

FeinHEIMISCHE Gerichte ToGo

Genießen Sie Fischers Fritz Qualität bei Ihnen Zuhause

Bestellungen unter der Tel.: 0431 5331-435
von 11:00 bis 20:00 Uhr, Abholung bis 20:30 Uhr,
gültig vom 6. bis 12. Mai 2021

ZUM BEGINN DES TÖRNS:

SUPPEN

Spargelsuppe mit Spargeleinlage und Fleischklößchen	8,50
Vegetarische Karotten-Ingwer Suppe mit Curry-Mandelschaum	5,80

ZUM TÖRN

HOLSTEINER SPEZIALITÄTEN

Eckernförder Kräuter-Matjes mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu einen Salat	13,50
Hausgemachtes Sauerfleisch von der Dicken Rippe mit Remouladensauce, knusprigen Bratkartoffeln und Cornichons, dazu einen Salat	13,80

SALAT

Große Salatvariation mit drei gebratenen Fischfilets und gerösteten Kernen	15,40
---	-------

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

ZUM TÖRN

VOR DEM DEICH (FISCH)

Rotbarschfilet vom Grill mit grünem Erbsenpüree und sautierten Radieschen, dazu Kräuterkartoffelstampf	18,10
In Brauner Butter gebratenes Steinbeißerfilet auf geschmortem Orangenfenchel und knusprigen Kartoffelhaltern	18,60
Birke's Backfisch <i>Fangfrisches Fischfilet in knuspriger Panade gebraten</i> mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	17,50

HINTER DEM DEICH (FLEISCH)

Mit Rosmarin gebratene Hähnchenbrust unter einer Pinienkernkruste auf glacierten Mairübchen, jungen Karotten und Kartoffel-Selleriepüree	18,50
Rosa gebratenes Steak von der Rinderhäfte mit knusprigen Spargel, Trauben-Senf-Chutney, Portweinsauce und Kartoffelgratin	23,90
Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb mit Bratkartoffeln, dazu süß-saurer Gurkensalat	19,60

HINTER DEM DEICH (VEGETARISCH)

Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Ziegenfeta, dazu einen Salat	14,60
--	-------

ZUM ENDE DES TÖRNS

DESSERT

Mascarpone-Orangenparfait mit Grand Manier-Erdbeeren	7,80
---	------

LIEBLINGSWEINE UNSERER GÄSTE

WEISSWEIN

2018 Weißburgunder & Chardonnay trocken* 10,00
Weingut Hensel, Pfalz

2017 Sauvignon Blanc* 11,00
Buitenverwachting, Constantia, Südafrika

ROSEWEIN

2017 Traiser Spätburgunder Rosé trocken* 13,00
Weingut Dr. Crusius, Nahe

ROTWEIN

2016 Ventoux AOC* 14,00
Domaine La Martinelle, Rhône, Frankreich

2017 Fire Cuvée trocken* 8,00
Weingut Vollmer, Pfalz

SEKT / SCHAUMWEINE

Prisecco 9,80
-prickelnd wie Secco, ganz ohne Alkohol –

Unsere Birke Hausmarke 15,00
Bacharacher Riesling Sekt Brut*
Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G Extra Dry* 15,00
Cantina Montellina, Venetien, Italien

**enthält Sulfite*