

# FISCHEREIBRETT

## BROT UND DIP PRO PERSON 2€

### VORWEG €

**LACHS/KURZ GEBEIZT 16**  
Ziegenkäse-Panna cotta /Mangoldsalat/  
Rotwein-Zwiebelchutney

**LOUP DE MER/CEVICHE 17**  
Limette/rote Zwiebel/Koriander  
Kürbis/Traube

**PULPO/GEGRILLT 17**  
Avocado/Tomate/Creme fraiche/  
Röstbrot/Togarashi/Gartenkresse

**TATÜ TATAR 12**  
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 15**  
Hausgebeizter Lachs/rosa Ingwer/Gurke/  
Gin/Wasabimayonnaise

**EINMALIG AUF DER RÜ 11**  
5 Garnelenkroketten/Harissacrème

### IMMER DA €

**AN DER GRÄTE 23**  
Dorade/gegrillt/Tagesbeilagen

**HH-PANNFISCH 23**  
Bratkartoffeln/Holsteiner Senfsauce/  
bisschen Grünzeug

**RIESENGARNELEN VOM GRILL 32**  
Kartoffelstäbe/bisschen Grünzeug/  
Saucenfondue

**FISH'N CHIPS 17**  
Klassisch/Seelachs/Bierteig/Erbsenpüree



### KEIN FISCH? KEIN PROBLEM!

**HIRSCHKEULE 30**  
in Madeira geschmort/  
Kartoffelkräpfen/Wirsing

### 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 a)

**75 €**

für 2 Personen  
kann aber auch einer schaffen  
Kartoffelstäbe/Saucenfondue

### SUPPENKÜCHE

**BOUILLABAISSE 14/20**  
Halbpension/Vollpension

### NUDELECKE

**SPAGHETTINI AGLIO E OLIO 12**  
Olivenöl/Knoblauch/Chili/Tomate  
mit Gambas 20

**PASTA/LENGFILET 20**  
Steinpilze/Tomate/Rosmarin

### DIE KÜCHE EMPFIEHLT

**THUNFISCH 31**  
Kürbis/Zweierlei vom Fenchel/  
roter Curryschaum

**SEEZUNGE 39**  
getrüffeltes Kartoffelpüree/  
glacierter Frühlingslauch/Beurre blanc

**HAMACHI/KURZ GEGRILLT 32**  
Perlgraupenrisotto/Ingwer/Spinatsalat/  
Rotwein-Kirschglace'/Wasabiknusper

**ZANDER 30**  
Pilzdashi/Erbsen-Wan Tan/Pak Choi/Shimeji

### DA GEHT NOCH WAS

**PORTOKALOPITA/ORANGENKUCHEN 10**  
griechischer Joghurt/Mandeln

**TOPFENMOUSSE 10**  
Zwetschgenröster/Nusscrunch



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