0,20 l	8,90 €
Pfalz: Weingut Lukas Kesselring Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken, 12,5% Vol.	0,20 l	8,90 €
Italien: Pinot Grigio trocken, 12,5% Vol.	0,20 l	6,90 €

— WEISSHERBST & ROSÉ —

Baden: Eichstedter Vulkanfelsen Spätburgunder Weissherbst Q.b.A. mild, 10,5% Vol.	0,20 l	8,90 €
Frankreich: Weingut La Grange Classic Rosé IGP Pays d'Oc 12,5% Vol.	0,20 l	7,40 €

— ROTWEINE / RED WINES —

**Baden: Weingut Heger
Spätburgunder Q.b.A.**

trocken, 13,0% Vol.

0,20 l 8,90 €

**Ahr: Marienthaler
Spätburgunder Q.b.A.**

halbtrocken, 12,5% Vol.

0,20 l 8,90 €

**Italien: La Famiglia
Primitivo Puglia IGT**

fruchtig, 13,5% Vol.

0,20 l 7,40 €

**Frankreich: Weingut La Grange
Classique Rouge IGP Pays d'Oc**

trocken, 13,0% Vol.

0,20 l 7,40 €

Weinschorle

weiß/rot, 11,5% Vol.

0,20 l 5,40 €

ANDEREN EINE FREUDE BEREITEN:

GUTSCHEINE - IMMER EINE BEGLÜCKENDE GESCHENKIDEE!

MAKE OTHERS HAPPY: VOUCHERS - ALWAYS A GREAT GIFT IDEA!

Über unseren Partner Yovite.com erhalten Sie Ihren Gutschein schnell und bequem per Post, SMS, Fax oder E-Mail.

Selbstverständlich erhalten Sie Ihren Gutschein auch bei uns im Hause!

You receive your voucher quickly and conveniently by post, SMS, fax or e-mail through our partner Yovite.com.

Of course you receive your voucher in the house too!



— WEISSWEINE / WHITE WINES —

DEUTSCHLAND

Baden: Octav 0,75 l 32,00 €
Weingut Heger, Grauburgunder Q.b.A.

trocken, 13,0% Vol.

Franken: 0,75 l 38,00 €
Iphöfer-Julius-Echter-Berg

Weingut Hans Wirsching, VDP Erste Lage

trocken, 13,0% Vol.

Rheingau: Geheimrat „J“ 0,75 l 68,00 €
Weingüter Wegeler Erben, Riesling Spätlese

trocken, 12,5% Vol.

ITALIEN

Piemont: Gavi di Gavi 0,75 l 38,00 €
Montessorra

trocken, 14,0% Vol.

FRANKREICH

Loire: Sancerre 0,75 l 68,00 €
Domaine Alphonse Mellot AC

trocken, 13,5% Vol.

— ROSEWEINE / ROSE WINES —

FRANKREICH

Provence: Chateau Saint Hilaire 0,75 l 38,00 €
„One Limited Edition“

trocken, 13,% Vol.

— ROTWEINE / RED WINES

DEUTSCHLAND

Pfalz: Opum 0,75 l 32,00 €
Weingut Lukas Kesselring, Cuvée

trocken, 13,5% Vol.

SPANIEN

Rioja: Marques de Murrierta 0,75 l 58,00 €

Reserva, trocken, 14,0% Vol.

— BIERE VOM FASS / DRAFT BEERS —

Veltins Pilsener 4,8% Vol.	0,30 l	4,50 €
Veltins Pilsener 4,8% Vol.	0,40 l	5,50 €
Alsterwasser 4,8% Vol.	0,30 l	4,50 €
Alsterwasser 4,8% Vol.	0,50 l	6,50 €
Maisel`s Weisse 5,1% Vol.	0,30 l	4,50 €
Maisel`s Weisse 5,1% Vol.	0,50 l	6,50 €
Bayreuther Hell 4,9% Vol.	0,30 l	4,50 €
Bayreuther Hell 4,9% Vol.	0,50 l	6,50 €
Aktien Landbier Dunkel 5,3% Vol.	0,30 l	4,50 €
Aktien Landbier Dunkel 5,3% Vol.	0,50 l	6,50 €

— FLASCHENBIERE / BOTTLED BEERS —

Malzbier	0,33 l	3,50 €
Veltins alkoholfrei	0,33 l	4,50 €
Veltins Radler alkoholfrei	0,33 l	4,50 €
Maisel`s Weisse dunkel, 5,1% Vol.	0,50 l	6,00 €
Maisel`s Weisse alkoholfrei	0,50 l	6,00 €



Bis 1917 gab es in Steinhude eine eigene Brauerei (Braustraße).

