

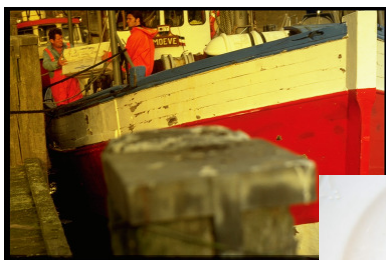
RESTAURANG FISCHERS FRITZ - Träffpunkt för nordtysk gästfrihet

Våra tider för att njuta:
morgon: 6.30 – 10.30
middag: 11.30 – 14.00
kväll: 18.00 – 22.00

i Hotel Birke
Martenshofweg 2-8
24109 Kiel
Tfn.: +49 (0)431-5331-435
Fax: +49 (0)431-5331-333
eMail: fischersfritz@hotel-birke.de
Web : www.fischers-fritz.com
99 Sittplatser

**FISCHERS FRITZ SERVERAR
NYFÅNGAD FISK,
NYFÅNGAD FISK SERVERAR
FISCHERS FRITZ!**

Njut av vårt kök "på nordtyskt sätt" med specialiteter, som det finns några av, som man söderut inte ens känner till namnet.



ÄTA OCH DRICKA GOTT

Vårt kök kan ses av våra gäster, för ögat äter med redan vid tillagningen. Säsongsbetonade och regionala produkter är basen i vårt kök, för att låta upplevelsen av den schleswig-holsteinska smaken komma närmare Er.

Vår specialitet är den nyfångade fisken, som vi dagligen får direkt från fiskebåtar och från odlingar i Holsteins sjöar och floder. Och givetvis färskt lammkött från lamm som betat på dammarnas slutningar och vilt från lokal jakt.

Dessa läckerheter kombineras med ett glas nytappat öl eller en av våra variationsrika, förstklassiga, tyska viner. Om Ni vill, kan Ni också få njuta av ett internationellt vin.



HEJ OCH VI SES SNART I "FISCHERS FRITZ"!



EN FRUKOST PÅ NORDTYSKT SÄTT

En väsentlig orsak, varför gästerna gärna kommer ihåg oss, är vår frukostbuffé "på nordtyskt sätt".

Med ägggrätter och nygräddade pannkakor. Fisk, om Ni någon gång vill prova på det. Med smakrika korv- & osts specialiteter från regionen, med vitaminer, läckra och söta förföriska rätter. Och juicer av körsbär, vinbär, äpplen och apelsiner.



KULINARISKA HÄNDELSER

För alla älskare av enastående kokkonst och vårdad bordskultur, för alla som njuter av och tycker om god smak ordnar vi regelbundet våra kulinariska evenemang som t.ex.

- Wine & Dine
- Specialitetsdagar och -veckor
- Slow Food
- Njutning för själ och gom
- Kockfestivaler

OCH EFTER MATEN...

... inbjuder den direkt vid hotellet liggande Hasseldieksdammskogen och vilthägnen in till en härlig promenad.