




FeinHEIMISCHE Gerichte ToGo

Genießen Sie Fischers Fritz Qualität bei Ihnen Zuhause
Bestellungen unter der Tel.: 0431 5331-435
von 12 - 14 Uhr und von 18 - 20:30 Uhr, Abholung bis 21 Uhr

AKTUELL & FRISCH VOM MARKT

UNSERE VITALMENÜ-EMPFEHLUNG

Carpaccio vom Rinderfilet von der Holsteiner Färs mit Gartenkräuterpesto, Deichkäse und Salat	11,90
	
Kürbiscremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Kernöl	8,90
	
Kabeljaufilet vom Grill mit Schmorgurken, Dijon-Senfsauce und Dillkartoffeln	22,80
<i>oder</i>	
Mit Thymian und Rosmarin geschmorte Ochsenbacke, auf Karottenpüree, dazu Rotweinschalotten und Kräuter-Kartoffeltaler	23,50
<i>oder</i>	
Mit Spinat und Ziegenkäse gefüllte Tomaten dazu Kräuterrisotto und Salat **	18,50
	
Großes Rosmarin-Honig-Crème Brûlée mit Zitrusfrüchten und Karamelleis	8,90

ZUM BEGINN DES TÖRNS:

VORSPEISEN

Kalt serviertes, sanft gegarter Kalbstafelspitz mit würziger Gemüse vinaigrette, Salat und Zwiebellauch	11,50
Tatar vom Eckernförder Aalrauchmatjes mit Apfelschmand, knusprigem Schwarzbrot und Salat	11,80
Mit Rosmarin gebratene Jakobsmuschel auf Süßkartoffelpüree mit gebackenem Rucola	13,60
Birke's Vorspeisenvariation aus dem Meer <i>mit Matjes, geräuchertem Lachs, Kieler Sprotten, Rollmops, heiß geräucherte Makrele und Labskaus</i>	15,80

SUPPEN

Petersilienwurzelsuppe mit Kräutercroûtons	7,90
Klare Fischsuppe mit Gemüsestreifen, Safran und Anis	8,50

Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten die zurzeit gültige Mehrwertsteuer.

AKTUELL & FRISCH VOM MARKT

ZUM TÖRN

VOR DEM DEICH (FISCH)

Eckernförder Matjes mit Hausfrauensauce und Speck-Bratkartoffeln	16,50
Gebratenes Schirnauer Lachsforellenfilet mit gestovten Schneidebohnen und Kartoffelgratin	20,90
Birke's Backfisch <i>Fangfrisches Fischfilet in knuspriger Panade gebraten</i> mit Remouladensauce, Speck-Bratkartoffeln und einem Sala	21,80
Knusprig gebratenes Meeräschenfilet auf dicken Bohnen dazu Bohnenkraut, karamellisiertem Apfel und Kräuter-Kartoffeltaler	22,50
Steinbeisserfilet vom Grill auf Vanillelauch mit Beurre Blanc und Kartoffelschnee	22,90
Fischers Fritz Fischvariation (ab 2 Personen) <i>verschiedene Fischfilets aus Ost- und Nordsee, Argentinische Rotgarnelen</i> <i>zwei verschiedene Saucen, Dillkartoffeln und ein gemischter Salat mit Gartenkräutern</i>	p. P. 29,00

HINTER DEM DEICH (FLEISCH)

