



SPEISEN & GETRÄNKE

Zum Auftakt empfehlen wir ein Gläschen (0,1 l) spritzig kühlen
Prosecco zum Sonderpreis 3,00 €!



Fischer's Klassiker (nur 12:00-16:30 Uhr)

Fish and Chips ^{A, C, D, G, J}

in Schwarzbiersteig gebackenes Seelachsfilet • Pommes Frites
Fischer's hausgemachte Remoulade
15,50 €

Räucherfischsteller ^{D, G, J}

Sahnemeerrettich • Bratkartoffeln • Salat
16,50 €

Fischer's dicke Ofenkartoffel

Fischer's Kräuterquark • Salatbeilage 8,50 € ^{G, L}
Fischer's Kräuterquark • Lachs • Salatbeilage 11,50 € ^{D, G, L}
Fischer's Kräuterquark • Rinderstreifen • Salatbeilage 11,50 € ^{G, L}

Fischer's allerfeinste Heimatplatte ^{A, L, 3, 4}

160 g feine Bratwurst vom Schwein aus regionaler Produktion
Fischer's Hausmacher Currysauce in „Weichei“, „scharf“ oder „Hölle, Hölle“
Pommes Frites • Salatbeilage
12,50 €

Fischer's Herbst-Saison

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis ^{A, G, L}

Kokosmilch • Ingwer
7,90 €

Herbstlicher Blattsalat ^{F, J, L}

Gebratene Pilze • Mariniertes Schafskäse
12,90 €

Kürbis Gnocchi ^{A, C, G, L}

Salbei-Nuss Butter • Schinkenspäne
16,90 €

Gebratenes Filet von der Goldbrasse ^{A, D, G, L}

Gebackener Ofenkürbis • Kartoffelstampf • Rote Bete
25,90 €

Geschmorte Wildschweinbäckchen ^{A, F, L}

Pilzgemüse • Kartoffelgratin
19,90 €



VORSPEISEN

Tranche vom hausgebeiztem Lachs ^{C, F, G, J}

Warmer Kartoffelschaum • Kimchi Creme • Teriyaki

16,90 €

Gebratene Jakobsmuscheln ^{D, F, K}

Mandel • Gerösteter Blumenkohl

19,90 €

Carpaccio von Hirsch und Entenleber ^{C, F, G, J}

Schwarze Walnuss • Eingelegter Trüffel

22,90 €

SUPPEN

Cremesuppe vom fermentierten Knoblauch ^{A, C, G, L}

Sesamblätterteig • Kräuteröl

7,90 €

Fischer`s Hot Pot von Ostsee-Fischen ^{B, F, H, I}

Fischfilets • Fenchel

als Vorspeise 250 ml 8,90 €

als leichter Hauptgang 400 ml 12,90 €

PASTA

Riesengarnelen „Pil Pil“ ^{A, D, I, G, L}

Tagliatelle • geräucherte Paprika • Knoblauch • Chili

23,90 €

Steinpilzravioli ^{A, G, L}

Salbei • Pecorino • Babyleaf Salat

18,90 €

VEGETARISCH

Melanzane ^{G, J, L}

Auberginen • Tomaten • Büffelmozzarella • Oliventapenade

15,90 €



FISCH AUS DER REGION

Fang des Tages A, D, G, L

3 gebratene Fischfilets • 1 Garnele • Grünschalmuschel
Röstkartoffeln • Schmorgemüse
28,90 €

Gebratenes Filet vom Zander A, D, G, L

Kartoffel-Rote Bete-Ragout • Karotte • Ingwer
26,90 €

Gebratenes Filet vom Loup de Mer B, D, G

Orzotto • Chorizo • Feines Schmorgemüse
29,90 €

Fish and Chips A, C, D, G, J

In Schwarzbiereteig gebackenes Seelachsfilet
mit Pommes Frites und unserer beliebten Remouladensauce
17,50 €

FLEISCH

Coq au Vin A, G, I, L

Perlzwiebeln • Mediterranes Gemüseragout • Nussbutterpüree
23,90 €

Gebratenes Rinderfilet (200g*) A, G, I, L

Creme Polenta • Pilzgemüse • Portweinjus
36,90 €

Unser Schweineschnitzel „Wiener Art“ (220 g)** A, C, G, J

Pommes Frites • Gurkensalat
19,90 €

*Rohgewicht

**Rohgewicht inkl. Panade



LUST AUF EINEN SÜSSEN ABSCHLUSS ...?

