

Brasserie

Fischers Fritze

Vorspeisen

Fischkutter Scampis vom Grill der Klassiker, dazu Cocktail oder Knoblauch Soße und Stangenbaguette	<i>Unser Tipp!</i>	6,50 €
Sashimi vom Thunfisch in Sesamkruste mit Süßkartoffel – Limonen – Salat		12,00 €
Tatar vom Thunfisch		14,00 €
Beef Tatar - frisch zubereitet – klassisch mit Kapern, Schalotten mit Sauce Tatar verfeinert asiatisch würzig scharf, mit Ingwer & Chili		10,00 €
Fritztes Kutter Teller Sashimi vom Thunfisch, Nordseekrabben mit Kräuterrührei & Scampis vom Grill mit getrüffeltem Kartoffelsalat		15,00 €
Falsche Schnecken Rinderfiletspitzen in Kräuterbutter		9,00 €
½ Dutzend mit Crémant gratinierte Austern Ihrer Wahl		25,00 €
frische Belons Austern serviert auf Crash-Ice mit Zitrone, Schalotten Vinaigrette und Pumpnickel		4,00 €
1 Probeauster		4,00 €
½ Dutzend Austern		24,00 €
frische Tsarskaya N°2 Austern „die Zarenaustern aus der Bretagne“ - servieren wir Ihnen auf Crash-Ice mit Zitrone, Schalotten Vinaigrette und Pumpnickel		4,00 €
1 Probeauster		4,00 €
½ Dutzend Austern		24,00 €

Dorsch

Geeistes Gurkensüppchen mit Krabbenfleisch	7,00 €
Fritztes Dorschfilet mit Dijon-Senfsoße, Gurkengemüse und Butterkartoffeln	18,00 €
Dorschschmaus gebratenes Dorschfilet auf Kaiserschoten und Nordseekrabbenfleisch an Krebsrahmsauce und Butterkartoffeln	21,00 €
Dorsch im Speckmantel mit grünen dicken Bohnen und Brasseriekartoffeln	19,00 €
Dorsch und Salat Medaillons vom Dorsch im Sesammantel mariniert mit fermentiertem Pfeffer auf Baby Leaf Salat	19,00 €
Blaubeere-Cheesecake Crumble	6,50 €

Unsere Vegane Empfehlung

Indonesisches Sojapfännchen Gegrillte Sojastreifen und Gemüse nach Indonesische Art	15,00 €
---	----------------

Unsere Spezialität

Fangfrische Dorade „Royal“ Preis pro 100 g = 6,50 €

im Ganzen gegrillte Mittelmeerdorade mit mediterranen Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Fritztes Krustentierplatte ab 2 Personen

ganzer Atlantik Hummer, 4 Riesengambas, 8 Crevette Rose, 8 Austern serviert auf Crash- Ice mit Zitrone, Schalottenvinaigrette, Pumpnickel & Cocktailsoße

39,00 € pro Person

Bitte haben Sie Verständnis für eine etwas längere Wartezeit.

Seezunge Preis pro 100 g = 8,00 €

Fangfrische Seezunge vom Grill mit Butterkartoffeln und kleinem Salat

Fisch

Unser Tipp!

Zanderfilet
auf der Haut gebraten mit Safransoße, sautiertem Fenchel und Wild Naturreis

19,00 €

Sesam-Limonen Lachs

mit Hummerrahm, Algensalat³ und Wild Naturreis

20,00 €

Kräuter Matjes

mit Brasseriekartoffeln und Hausfrauensauce

17,00 €

Fritztes Fischpfanne
beste Filets von Dorsch, Lachs und Zander mit Limonen Safransoße, Gemüsestreifen und Butterkartoffeln

19,00 €

Riesengambas

vom Grill mit Linguine in Hummerrahm und halbgetrockneten Strauchtomaten

24,00 €

Kutterscholle

mit krossen Speckwürfeln und Brasseriekartoffeln

17,00 €

Pot au Feu

kräftig würziger Fischtopf wahlweise mit Edelfischen **19,00 €** Edelfischen und Krustentieren **21,00 €**
Hierzu bieten wir 3 Geschmacksrichtungen an:
Safran & Tomate, Hummer & Fenchel oder Asiatisch-Scharf

Bitte fragen Sie auch nach weiteren fang frischen Tagesempfehlungen.

Fleisch

Ochsenbäckchen in Portwein
- Unser Klassiker -
dazu Portweinsauce, tourniertes Gemüse und Pastinakenpüree

24,00 €

Kalbsleber

mit Calvados Apfel und hausgemachtem Kartoffelpüree

19,00 €

Lammhaxe

mit Flageolet Bohnen und Kartoffelgratin

19,00 €

Wiener Schnitzel

bestes Kalbsschnitzel mit Brasseriekartoffeln

22,00 €

Curry vom Rind
scharf marinierte Streifen von der Steakhüfte in asiatischer Gemüsesoße und Wild Naturreis

19,00 €

Medaillons vom Schweinefilet

an Café de Paris Sauce mit Champignons, Frühlingslauch und Kartoffelgratin

18,00 €

Perlhuhnbrust

mit mediterranem Gemüse, Thymianjus und Rosmarinkartoffeln

18,00 €

Civet de Porc

Wildschweineintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffeln

19,00 €

Filet vom Pommernrind

auf Barolosoße, mit Zuckerschoten und hausgemachtem Kartoffelpüree

26,00 €

Dessert

Schwarzwälder Kirsch -im Glas-	6,50 €	Erdbeer Topfenknödel mit Vanilleeis	7,50 €	Sanddorn-Mango-Grütze mit Cassissorbet	6,50 €
Hausgemachter Brasserie- Rumtopf mit Vanilleeis	7,00 €	Creme Brulee mit Tonkabohne	6,50 €	Käse kleiner Käseteller mit Trauben, Feigensenf und Brot	11,00 €

Sehr geehrte Gäste, auf Wunsch können Sie die allergenen Stoffe gerne separat einsehen, fragen Sie hierzu bitte unser Servicepersonal. Wir akzeptieren nur EC-Karte und Barzahlung.