Ein kühles, leckeres STEINHUDER GOLD, STEINHUDER PILSENER und STEINHUDER MALZBIER löschten so manchen Durst!

In der Straße Tiefental befand sich eine eigene Sektkellerei.



SEKT & CHAMPAGNER

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Piccolo 12,0% Vol.	0,20 l	9,50 €
Sekt, Hausmarke 12,0% Vol.	0,75 l	28,00 €
Prosecco 11,5% Vol.	0,75 l	33,00 €
Champagner 12,0% Vol.	0,75 l	98,00 €

SPIRITUOSEN / SPIRITS

Korn 32% Vol.	2 cl	1,90 €
Obstler 40% Vol.	2 cl	2,90 €
Schinkenhäger 38% Vol.	2 cl	2,40 €
Malteser Aquavit 40% Vol.	2 cl	2,90 €
Linie Aquavit 41,5% Vol.	2 cl	3,40 €
Alte Marille 41% Vol.	2 cl	4,50 €
Vieux Kirsch 45% Vol.	2 cl	6,50 €
Framboise 43% Vol.	2 cl	6,50 €
Williams 40% Vol.	2 cl	6,50 €
Calvados 40% Vol.	2 cl	3,90 €
Asbach Uralt 38% Vol.	2 cl	3,40 €
Remy Martin 40% Vol.	2 cl	6,50 €
Ratzeputz 58% Vol.	2 cl	2,90 €
Wodka 40% Vol.	2 cl	2,80 €
Meyers's Bitter 38% Vol.	2 cl	2,90 €
Rum 40% Vol.	2 cl	2,40 €
Underberg Fläschchen, 44% Vol.	2 cl	2,90 €
Fernet Branca 42% Vol.	2 cl	2,40 €
Jägermeister 35% Vol.	2 cl	2,40 €
Moorbock 38% Vol.	2 cl	2,40 €
Grappa 42% Vol.	2 cl	5,50 €
Baileys 17% Vol.	4 cl	4,80 €
Ramazotti 30% Vol.	4 cl	4,80 €
Sambuca 40% Vol.	2 cl	2,40 €
Ouzo 38% Vol.	2 cl	2,40 €

ZIEGLER EDELOBSTBRAND

ZIEGLER FINE FRUIT BRANDY

Apfel-Birne 43% Vol.	2 cl	7,50 €
Waldhimbeergeist 43% Vol.	2 cl	9,50 €
Williams Birne 43% Vol.	2 cl	9,50 €
Alte Zwetschge 43% Vol.	2 cl	9,50 €
Alter Apfel 43% Vol.	2 cl	9,50 €
Wildkirsche Nr.1 43% Vol.	2 cl	16,50 €

— HEISSE GETRÄNKE / HOT DRINKS —

Kaffee Tasse -entkoffeiniert-	2,40 €
Kaffee Tasse	3,00 €
Latte Macciato ^(G)	4,00 €
Milchkaffee ^(G)	4,00 €
Espresso	2,60 €
Cappuccino ^(G)	3,60 €
Glas Tee	3,60 €
Große Tasse Trinkschokolade ^(G)	4,00 €
Glühwein Glas	4,00 €
Grog (von 4 cl Rum) Glas, 40% Vol.	3,80 €



VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH!
MANY THANKS FOR YOUR VISIT!

BILDNACHWEIS:

Fotos, soweit nicht anders angegeben, von Familie Schweers-Harms.
 Vielen Dank an Rudi Diersche, für die zur Verfügung gestellten historischen Fotos!
 Wir empfehlen zudem die historische Buchreihe von Rudi Diersche.

LAYOUT:

Michaelis Medien - info@michaelis-medien.de · 0511-3741983

RESTAURANTBEREICHE

In unserem Restaurant bieten wir Platz für etwa 150 Personen an. Gerne stellen wir Ihnen hier unsere unterschiedlichen Restaurantbereiche vor. Auch Sie werden bei uns sicherlich Ihren Lieblings- und Wohlfühlplatz finden.

DIE DEELE UND DIE NISCHEN

In jedem alten niedersächsischen Bauernhaus, das man damals betrat, stand man in der DEELE. Links und rechts der DEELE, befanden sich die Rinderställe, über denen teils auch der Bauer mit Familie sowie Magd und Knechte schliefen - unsere heutigen gemütlichen NISCHEN.

