

FISCHEREIBRETT

VORWEG €

SURF N'TURF 16

Rindercarpaccio/Garnele/Linsen
Rucola/Parmesan

PULPOTENTAKEL/GEGRILLT 17

Tomate/Geröstetes Brot/Orange
Wildkräutersalat

MATJES/GEFLÄMMT 12

gegrillter Lauch/Buttermilch/Gartenkräuter

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

RIESEGARNELEN VOM GRILL 31

Kartoffelstäbe/bisschen Grünzeug/
Saucenfondue

FISH'N CHIPS 15

Klassisch/Seelachs/Bierteig/Erbsenpüree



KEIN FISCH? KEIN PROBLEM!

RINDERFILET/AUSTRALIEN 35

Speckbohnen/Kräuterkartoffeln/
Madeirajus

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)

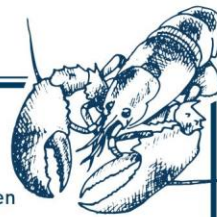
(3,4,10,12,14,g)

69 €

für 2 Personen

kann aber auch einer schaffen

Kartoffelstäbe/Saucenfondue



SUPPENKÜCHE

BOUILLABAISSE 13/18

Halbpension/Vollpension

NUDELECKE

SPAGHETTINI AGLIO E OLIO 11

Olivienöl/Knoblauch/Chili/Tomate

mit Gambas 18

SPAGHETTI/VONGOLE 20

Weißwein/Tomate

DIE KÜCHE EMPFIEHLT

KABELJAU 29

Brokkoli/Fregola Sarda/Paprikasauce

SEESAIBLING/ISLAND 27

Urkarottenpüree/Zuckerschoten/
Ingwerschaum

DORADE „ROSE“ 30

Süßkartoffel/Avocado/Tomate/Hüttenkäse/
Koriander/Chimichurri

PORTUGIESISCHER FISCHEINTOPF 28

Fisch/Meeresfrüchte/Paprika/Kickererbsen
Kräuterbrot

DA GEHT NOCH WAS

DREIERLEI VOM RICOTTA 10

Mango/Erdbeere

MOUSSE 10

Jogurt/Tahiti-Vanille/Rhabarber



www.fischerei.restaurant

Zusatzstoffe: (a)Farbstoff,(b)Konservierungsstoffe,(c)Antioxidationsmittel,(d)Geschmacksverstärker,(e)geschwefelt,(f)geschwärzt,(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