

# FISCHEREIBRETT

## VORWEG €

**SAIBLING/`ARCTIC CHAR` 14**  
sauer mariniert/Ziegenfrischkäse/Bärlauch/  
Zitruschutney/Wildkräuter

**FLUSSKREBSE 15**  
Spargel/Rhabarber/Passionsfrucht  
WasabicROUTONS

**JAKOBSMUSCHEL/GEBRATEN 17**  
Asiagemüse/Ananas/Jaipur Curry

**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

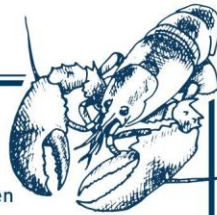
**FISH'N CHIPS 15**  
Klassisch/Seelachs/Bierteig/Erbsenpüree



## KEIN FISCH? KEIN PROBLEM!

**TAGLIATA/HIRSCH 28**  
Peperonata/Thymiankartoffeln/  
Bergamotteöl

**für 2 Personen**  
kann aber auch einer schaffen  
Kartoffelstäbe/Saucenfondue



## 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]

69 €

## SUPPENKÜCHE

**BOUILLABAISSE 13/18**  
Halbpension/Vollpension

## NUDELECKE

**SPAGHETTINI AGLIO E OLIO 11**  
Olivenöl/Knoblauch/Chili/Tomate  
mit Gambas 18

**TAGLIATELLE/LACHS 20**  
Spargel/Tomate

## DIE KÜCHE EMPFIEHLT

**WEISSER HEILBUTT 33**  
Linsen/Blumenkohl/Gremolata

**DORADENFILET 28**  
Spitzkohl/Kartoffel-Baumkuchen/  
Bete/Bärlauch

**ADLERFISCH/SALTIMBOCCA 30**  
San Daniele/Canneloni/Stielmus/Ricotta

**SEEHECHT/KONFIERT 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



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