FISCHERS
RESTAURANT UND IMBISS

# SPEISEN & GETRÄNKE

Zum Auftakt empfehlen wir:
Ein Glas spritzig kühlen Prosecco Frizzante
zum Sonderpreis
0,1l 3,00€
1 Glas Tobias Rickes Riesling ZERO*entalkoholisiert
0,1l 3,00€

FISCHERS
RESTAURANT UND IMBISS

# Aus unserer Suppenküche

## Pikanter Fischtopf [d, g, j]

Fischfilets • Crème fraîche • Baguette

| | | |
|---|---|---|
| als Vorspeise | 250ml | 9,90€ |
| als leichter Hauptgang | 500ml | 18,90€ |

## Feiner veganer Linseneintopf [i, a]

mit Baguette

375g 9,50€

## Gulaschsuppe [a]

mit Baguette

200g 9,50€

## Chili con Carne [a]

mit Baguette

375g 9,50€

## Soljanka [i, j, 2, 3, 7]

mit Baguette

375g 9,50€

FISCHERS
RESTAURANT UND IMBISS

# Unsere Fischbrötchen

**Bismarck** a, c, d, j
sauer eingelegtes Heringsfilet
Salat • Zwiebel • Gurke • Remoulade
4,50€

**Matjesfilet** a, c, d, j
Salat • Zwiebel • Gurke • Remoulade
4,50€

**Räucherlachs** a, c, d, j
warm geräucherter Lachs
Salat • Zwiebel • Gurke • Remoulade
5,50€

**Backfisch** a, c, d, g, j
1 Stück Backfisch
Salat • Zwiebel • Gurke • Remoulade
6,50€

FISCHERS
RESTAURANT UND IMBISS

## Kartoffelpuffer mit Räucherlachs [d, g, j]
Senf-Honig-Dip • Sahnemeerrettich
9,90€

## Currywurst [g, i, j]
100 g Bratwurst vom Schwein
Currysauce, Pommes Frites
12,50€

## Romanaherzen [a, g]
Fetakäse • Oliven • geröstete Sonnenblumenkerne • Rote Zwiebelringe
Senf-Honig-Dressing • Baguette
14,50€

## Matjes [c, d, j]
2 Filets • Bratkartoffeln
Gurkensalat • Remoulade
14,50€

## Bismarckhering [c, d, j]
2 Filets sauer eingelegt • Bratkartoffeln
Gurkensalat • Remoulade
14,50€

## Fish and Chips [a, c, d, g, j]

| | | |
|---|---|---|
| Kleine Portion: | 1 Stück Backfisch • Pommes Frites • Remoulade | 9,50€ |
| Große Portion: | 2 Stück Backfisch • Pommes Frites • Remoulade | 17,50€ |

## Unser Schweineschnitzel (160g*) [a, c, g, j]
Bratkartoffeln • Gurkensalat
21,90€

## zum Schnitzel:

Champignonrahmsoße
oder
Schaschliksoße
2,00€

*Rohgewicht

FISCHERS
RESTAURANT UND IMBISS

# Aus dem Pinsa Backofen
## (29x18cm)

### Pinsa Margherita [a, f]
Tomatensauce • Mozzarella • Frisches Basilikum • Olivenöl
10,50€

### Pinsa Prosciutto [a, f, 2, 3]
Tomatensauce • Mozzarella • Kochschinken • Rucola
11,50€

### Pinsa Salami [a, f, 2, 3]
Tomatensauce • Mozzarella • Salami • Rote Zwiebeln • Kapern
11,50€

### Pinsa Crudo [a, f]
Tomatensauce • Mozzarella • Rohschinken • Rucola • Parmesanflocken
11,50€

### Pinsa Diavola [a, f]
Tomate • Mozzarella • Chorizo • Chiliflocken
12,50€

### Pinsa Frutti di Mare [a, b, f]
Tomate • Mozzarella • Garnelen • Meeresfrüchte • Aioli
12,50€

### Pinsa Räucherlachs [a, b, d, f]
Tomate • Mozzarella • Räucherlachs • Rucola • Sauerrahm • Pesto
12,50€

FISCHERS
RESTAURANT UND IMBISS

## Für unsere jungen Gäste
**(Nur bis einschließlich 11,99 Jahren)**

### Milchreis [g]
mit Apfelmus und Zimt & Zucker
4,50€

### Nudeln [a]
mit Tomatensauce
5,00€

### Fischers Kinder Pommes
mit Ketchup oder Mayo
3,00€

### Kinder Pinsa Margherita [a, f]
Tomatensauce • Mozzarella • Frisches Basilikum • Olivenöl
7,50€

### Mini Schnitzel (80 Gramm*) [a, c, g]
1 Mini Schnitzel mit Pommes
8,50€

*Rohgewicht

FISCHERS
RESTAURANT UND IMBISS

# Lust auf einen süßen Abschluss... ?

## Kugel Eis nach Wahl

Vanille [g] • Schokolade [g] • Erdbeere [g, 3] • Joghurt [g] • Walnuss [g, h] • Passionsfrucht • Sauerrahm [g]

je Kugel 2,50€

## Portion saisonale Früchte

3,50€

## Portion Schlagsahne [g]

1,50€

Über unser Kuchenangebot informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter.