FISCHERSTUBEN

Unsere heutigen Fischer- und Kaffeestuben mit Blick auf die Graf-Wilhelm-Straße, waren damals die Pferdeställe. Heute finden dort jeweils acht Personen Platz.

DÖNSE

Die DÖNSE war in einem altniedersächsischen Bauernhaus die „Gute Stube“, welche sich direkt neben den Rinderställen befand. Durch ein Fenster hatte der Bauer die Möglichkeit sein Vieh zu beobachten. In unserer beliebten DÖNSE finden heutzutage bis zu acht Personen Platz.

PESEL

So nannte man früher eine Kombination aus Wohnraum und Schlafraum. Im PESEL finden heute bis zu etwa 12 Personen Platz. Im PESEL, aber auch in anderen Restaurantbereichen, finden Sie antike, zweihundert Jahre alte Schränke sowie original Delfter Kacheln (Wandfliesen).

BIERGARTEN

Unser schöner Biergarten mit 76 wunderschönen Außenplätzen mit Oliven- und Orangenbäumen.





RESTAURANT AREAS

In our restaurant we offer space for about 150 people. We are happy to present our different restaurant areas to you here. You too will certainly find your favorite and feel-good place with us.

THE DEELE AND THE NICHES

In every old farmhouse in Lower Saxony that you entered back then, you stood in the DEELE. To the left and right of the DEELE were the cattle stalls, above which some of the farmer and his family, as well as maids and servants, slept - today's cozy NICHES.

FISHERMEN'S PARLORS

Today's fishermen's and coffee rooms with a view of Graf-Wilhelm-Straße were the horse stables back then. Today, eight people can be seated there.

DÖNSE

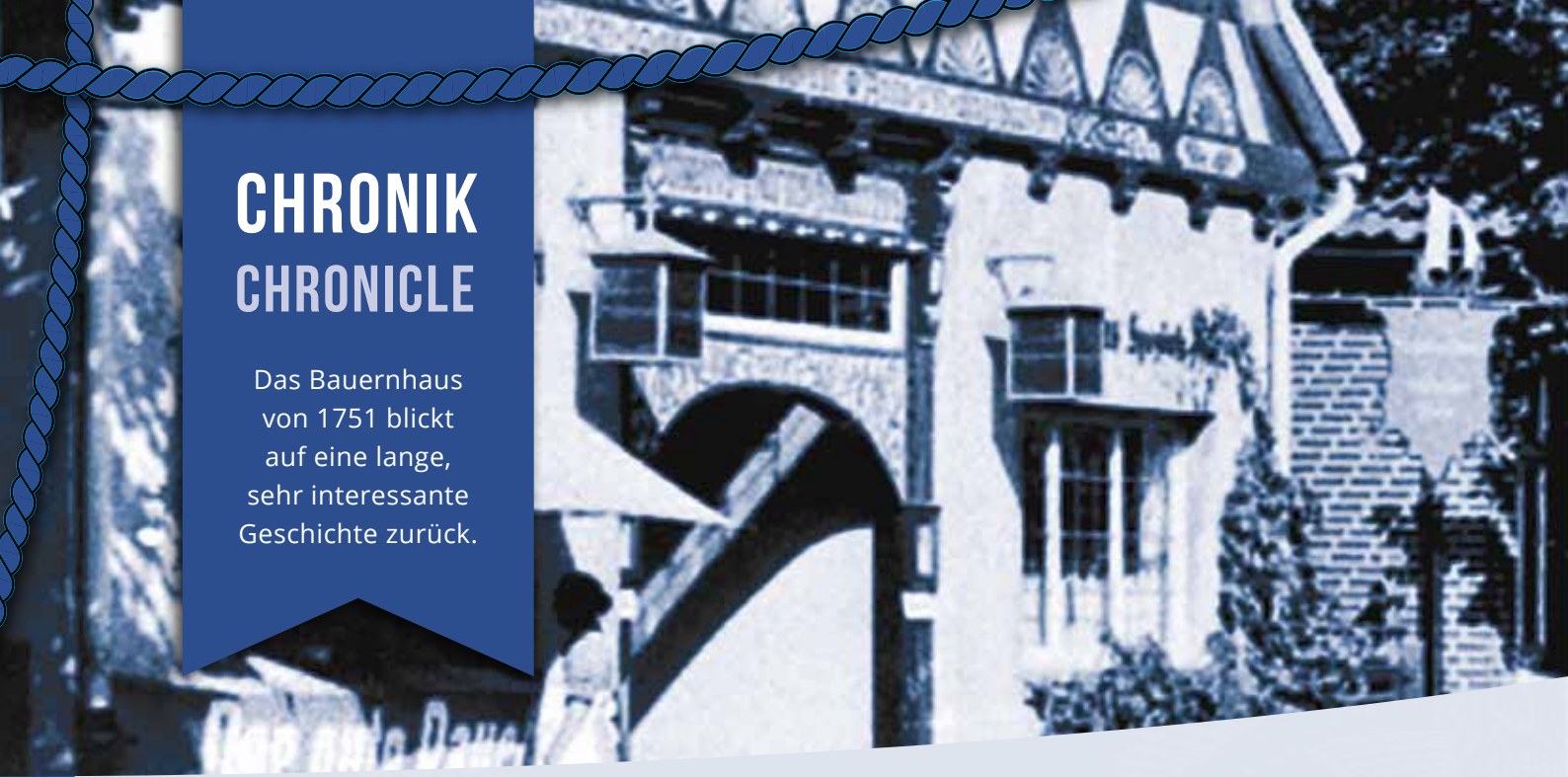
The DÖNSE was the „good room“ in an old Lower Saxon farmhouse, which was right next to the cattle stables. The farmer could watch his cattle through a window. Our popular DÖNSE can now accommodate up to eight people.

