

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

ZUM BEGINN DES TÖRNS:

SUPPEN

Sellerieschaumsuppe mit Kräutercroûtons	5,50
Vegetarische Tomatensuppe mit Kräutern	5,80

ZUM TÖRN

HOLSTEINER SPEZIALITÄTEN

Eckernförder Matjes mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	13,50
Hausgemachtes Holsteiner Sauerfleisch von der Dicken Rippe des Angler Sattelschweins mit Remouladensauce, Cornichons und Bratkartoffeln	13,50
Labskaus mit Rollmops aus Eckernförde mit Gewürzgurke, Spiegelei und Roter Bete	13,50

SALAT

Große winterliche Salatvariation mit in Rosmarin gebratener Hähnchenbrust und gerösteten Kernen	14,50
--	-------

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

ZUM TÖRN

VOR DEM DEICH (FISCH)

Im Ganzen gebratene Scholle mit Speck und Zwiebeln
dazu knusprige Bratkartoffeln und ein herbstlicher Salat 15,90

Kabeljaufilet vom Grill 16,90
mit buntem Spitzkohl, Dijonsensauce und Röstkartoffeln

Birke's Backfisch 17,50
Fangfrisches Fischfilet in knuspriger Panade gebraten
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

HINTER DEM DEICH (FLEISCH)

Kotelette vom Angler Sattelschwein 17,60
mit Champignons à la Crème und Rosmarinkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb 19,60
mit Bratkartoffeln, dazu süß-saurer Gurkensalat

Hausgemachter Holsteiner Grünkohl 17,50
mit saftigem Kassler, knuspriger Schweinebacke und Kochwurst, dazu Röstkartoffeln

HINTER DEM DEICH (VEGETARISCH)

Saftiges Kürbisrisotto 12,60
mit gerösteten Kernen und kleinem Salat

ZUM ENDE DES TÖRNS

DESSERTS

Mit Lebkuchen gewürzte Mousse au Chocolat 6,50
mit Vanillesauce und Beerenkompott

LIEBLINGSWEINE UNSERER GÄSTE

WEISSWEIN

2017 Weißburgunder & Chardonnay trocken* 10,00
Weingut Hensel, Pfalz

2016 Sauvignon Blanc* 11,00
Buitenverwachting, Constantia, Südafrika

ROSÉWEIN

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*