

ABENDKARTE - EVENING MENU

Feinheimischer Genuss für unsere Gäste ab 21:00 Uhr

Gusto for our guests starting after 9:00 pm



Herzlich Willkommen, liebe Gäste!

Unser Fischers Fritz Restaurant gehört zu den Gründungsmitgliedern von „Feinheimisch – Genuss aus Schleswig Holstein e.V.“. Ziel des Vereins ist es, die schleswig-holsteinische Ess- und Küchenkultur zu stärken sowie das Wissen über regionale Qualitätsprodukte und deren Verarbeitung zu verbreiten. Als Mitglied haben wir uns dazu verpflichtet, mindestens 60 % unserer Lebensmittel aus Schleswig-Holstein zu beziehen und frisch zu verarbeiten.

So finden Sie auf der Speisekarte des Fischers Fritz typisch norddeutsche Spezialitäten, die wir direkt von unseren befreundeten Produzenten und Lieferanten in der Nachbarschaft ordern. Wir weichen nur dann auf Produkte aus nahe gelegenen Regionen aus, wenn in Schleswig-Holstein die gewünschte Qualität nicht angeboten wird.

Die rein pflanzlichen Gerichte unserer Speisekarte haben wir für Sie mit einem grünen Blatt gekennzeichnet.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit.
Ihre Familie Birke und Mit-Gastgeber

Welcome, dear guests!


Due to our membership at "Feinheimisch - Genuss aus Schleswig Holstein e.V." (Gusto from Schleswig-Holstein) we committed ourselves to obtain a minimum of 60% of our food from Schleswig-Holstein. Therefore, we work closely together with farmers and growers of meat, fish, poultry and vegetables of the region. We receive high quality, seasonal products from them. We only switch to close regions out of Schleswig-Holstein if the desired quality is not available. The pure vegetable dishes of our menu are marked for you with a green leaf.

*Have a good and enjoyable time!
Your family Birke and co-hosts*

Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten die zurzeit gültige Mehrwertsteuer. In den Preisen ist die kostenfreie Nutzung unserer Parkplätze (nach Verfügbarkeit) enthalten.

The prices are quoted in Euro and include VAT as well as the free use of our parking area (on availability).

SUPPE - SOUP

Kräftige Tomatensuppe mit Kräutern 	6,80
<i>Tomato soup with herbs</i>	
Fischers Fritz-Fischsuppe	8,50
<i>Kräftige Fischessenz von Ostseefischen mit Safran, Dill und Küstennebel</i>	
<i>Fischers Fritz fish soup</i>	
<i>rich fish essence made of fish from the Baltic Sea with saffron, dill and aniseed liquor</i>	

SALATE - SALADS

Salatvariation	groß - large	12,50
mit Kernen und geriebenem Parmesan	klein - small	7,80
oder mit geräuchertem Sesam-Mandel-Tofu 		
<i>Variation of salads with seeds and parmesan</i>		
or with sesame almond tofu 		

HOLSTEINER SPEZIALITÄTEN - DELICACIES FROM HOLSTEIN

Eckernförder Matjes mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln	15,80	
<i>Young herring from Eckernfoerde with sauce of apples and onions and roasted potatoes</i>		
Labskaus	Probierportion - snack portion	9,50
mit Rollmops, Gewürzgurke, Spiegelei und Roter Bete	16,80	
<i>Labskaus</i>		
<i>Beef brisket and potato stew with rollmop, pickle, fried egg and beetroot</i>		

VOR DEM DEICH - IN FRONT OF THE DIKE

Birkes Backfisch	20,50
<i>Fangfrisches Fischfilet in knuspriger Panade gebraten</i>	
<i>mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salat</i>	
<i>Birke's baked fish (freshly caught breaded fish fillet)</i>	
<i>with remoulade sauce, fried potatoes and salad</i>	
Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet vom Grill	21,80
mit Dijonsensauce, geschmorten Gurken und Dillkartoffeln	
<i>Grilled salmon trout fillet</i>	
<i>with dijon-mustard-sauce, stewed cucumbers and dill potatoes</i>	

HINTER DEM DEICH - BEHIND THE DIKE

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb	22,80
mit Speck-Bratkartoffeln und süß-saurem Gurkensalat	
<i>Wiener Schnitzel of Holstein's calf</i>	
<i>with fried bacon potatoes and a sweet-sour cucumber salad</i>	
Gebratenes Entrecôte von der Holsteiner Färse	25,80
– unser Lieblingsstück, gut marmoriert und mit Fettagge –	
mit „Café de Paris“- Butter, sautierten Pilzen und Kartoffelgratin	
<i>Fried entrecôte from Holstein's heifer</i>	
<i>- our favourite piece, well marmorated and with a grease drop -</i>	
<i>with Café de Paris butter, sautéed mushrooms and potato gratin</i>	