Lasagne von Plantagenschokolade A, C, G, L

Salzkaramell • Zitrusfruchtsalat

7,90 €



Warmer Topfenknödel A, C, G

Nougat-Füllung • Himbeer-Sorbet • Szechuan-Pfeffer

7,90 €

Kugel Eis nach Wahl

Vanille • Schokolade • Erdbeere • Joghurt • Passionsfrucht • Sauerrahm
je Kugel 2,50 €

Portion saisonale Früchte
5,50 €

Portion Schlagsahne c, e, g
1,50 €

Kaffee? Espresso? Digestif?



GETRÄNKE

FISCHER'S APERITIFS

Martini (Rosso / Bianco / Extra Dry)	5 cl	5,50 €
Sandeman Sherry (Fino / Medium Dry / Medium Sweet)	5 cl	4,50 €
Campari	4 cl	5,00 €

BIER VOM FASS

Radeberger Pils ^a	0,3 l	3,20 €	0,5 l	5,20 €
Rostocker Dunkel ^a	0,3 l	3,30 €	0,5 l	5,30 €
Alster ^a	0,3 l	3,10 €	0,5 l	5,10 €

AUS DER FLASCHE

Störtebeker Bernstein Weizen ^a	0,5 l	5,50 €
Störtebeker Weizen alkoholfrei ^a	0,5 l	5,50 €
Störtebeker Kellerbier ^a	0,5 l	5,50 €
Störtebeker Freibier alkoholfrei ^a	0,33 l	3,80 €
Berliner Weiße ^a	0,33 l	3,80 €
Waldmeister ^e , Himbeere ¹ , Holunder, Pfirsich ^{1, e}		

ALKOHOLFREI

Pepsi ^{1, 14}	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,90 €
Pepsi ZERO (Flasche) ^{1, 9, 11, 14}	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,90 €
Mirinda ^{1, 6}	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,90 €
7up	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,90 €
Selters Mineralwasser	0,25 l	2,60 €	0,5 l	3,70 €
Sprudel / Medium / Naturell				
Goldberg			0,2 l	3,10 €
Tonic Water ¹³ , Ginger Ale ¹ , Bitter Lemon ^{3, 13}				

NEU BEI UNS:

Althaus Eis-Tee	0,4 l	4,90 €
Wild Peach, Watermelon-Mint, Passionfruit & Mango		

SÄFTE

Orangensaft, Apfelsaft ³ , Kirsche, Banane ³	0,2 l	2,90 €	0,4 l	5,10 €
Johannisbeere, Rhabarber				
Saftschorle, alle Sorten	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,90 €

SCHAUMWEINE

Ca del Cino Frizzante Secco

trocken, Valdo, Valdobbiadene, Italien, 10,5 vol.

0,1l 3,60 € 0,75l 21,00 €

☆☆☆

Schloß Vaux Cuveé Sekt

trocken, Schloß Vaux, Rheingau, Deutschland, 12,0 % vol.

0,75l 23,00 €

ROSÉWEIN

Pink Ladybird Spätburgunder Rosé

feinherb, Weingut Behringer, Baden, Deutschland, 12,0 % vol.

0,1l 3,50 € 0,25l 8,00 € 0,75l 22,00 €

☆☆☆

Cerasuolo d'Abruzzo Rosé

Farnese Vini, Abruzzon, Italien, 13,0 % vol.

0,1l 3,70 € 0,25l 8,30 € 0,75l 23,00 €

☆☆☆

Infiniti Salento Negroamaro Rosato

Cantine San Giorgio, Apulien, Italien, 12,5 % vol.

0,1l 4,00 € 0,25l 9,00 € 0,75l 25,00 €

WEIßWEIN AUS DEUTSCHLAND

2022er „Grauer Burgunder“

trocken, Weingut Behringer, **Baden**, 12,5 % vol.

Passt wunderbar zu Pasta (auch mit cremigen Saucen), Geflügel und Risotto.

0,1l 3,00 € 0,25 l 7,30 € 1,0 l 28,00 €

☆☆☆

2022er „Fürst Castell“, Silvaner

trocken, Weingut Fürstlich Castell'sche Domäne, **Franken**, 12,0 % vol.

Sehr gut zu Fisch-, und Fleischgerichten sowie zu Geflügel und vegetarischen Speisen.

0,1l 4,50 € 0,25 l 10,50 € 0,75 l 32,00 €

☆☆☆

2022er „Trittenheimer Altärchen“, Riesling Spätlese

feinherb, Weingut Josef Schmitt, **Mosel**, 10,5 % vol.

Ein noch herber Wein, der den Gaumen mit seiner feinen Frucht umschmeichelt.

