

FISCHEREIBRETT

VORWEG

€

LACHSFORELLE 14

sauer mariniert/Ziegenfrischkäse/Bärlauch/
Zitruschutney/Wildkräuter

FLUSSKREBSE 15

Spargel/Rhabarber/Passionsfrucht
WasabicROUTONS

HAMACHI/GEFLÄMMT 16

„Caesar-Style“/Romanasalat/Rohkost/Shiso

TATÜ TATAR 11

Tatar von allem, was aus dem
Wasser kommt (fragt uns nach den
Zubereitungsarten, Allergenen & Zusatzstoffen)

PERLE DER MEERE 4

Auster/Stück
mit gebuttertem Pumpernickel

Überbacken/Café de Paris/Trüffelkäse 4,5

Ω 3 13

Hausgebeizter Lachs/rosa Ingwer/Gurke/
Gin/Wasabimayonnaise

EINMALIG AUF DER RÜ 10

5 Garnelenkroketten/Harissacrème

IMMER DA

€

AN DER GRÄTE 23

Wolfsbarsch/Tagesbeilagen

HH-PANNFISCH 23

Bratkartoffeln/Holsteiner Senfsauce/
bisschen Grünzeug

RIESENGARNELEN VOM GRILL 31

Kartoffelstäbe/bisschen Grünzeug/
Saucenfondue

FISH'N CHIPS 15

Klassisch/Seelachs/Bierteig/Erbsenpüree



KEIN FISCH? KEIN PROBLEM!

TAGLIATA/HIRSCH 28

Peperonata/Thymiankartoffeln/
Bergamotteöl

LEBENSWASSER 2cl

Letzte Schicht/ besonderer Korn 4

Nork- einzigartiger stolzer Doppelkorn 4

„Dild“- Chefin's Entdeckung 3

Aquavit/ Dill/ Aalborg

HANDWERK/ 5 GENERATIONEN 2cl

DESTILLARIA GUALCO

GRAPPA SAUVITAS 4,5

Likör mit Limone/ Grappabasis

AMARO SOLDATINI 3,5

Heilkräuter/Gewürze/Zitrus

VINUM ABSINTHIATUM 5,5

Wermut/ Kräuter/ Gewürze

STEHT SONST NOCH IM REGAL 2cl

Baron Otard – Cognac 5,5

Laphroaig Scotch Whiskey 10 years 9

Lauders Scotch Whiskey 5

Botucal Reserva Rum 5

SUPPENKÜCHE

BOUILLABAISSÉ 13/18

Halbpension/Vollpension

NUDELECKE

SPAGHETTINI AGLIO E OLIO 11

Olivöl/Knoblauch/Chili/Tomate

mit Gambas 18

STROZZAPRETI/KABELJAU 20

Artischocke/Purple Curry

DIE KÜCHE EMPFIEHLT

STEINBUTT 36

Karotte 4.0/weißer Portweinschaum

DORADENFILET 28

Spitzkohl/Kartoffel-Baumkuchen/
Bete/Bärlauch

FLÜGELBUTT/PICCATA 26

Kirschtomatenragout/Knoblauchspaghetti

PETERMÄNNCHEN 27

Perlgraupenrisotto/Gorgonzola Cremoso/
Spargel/Kräutersaitlinge

DA GEHT NOCH WAS

TONKABOHNEN-CRÈME BRÛLÉE 10

Erdbeere/Apfel-Basilikumsorbet

PASSIONSFRUCHT-TARTE 10

Mango/Kokos/Dulce de Leche

DIGESTIF

€

NICHT LANG SCHNACKEN KOPF IN NACKEN!

DIGESTIF/ VERDAUERLI/ ABSACKER/ DAS
BESTE ZUM SCHLUSS

KERNIGE BURSCHEN & URIGE TYPEN SCHRAML-DIE STEINWALD BRENNEREI BAYERN

Williamsbirne 2cl 4,5

Waldhimbeere

Kirsche

Haselnuss

Wurzelstolperer

TRADITION/PASSION/KULTUR 2cl

ANDREA DA PONTE

Uve bianche di Malvasia/ Chardonnay 5

Vecchia Grappa Prosecco 5

Amaro 33- Ingwerlikör/ Grappabasis 5

LEBENSWASSER 2cl

Letzte Schicht/ besonderer Korn 4

Nork- einzigartiger stolzer Doppelkorn 4

„Dild“- Chefin's Entdeckung 3

Aquavit/ Dill/ Aalborg

HANDWERK/ 5 GENERATIONEN 2cl

DESTILLARIA GUALCO

GRAPPA SAUVITAS 4,5

Likör mit Limone/ Grappabasis

AMARO SOLDATINI 3,5

Heilkräuter/Gewürze/Zitrus

VINUM ABSINTHIATUM 5,5

Wermut/ Kräuter/ Gewürze

STEHT SONST NOCH IM REGAL 2cl

Baron Otard – Cognac 5,5

Laphroaig Scotch Whiskey 10 years 9

Lauders Scotch Whiskey 5

Botucal Reserva Rum 5

AUS DER KAFFEEKANNE

WENIG DRUCK/WENIG CREMA/ RIESEN
GESCHMACK/BIO/FAIR-DAMMT LECKER AUS
LEIDENSCHAFT

MOKACCINO 4,5

mit Milchhaube

MOKA-NOCH MEHR MILCH 5,5

noch mehr Milch

SEAFOODPLATTE

KRUSTEN- UND SCHALENTIERE (WARM)
[3,4,10,12,14,g]

76 €

für 2 Personen
kann aber auch einer schaffen
Kartoffelstäbe/Saucenfondue



www.fischerei.restaurant

Zusatzstoffe: (a)Farbstoff,(b)Konservierungsstoffe,(c)Antioxidationsmittel,(d)Geschmacksverstärker,(e)geschwefelt,(f)geschwärtzt,(g)gewachst,(h)Chininhaltig,(i)Koffein,(j) Süßungsmittel,(k)Aspartan

Allergene: (1)Weizen,(2)Fisch,(3)Krebstiere,(4)Laktose,(5)Sellerie,(6)Sulfite,(7)Sesam,(8)Nüsse,(9)Erdnüsse,(10)Eier,(11)Lupinen,(12)Senf,(13)Soja,(14)Weichtiere