ZUM ENDE DES TÖRNS - TO END THE TRIP

Dreierlei hausgemachtes Sorbet
mit Beerenkompott im Gläschen 7,80
Triple of homemade sorbet with berry compote

Vanille-Crème Brûlée 8,80
mit Beeren und Vanilleeis
Vanilla crème brûlée with berries and vanilla ice cream

Crêpe mit Kirsch- oder Apfelkompott gefüllt 8,80
dazu Vanilleparfait
Crêpe filled with cherry or apple compote served with vanilla parfait


Dessertvariation Fischers Fritz - Von Allem das Beste - 12,50
Variation of desserts - a best of -

KÄSE - CHEESE

Auswahl von Käse der Käsestraße Schleswig-Holstein 12,50
mit Feigensenf, Walnüssen und Schwarzbrot
*Selection of cheese from the "Käsestraße Schleswig-Holstein"
served with fig-mustard, walnuts and black bread*

KAFFEE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN - COFFEE

Tasse Kaffee *Cup of coffee* 2,50
Espresso 2,30
Doppelter Espresso *Doubled Espresso* 4,00
Espresso Macchiato 2,40
Cappuccino 2,90
Latte Macchiato 3,20
Milchkaffee *Café au lait* 3,60

 Die mit einem grünen Blatt gekennzeichneten Gerichte sind rein pflanzlich und cholesterinfrei.
The dishes marked with a green leaf are vegan and cholesterol-free.

Eine detaillierte Allergenzeichnung unserer Speisen und Getränke laut der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) finden Sie in einer separaten Karte. Bitte sprechen Sie dafür unsere Mit-Gastgeber im Service an.

A detailed allergen labeling of our food, according to the Food Information Regulation (EU Regulation 1169/2011), can be found in a separate card. Please ask our staff in the service.

DIGESTIFS

WEINBRAND & BRANDY

Asbach Uralt ¹	2 CL	3,00
Carlos I ¹	2 CL	4,00

ARMAGNAC

Clés des Ducs VSOP	2 CL	4,90
--------------------	------	------

COGNAC

Hennessy Fine de Cognac	2 CL	4,90
Rémy Martin VSOP ¹	2 CL	4,90
A.E. Dor Cognac XO Vieille Fine Champagne	2 CL	9,50

CALVADOS / APFELBRAND

Dauphin, Pays d'Auge	2 CL	3,80
Dolvados, Apfelbrand mit Fassreife (Dolleruper Destille)	2 CL	6,50

KERNOBST-EDELBRÄNDE

Obstler (Manfred Rothe)	2 CL	4,00
Apfelbrand (Dolleruper Destille)	2 CL	5,00
Williams Christ Birne (Dolleruper Destille)	2 CL	6,00

KLEINSTEINOBST-EDELBRÄNDE

Kirsche (Manfred Rothe)	2 CL	5,00
Zwetschgge (Dolleruper Destille)	2 CL	6,50

GROßSTEINOBST-EDELBRÄNDE

Quitte (Dolleruper Destille)	2 CL	7,00
------------------------------	------	------

GEISTE

Himbeere (Dolleruper Destille)	2 CL	5,00
Schlehe (Destillerie Gottesgabe)	2 CL	8,50
Kreten (Dolleruper Destille)	2 CL	6,50
Waldbeere (Dolleruper Destille)	2 CL	5,00
Kräuter (Dolleruper Destille)	2 CL	5,00
Geist der Birke, Destillat aus mazerierten Kräutern mit Birkenwasser (Hotel Birke)	2 CL	5,00

SPEZIELLE EDELBRÄNDE

Bierbrand (Dolleruper Destille)	2 CL	5,00
Karotte (Dolleruper Destille)	2 CL	7,00
Haselnuss (Dolleruper Destille)	2 CL	7,00
Banane (Brennerei Hubertus Vallendar)	2 CL	6,50

GRAPPA (TRESTER)

Grappa di Vespolina e Nebbiolo (Luigi Francoli)	2 CL	4,80
Grappa di Nebbiolo da Barolo Riserva Barrique (Luigi Francoli)	2 CL	4,80
Grappa Barrique del Limousin (Luigi Francoli)	2 CL	4,80
„So mookt wi dat“ Trester vom Solaris (Weingut Montigny, Altmühlen, Schleswig-Holstein)	2 CL	6,80

¹ mit Farbstoff