Sehr gut zu geräuchertem Fisch, Salaten sowie Pasta in allen Variationen

0,1l 4,00 € 0,25 l 9,50 € 0,75 l 28,00 €

☆☆☆

2022er „Riesling & Sauvignon Blanc“, Cuveé

trocken, Weingut Tobias Rickes, **Nahe**, 12,0 % vol.

Es heißt Gegenwind formt den Charakter! Dezent eleganter und finessenreicher Riesling trifft auf laut aromatisch, saftigen Sauvignon Blanc. Im Zusammenspiel ein pures Trinkvergnügen.

Passt hervorragend zu Salat, Fisch und asiatischen Speisen.

0,1l 4,00 € 0,25 l 9,50 € 0,75 l 28,00 €

☆☆☆

2022er „USEDOM“, Weissburgunder

trocken, Weingut Tobias Rickes, **Nahe**, 13,0 % vol.

Limitierte Insel-Usedom Edition!

„...es war Liebe auf den ersten Blick am Gaumen! – so Jungwinzer Tobi Rickes zur perfekten Symbiose der facettenreichen Küche Usedoms und diesem fantastischen Weissburgunder. Pure Begeisterung!“

0,1l 4,00 € 0,25 l 9,50 € 0,75 l 28,00 €

WEIßWEIN AUS ÖSTERREICH

2022er „Classic“, Sauvignon Blanc

trocken, Weingut Erhard Mörwald, **Wachau**, 12,1 % vol.

Stachelbeere und Holunderblüten in der Nase. Ausgewogenes Säure-Fruchtspiel.

0,1 l 4,00 €

0,25 l 9,00 €

0,75 l 25,00 €



2022er „Pathos“, Grüner Veltliner

trocken, Weingut Erhard Mörwald, **Wachau**, 12,3 % vol.

Duft von Honigmelone, schwarzem Pfeffer, leichter Anklang von Litschi Noten.

Ausgezeichneter Begleiter zu leichten Speisen.

0,1 l 3,00 €

0,25 l 7,50 €

0,75 l 21,00 €



2022er „Classic“, Gelber Muskateller

trocken, Weingut Erhard Mörwald, **Wachau**, 11,7 % vol.

Klassische Holunder Note und gelbe Äpfel mit Akazienhonig in der Nase, zu den süßlichen Fruchtaromen gesellt sich eine lebendige Säure die den Wein komplettiert.

0,1 l 4,00 €

0,25 l 9,00 €

0,75 l 25,00 €

WEIßWEIN AUS RUMÄNIEN

2022er „Chardonnay“

trocken, Weingut Cramele Recas, **Banat**, 12,0 % vol.

Aus der zu Serbien und Ungarn grenzenden Region Banat stammen hervorragende Weine.

Zu den top Weingütern der Region zählt auch Cramele Recas. Das internationale Team besteht aus erfahrenen Önologen und Winzern um den Australier Hartley Smithers und die Spanierin Nora Iriate.

Investitionen in modernste Kellertechnik gewährleisten die hohe Qualität der Weine und machen Schluck für Schluck zu einem Erlebnis für die Sinne.

0,1 l 3,00 €

0,25 l 7,50 €

0,75 l 21,00 €

ROTWEIN AUS DEUTSCHLAND

2022er „Spätburgunder

trocken, Weingut Josef Schmitt, **Mosel**, 12,5 % vol.

Schönes Rubinrot. Duft nach reifen Brombeeren. Am Gaumen leert sich ein wahrer Fruchtkorb intensiver Aromen. Kraftvoller, dennoch feingliedriger Spätburgunder.

Ein wunderbarer Begleiter zu Wildgerichten mit intensivem Aroma, Lamm und saftigen Steaks.

0,1 l 4,00 € 0,25 l 9,00 € 0,75 l 26,00 €



2021er Trollinger

trocken, Weingut Mayerle, **Württemberg**, 12,0 % vol.

Der Trollinger ist immer eine gute Ergänzung, ob zu deftig-rustikalen Speisen, Kurzgebratenem oder Geflügel.

0,1 l 3,80 € 0,25 l 9,00 € 1,0 l 25,00 €

ROTWEIN AUS ÖSTERREICH

2022er „Classic“, Blauer Zweigelt

trocken, Weingut Erhard Mörwald, **Wachau**, 13,0 % vol.

Sortentypisch erdige Noten, ein Hauch von Kirschlikör in der Nase. Die zarten Tannine schmeicheln dem Gaumen, schwarze Holunderbeeren runden das Gesamtbild ab.

0,1 l 4,00 € 0,25 l 9,00 € 0,75 l 25,00 €



ROTWEIN AUS RUMÄNIEN

2022er „Vin de masa“, Cabernet Sauvignon

trocken, Weingut Cramele Recas, Banat, 12,0 % vol.

