FISCHERS FRITZ
RESTAURANT

WEIHNACHTSMENÜS ZU DEN FEIERTAGEN AM 25. UND 26.12.2026

VORSPEISEN

Diese Vorspeisen können Sie gegen den jeweils angegebenen Aufpreis zu Ihrem Menü dazu wählen.

Carpaccio
vom Holsteiner Färsenrinderfilet
mit Deichkäse, Avocado
und Salat

19,50 €

Crevettensalat
mit Avocado und Orange,
dazu Röstbrot, Curryöl und
ein kleines Salatbouquet

15,80 €

Ziegenkäse, mit Honig
gratiniert, auf Chicorée-Apfel-
Salat mit Orangenfilets und
Joghurt-Zitronen-Schmand

12,50 €

UNSERE WEIHNACHTSMENÜS

Bei den Preisen handelt es sich um den Menüpreis pro Person, welcher die Suppe, den Hauptgang Ihrer Wahl und das Dessert beinhaltet.

Cremige Kürbissuppe mit gebratener Riesengarnele und Kernöl

Zweierlei vom Gänsebraten vom Schönmoorer Hof
mit Bratapfel, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

69,00 €*

oder

Rosa gebratener Kalbsrücken unter einer Haselnusskruste
mit Rosenkohl, Kräuterseitlingen und Kartoffelgratin

62,00 €

oder

Auf der Haut gebratenes Steinbeißerfilet
auf Schwarzwurzeln à la crème mit knusprigen Karotten und Kartoffeltalern

58,00 €

oder

In Merlot geschmorte Ochsenbacke auf samtigem Petersilienwurzelpüree,
mit wildem Brokkoli, Rotweinschalotten und Kartoffelkroketten

58,00 €

Weihnachtliche Dessertvariation aus der Fischer Fritz Patisserie:
Safran-Honig-Crème-brûlée, Apfelstrudel mit Vanillesoße, Kirsch-Schokoladen-Schnitte und Waldbeerensorbet

UNSER VEGETARISCHES WEIHNACHTSMENÜ

Cremige Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch, dazu Kräutercroûtons

Pilz-Wellington im Blätterteigmantel mit Kräutersauce, jungem Gemüse und Maronenknödeln

Weihnachtliche Variation aus der Fischers Fritz Patisserie

48,00 €

Stand: 21. September 2026 – Änderungen vorbehalten!

Tischreservierung unter 0431 5331 435

* Da Verfügbarkeit und Einkaufspreise für Gänse saisonal und marktbedingt schwanken, wird der endgültige Menüpreis tagesaktuell kalkuliert.