



ZUM BEGINN DES TÖRNS

VORSPEISEN

Surf and Turf Carpaccio von der Holsteinischen Fäse und eine in Flensburger Kellerbier gebackenen Kieler Sprotte mit Wildkräuter-Salat	10,20 EUR
Gebeizter Dorsch unter der Kräuterkruste auf Salatherzen von Spinat und Kopfsalat mit Tomatenchutney	8,60 EUR
Warme Vorspeisenvariation – <i>von allem das Beste</i>	11,20 EUR
Kartoffelterrinen auf Gurkentagliatelle im Schmand mit Dill und Ziegenfrischkäsepralinée	7,30 EUR
“Fischers Fritz Fischsuppe“ - <i>Kräftige Fischessenz von Ostseefischen mit Safran, Küstennebel und Dill</i>	5,80 EUR
Kieler Sprotten-Suppe - <i>Samtige Suppe von geräucherten Sprotten mit Backpflaumen</i>	4,80 EUR

SALATE

Salatvariation mit Nüssen und geriebenem Parmesanspänen, verfeinert mit Gartenkräutern	groß	7,80 EUR
	klein	5,20 EUR
Salatvariation mit drei gebratenen Fischfilets verfeinert mit Gartenkräutern	groß	13,50 EUR
	klein	9,00 EUR
Salatvariation mit im Rosmarinhonig glacierte Bauernhähnchenbrust vom Geflügelhof Schramm, verfeinert mit Gartenkräutern	groß	12,40 EUR
	klein	8,20 EUR

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihren Gerichten einen Beilagensalat. 3,80 EUR

Dressings zur Wahl: *Orangenöl-Kürbiskern-Dressing, Frenchdressing
Zitronendressing, Balsamicodressing*



VOR UND HINTERM DEICH

FISCH- UND FLEISCHGERICHT

Saftiges Rinderfilet von der Holsteiner Färse vom Grill 34,20 EUR
mit einem halben Hummerschwanz, dazu Kartoffelgratin und Gartensalat

VOR DEM DEICH (Fisch):

„Birkes Backfisch“ 16,50 EUR
Fangfrisches Seelachsfilet in knuspriger Panade gebacken
mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salat

Kieler Lachsforellenfilet gebraten auf Kohlrabi à la crème 16,80 EUR
mit Petersilienkartoffeln

Ab 2 Personen

Fischplatte „ Fischers Fritz“ - Verschiedene Fischfilets, Garnele, p. P. 21,00 EUR
zwei verschiedene Saucen, Dillkartoffeln und ein gemischter Salat

Auf Vorbestellung

Bitte geben Sie uns 24 Stunden Zeit, um diese Spezialitäten frisch für Sie vom Fischmarkt zu besorgen.

Muscheln:	Austern, Jacobsmuscheln, Venusmuscheln	Tagespreise
Fische:	Dorade, Hecht, Heilbutt, Rotbarsch, Rotzunge, Sankt Petersfisch, Seeteufel, Seewolf, Seezunge, Steinbutt, Stör und Tintenfisch	Tagespreise
Krustentiere:	Flusskrebse, Hummer, Kaisergranat, Languste, Riesenkrabbe	Tagespreise

VEGETARISCH UND VITAL

Mit Salzauer Bio-Pilzen und Ziegenfrischkäse gefüllte Ravioli 12,90 EUR
auf grüner Petersiliensauce

Gerne bereiten wir Ihnen auch Ihr Wunschgericht zu!



HINTER DEM DEICH (Fleisch):

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb mit Speck-Bratkartoffeln und süß-saurem Gurkensalat	16,90 EUR
Gebratenes Entrecôte von der Holsteiner Färs - unser Lieblingsstück, gut marmoriert und mit Fettauge mit Cafe de Paris-Butter, Salzauer Bio-Pilzen und Kartoffelgratin	19,50 EUR
Mit Knoblauch und Kräutern geschmorte Salzwiesenlammschulter mit mediterranem Gemüse und Kartoffeltaler	16,70 EUR

Beilagen servieren wir auf Wunsch gern nach.

ZUM ENDE DES TÖRNS

DESSERT

Oma Birkes Pannekoken (Pfannkuchen) mit warmen Kirschkompott	5,80 EUR
Dreierlei Sorbet mit kleiner Vanille Crème Brûlée	4,90 EUR
Holsteiner Rote Grütze mit Vanilleparfait oder Vanillesauce	4,60 EUR
Dessertvariation „Fischers Fritz“ - <i>von allem das Beste</i>	9,20 EUR

KÄSE

Auswahl an Käse von der Schleswig-Holsteinischen Käsestraße	9,80 EUR
---	----------