PESEL

This is what used to be called a combination of living room and bedroom. Today, up to 16 people can be accommodated in the PESEL. In the PESEL, but also in other areas of the restaurant, you will find antique, 200-year-old cupboards and original Delft tiles (wall tiles).

BEER GARDEN

Our beautiful beer garden with 76 beautiful outdoor spaces with olive and orange trees.



CHRONIK CHRONICLE

Das Bauernhaus
von 1751 blickt
auf eine lange,
sehr interessante
Geschichte zurück.

Dietrich Schweer (1891-1964), der im Hause Nr. 44 im Alten Winkel, dem sog. „Schweers-Harms-Hause“ geboren wurde, war ein überaus tüchtiger und erfolgreicher Mann. Bereits im Alter von 12 Jahren musste er gemeinsam mit seiner drei Jahre älteren Schwester und der Mutter sämtliche Feldarbeiten verrichten, während der Vater zu meist mit seinem Fischhandel zu tun hatte. Zu dieser Zeit war es durchaus üblich, Fischhandel und Landwirtschaft nebeneinander zu betreiben.

Nach dem 1. Weltkrieg heiratete D. Schweer 1919 Doris Kuckuck und übernahm, nachdem er bereits die Geschicke des eigenen Betriebes leitete (der Vater war 1917 verstorben), nun auch den Kuckuck'schen Betrieb. Gemeinsam mit seinem Schwager, Heinrich Kuckuck, wurde 1920 die Firma Schweer & Kuckuck gegründet.

Durch das florierende Unternehmen war D. Schweer in der Lage, weiteren Landbesitz zu erwerben und so die Landwirtschaft weiter auszubauen. Im Jahre 1930 wurde Blanken-Harms Haus gekauft, das 1931 bis auf die Seitenmauern abgeris-

sen und zum ersten Trakt des heutigen Fischerhuses umgebaut wurde.

Zunächst war keine Vollkonzession zu bekommen. Die Bewirtschaftung gestaltete sich daher in den ersten Jahren sehr schwierig. Erst als 1934 die Vollkonzession letztlich doch erteilt wurde, konnte man aufatmen. Das Fischerhus nahm von nun an seinen Aufschwung.

1939 wurde der zweite Trakt mit der dahinter liegenden Gurkeneinlegerei gebaut, die von dem landwirtschaftlichen Zweig genutzt wurde. 1954 wurde im Fischerhus die Küche verlagert und der „Pesel“ eingerichtet.

Zwischen 1965 und 1995 wurde das „Schweers-Harms-Fischerhus“ vom Sohn, Hans-Dietrich Schweer und seiner Ehefrau Margarethe geleitet. Während dieser Zeit wurde der erste Gebädetrakt vollständig saniert und der Kaffeegarten neu gestaltet.

Seit 1996 wird nun das Fischerhus in der dritten Generation von Gerrit Schweer geführt, der Sie mit seinem Team herzlich willkommen heißt!