0,1l 3,00€ 0,25l 7,50 € 0,75l 21,00 €

ROTWEIN AUS ITALIEN

2022er „Primitivo di Manduria“, Primitivo

trocken, Weingut Surani, Apulien, 12,0 % vol.

Ein „Schmeichler“ mit einer schönen Konzentration und Frucht, macht auf Anhieb Freude.

Die Familie Pasqua verfügt mit dem Weingut Surani über beste Lagen
rund um die Gemeinde Manduria in Süditalien.

0,1l 4,50€ 0,25l 11,50 € 0,75l 33,00 €



2022er „Chianti Colli Fiorentini“, Cabernet Sauvignon & Sangiovese

trocken, Weingut Azienda Uggiano, 12,0 % vol.

Der Azienda Uggiano Seratina Chianti Colli Fiorentini begeistert durch sein elegantes
Geschmacksbild. Er eignet sich perfekt als begleitender Wein zu Gemüse, Kalb-, und Rindfleisch.

0,75l 25,00 €



ROTWEIN AUS SPANIEN

2020er „Monte Llano“, Tempranillo

trocken, Bodegas Ramón Bilbao, **Rioja**, 14,0 % vol.

Der Monte Llano ist ein sehr zugänglicher und schmeichelnder Tempranillo.

Passt wunderbar zu Tapas, Gegrilltem, Kalb, Geschmortem & Lamm.

0,1 l 4,00 €

0,25 l 9,00 €

0,75 l 25,00 €

ROTWEIN AUS SÜDAFRIKA

2022er „Boundary Road“ Pinotage

trocken, Weingut Muratie, **Stellenbosch**, 13,5 % vol.

Hier kommen der Duft von Pflaumen, roten Beeren, dunkler Schokolade und Vanille mit einem kräftigen Charakter und den intensiven Aromen von reifen Früchten zusammen.

Harmoniert mit dunklem Fleisch & Wild.

0,75 l 37,00 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

SPIRITUOSEN

USEDOMER ACHTERWASSER

Lagerkorn	2 cl	3,50 €
Kümmel	2 cl	3,20 €
Aquavit	2 cl	3,50 €
Williams Christ	2 cl	3,50 €
Obstler	2 cl	3,20 €
Kräuter	2 cl	3,20 €
Boonekamp	2 cl	3,50 €

KRÄUTER

Jägermeister	4 cl	5,50 €
Ramazotti	4 cl	4,50 €
Fischergeist	2 cl	3,00 €

COGNAC UND WEINBRAND

Asbach Uralt	4 cl	4,00 €
Hennessy VS	4 cl	7,00 €

WHISKYS

Connemara Peated Irish Whiskey	4 cl	7,50 €
Jack Daniel's Kentucky Bourbon	4 cl	5,00 €
Glenmorangie 10 y. o. Scotch Single Malt	4 cl	8,50 €

IT'S GIN O'CLOCK

Gordon's	4 cl	4,50 €
Beefeater DRY	4 cl	5,00 €

VODKA

Belvedere	4 cl	7,00 €
-----------	------	--------

MIXGETRÄNKE

Kukki Cocktail – bitte fragen Sie nach unserer Kukki-Karte	7,00 €
Caipirinha	6,50 €
Mojito	6,50 €
Cuba Libre	6,00 €
Gin Tonic	6,00 €
Whiskey Cola	6,50 €
Vodka Lemon / Orange	6,50 €
Campari Orange	6,40 €
Aperol Spritz	6,50 €
Hugo	6,50 €

HEISSE SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee ¹⁴	2,50 €
Kännchen Kaffee ¹⁴	4,00 €
Espresso ¹⁴	2,50 €
Doppelter Espresso ¹⁴	3,90 €
Cappuccino ¹⁴	3,20 €
Milchkaffee ¹⁴	3,50 €
Latte Macchiato ¹⁴	3,50 €
Glas Tee - ALTHAUS – Fragen Sie gerne nach unserer Tee-Karte.	3,50 €
Kännchen Tee - ALTHAUS	4,00 €
Heiße Schokolade ⁹	4,00 €
Glühwein / mit Schuss	3,00 € / 3,50 €
Grog	3,50 €
Pharisäer ¹⁴ Rum, Zucker, Kaffee, Sahne	4,00 €
Französischer Kaffee ¹⁴ Grand Marnier, Kaffee, Sahne	4,00 €
Russische Schokolade ⁹ Wodka, Schokolade, Sahne	4,00 €
Schokolade mit Baileys ⁹	4,50 €
Schokolade mit Amaretto ⁹	4,50 €