Labskaus mit Rollmops, Gewürzgurke, Spiegelei und Roter Bete	Probierportion 9,50 16,80
Hausgemachtes Holsteiner Sauerfleisch von der Dicken Rippe mit Remouladensauce, Speck-Bratkartoffeln und Cornichons	16,80
Kaltes, rosa gebratenes Roastbeef von der Holsteiner Färs mit Remouladensauce und Speck-Bratkartoffeln	21,00
Mit Speck gebratene Medaillons vom Susländer Schweinefilet auf Champignons à la Crème und Kartoffelgratin	21,90
Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb mit Speck-Bratkartoffeln und süß-saurem Gurkensalat	23,80
Mit Friesisch Blue überbackenes Rumpsteak von der Holsteiner Färs auf Blattspinat, mit geschmolzenen Tomaten und Rosmarinkartoffeln	25,90
Rosa gebratenes Kalbsfilet unter der Gartenkräuter-Pinienkernkruste mit karamellisiertem Chicorée und Gartenkräuter-Kartoffelstampf	26,50
Gebratenes Entrecôte von der Holsteiner Färs – <i>unser Lieblingsstück, gut marmoriert und mit Fettauge</i> – mit „Café de Paris“-Butter, sautierten Pilzen und Kartoffelgratin	27,80

HINTER DEM DEICH (VEGETARISCH)

Karamellisierte Chicorée unter der Aprikosenkruste unter der Aprikosenkruste mit Kartoffeltalern und Salat	17,90
Mit Spinat und Reehders Ziegenfeta gefüllte Tomaten, dazu Kräuterrisotto und Salat	18,50

ZUM ENDE DES TÖRNS

DESSERTS

Variation von der Lübecker Schokolade mit hausgebackenem Brownie und Mousse au Chocolat	8,90
Pochierte Pflaume in der Mandelhippe	7,90

LIEBLINGSWEINE UNSERER GÄSTE

WEISSWEIN

2018 Riesling trocken*	0,1 L	4,90
Weingut Robert Weil, Rheingau	0,2 L	9,70
2018 Birke Sauvignon Blanc trocken*	0,1 L	4,50
Cisterzienser Weingut Michel, Rheinhessen	0,2 L	8,80
2018 Chardonnay Weissburgunder trocken*	0,1 L	3,20
Weingut Bergdolt Klostergut St. Lamprecht, Pfalz	0,2 L	6,20
2018 « Leib & Seele » feinherb*	0,1 L	4,20
Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz	0,2 L	8,20
2018 Grauburgunder trocken*	0,1 L	4,20
Weingut Bercher, Baden	0,2 L	8,20
2018 Picpoul de Pinet*	0,1 L	4,20
Domaine Saint Peyre, Languedoc, Frankreich	0,2 L	8,20

ROSÉWEIN

2018 Spätburgunder Rosé trocken*	0,1 L	3,60
Weingut Stentz, Pfalz	0,2 L	6,90
2018 Rosécuvée « Schmetterlinge im Bauch » feinherb*	0,1 L	3,90
Weingut Kiefer, Baden	0,2 L	7,60

ROTWEIN

2017 Spätburgunder trocken*	0,1 L	3,60
Weingut Bergdolt Klostergut St. Lamprecht, Pfalz	0,2 L	6,90
2017 „Leib & Seele“ feinherb*	0,1 L	4,20
Weingut Bergdolt-reif & Nett	0,2 L	8,20
2017 Cuvée N°1 trocken*	0,1 L	4,90
Weingut Klumpp, Baden	0,2 L	9,70
2018 Syrah Le Nez « Moments » trocken*	0,1 L	4,20
Domaine Gayda, Languedoc, Frankreich	0,2 L	8,20
2016 Chianti DOCG Villa Albergotti*	0,1 L	3,90
Cantini Vini Tipici dell’Aretino	0,2 L	7,60
2017 Remole Rosso*	0,1 L	3,90
Weingut Frescobaldi, Toskana, Italien	0,2 L	7,60

SEKT / SCHAUMWEINE

Prisecco	0,1 L	3,90
- prickelnd wie Secco, ganz ohne Alkohol –		
Unsere Birke Hausmarke	0,1 L	5,50
Bacharacher Riesling Sekt Brut*		
Weingut Ratzenberger, Mittelrhein		
Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry*	0,1 L	5,50
Cantina Montelliana, Venetien, Italien		

Bei Interesse an weiteren Größen und Getränken, wie Aperitifs, Digestifs und unsere umfangreiche Weinkarte, beraten unsere Mit-Gastgeber Sie gern.

**enthält Sulfite*