BERÜHMTE PERSÖNLICHKEITEN AUS UNSEREM GÄSTEBUCH NAMES OF PROMINENT PEOPLE IN OUR GUEST BOOK



- **Felix Graf Luckner** (a famous sailor, nicknamed „Sea Devil“ after his book „Seeteufel“)
- **Hans-Joachim Kuhlenkamp** (a famous German TV show host)
- **Otto von Habsburg** (grandson of the last Austrian emperor)
- **Reinhold Messner** (a famous mountaineer)
- **Gerd Fröbe** (actor, the leading character in the Bond movie „Goldfinger“)
- **Lothar Späth** (former prime minister of Baden-Württemberg)
- **Larry Hagman** (the Dallas star J.R.)
- **Hans-Martin Schleyer** (an important businessman, the murdered victim of the 1970s terrorism in Germany)
- **Édith Piaf** („Spatz von Paris“ französische Chansonsängerin)

Dietrich Schweer (1891-1964), who was born in house no. 44 in the Alter Winkel, the so-called „Schweers-Harms-Hause“, was an extremely diligent and successful man. Already at the age of 12 he had to do all the agricultural work together with his sister, who was three years older, and his mother, while his father worked as a fishmonger. At that time it was quite common to run fish trade and agriculture side by side.

After World War I, D. Schweer married Doris Kuckuck in 1919 and — after he had already managed his own business (his father had died in 1917) — he now also took over Kuckuck's business. Together with his brother-in-law, Heinrich Kuckuck, the company Schweer & Kuckuck was founded in 1920.

Due to the flourishing business, Dietrich Schweer was able to acquire further land property. In 1930 Blanken-Harms house was bought, which was partly demolished in 1931 (except for the side walls) and rebuilt into first tract of today's Schweers-Harms-Fischerhus.

However, out of jealousy and envy, at first it was not possible to get a full licence. The management was therefore very difficult in the first years. Only in 1934, when the full licence was finally granted, one could breathe a sigh of relief. The Fischerhus took its upswing from then on.

In 1939, the second tract of Schweers-Harms-Fischerhus was built with a cucumber pickling room behind it, which was used by the agricultural branch. In 1954 the kitchen was moved and the so-called „Pesel“ was established. „Pesel“ is a North German word for a kind of „pleasant rustic living room“.

Between 1965 and 1995 the „Schweers-Harms-Fischerhus“ was managed by the son, Hans-Dietrich Schweer and his wife Margarethe. During this time the first tract of the building was completely renovated and the coffee garden was redesigned.

Since 1996 until today the Fischerhus is managed in the third generation by Gerrit Schweer, who welcomes you with his team!



Unsere Öffnungszeiten

Januar bis Dezember
Montag – Sonntag

Unsere Küchenzeiten

11:30 – 14:15 Uhr
17:00 – 21:00 Uhr



Schweers-Harms Fischerhus

Gerrit Schweer (Inhaber)



Graf-Wilhelm-Str. 9-11
31515 Steinhude am Meer



05033 - 5228



info@schweers-harms-fischerhus.de



schweers-harms-fischerhus.de

Alle Preise dieser Karte verstehen sich inkl.
der gesetzlichen Mehrwertsteuer und des
Bedienungsgeldes.

Für die Verpackungsmaterial berechnen wir
eine Pauschale von einem Euro.

Abkürzungen in Buchstabenform (laut der WKO) für Allergene sind:

- A = glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
- C = Eier und daraus gewonnen Erzeugnisse
- D = Fisch und daraus gewonnen Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E = Erdnüsse und daraus gewonnen Erzeugnisse
- F = Soja (-bohnen) und daraus gewonnen Erzeugnisse
- G = Milch und daraus gewonnen Erzeugnisse (inkl. Laktose)
- H = Schalenfrüchte und daraus gewonnen Erzeugnisse
- L = Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse
- M = Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse
- N = Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse
- O = Schwefeldioxid und daraus gewonnen Erzeugnisse / Sulfite
- P = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische
und daraus hergestellte Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

- 1 enthält Farbstoff.
- 2 coffeinhaltig.
- 3 gefärbt mit Beta-Carotin.
- 4 enthält Süßstoffe (wie Cyclamat, Aspartam).
- 5 mit Konservierungsmittel.
- 6 chininhaltig.
- 7 enthält Säuerungsmittel.
- 8 enthält Konservierungsmittel E210.

Allergien und Unverträglichkeiten

Bitte weisen Sie uns auf Ihre eventuellen
Unverträglichkeiten hin, gerne kümmern wir
uns darum.

Wir akzeptieren folgende Bezahlarten:

- Barzahlung
- EC-Karte
- Master Card
- VISA
- American Express
- Maestro