FISCHERS
RESTAURANT UND IMBISS

# GETRÄNKE

## FISCHERS 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 | 3,50€ | 0,5 l | 5,50€ |
| Rostocker Dunkel [a] | 0,3 l | 3,50€ | 0,5 l | 5,50€ |
| Alster [a] | 0,3 l | 3,50€ | 0,5 l | 5,50€ |

## BIER AUS DER FLASCHE

| | | |
|---|---|---|
| Störtebeker Bernstein Weizen [a] | 0,5 l | 5,90€ |
| Störtebeker Weizen alkoholfrei [a] | 0,5 l | 5,90€ |
| Störtebeker Kellerbier [a] | 0,5 l | 5,90€ |
| Störtebeker Freibier alkoholfrei [a] | 0,33 l | 4,10€ |
| Berliner Weiße [a] | 0,33 l | 4,10€ |
| (Waldmeister [e], Himbeere [1], Holunder, Pfirsich [1, e]) | | |

## ALKOHOLFREI

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Pepsi [1, 14] | 0,2 l | 2,70€ | 0,4 l | 4,90€ |
| Pepsi ZERO [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€ |
| Classic / Medium / Naturell | | | | |
| Tonic Water [13], Ginger Ale [1], Bitter Lemon [3, 13] | 0,2 l | 2,70€ | 0,4 l | 4,90€ |

## NEU BEI UNS:

| | | |
|---|---|---|
| Althaus Eis-Tee | 0,4l | 4,90€ |
| Wild Peach, Watermelon-Mint | | |

## 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€ |

FISCHERS
RESTAURANT UND IMBISS

## SCHAUMWEINE

### Ca del Cino Frizzante Secco
trocken, Valdo, Valdobbiadene, Italien, 10,5 vol.
0,1 l 4,00€ 0,75 l 25,00€

fff

### Schloß Vaux Cuveé Sekt
trocken, Schloß Vaux, Rheingau, Deutschland, 12,0 % vol.
0,75l 25,00€

## ROSÉWEIN

### Pink Ladybird Spätburgunder Rosé
feinherb, Weingut Behringer, Baden, Deutschland, 12,0 % vol.
0,1 l 4,00€ 0,25 l 8,50€ 0,75 l 25,00€

Alle Weine enthalten Sulfite.

FISCHERS
RESTAURANT UND IMBISS

# WEISSWEIN AUS DEUTSCHLAND

## „Grauer Burgunder“

trocken, Weingut Behringer, Baden
Passt wunderbar zu Pasta (auch mit cremigen Saucen), Geflügel und Risotto
0,1 l 4,00€ 0,25 l 8,50€ 1,0 l 30,00€

## „Fürst Castell“, Silvaner

trocken, Weingut Fürstlich Castell`sche Domäne, Franken
Sehr gut zu Fisch-, und Fleischgerichten sowie zu Geflügel und vegetarischen Speisen
0,1 l 5,50€ 0,25 l 12,50€ 0,75 l 34,00€

## „Trittenheimer Altärchen“, Riesling Spätlese

feinherb, Weingut Josef Schmitt, Mosel
Ein noch herber Wein, der den Gaumen mit seiner feinen Frucht umschmeichelt.
Sehr gut zu geräuchertem Fisch, Salaten sowie Pasta in allen Variationen
0,1 l 5,00€ 0,25 l 10,50€ 0,75 l 30,00€

## „Riesling & Sauvignon Blanc“, Cuveé

trocken, Weingut Tobias Rickes, Nahe
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.
0,1 l 5,00€ 0,25 l 10,50€ 0,75 l 30,00€

## „USEDOM“, Weissburgunder

trocken, Weingut Tobias Rickes, Nahe
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!“
0,1 l 5,00 € 0,25 l 10,50 € 0,75 l 30,00 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

FISCHERS
RESTAURANT UND IMBISS

## WEISSWEIN AUS ÖSTERREICH

### „Classic", Sauvignon Blanc
trocken, Weingut Erhard Mörwald, Wachau
Stachelbeere und Holunderblüten in der Nase. Ausgewogenes Säure-Fruchtspiel
0,1 l 5,00€ 0,25 l 10,00€ 0,75 l 29,00€

### „Pathos", Grüner Veltliner
trocken, Weingut Erhard Mörwald, Wachau
Duft von Honigmelone, schwarzem Pfeffer, leichter Anklang von Litschi Noten.
Ausgezeichneter Begleiter zu leichten Speisen
0,1 l 4,00€ 0,25 l 8,50€ 0,75 l 25,00€

### „Classic", Gelber Muskateller
trocken, Weingut Erhard Mörwald, Wachau
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 5,00€ 0,25 l 10,00€ 0,75 l 29,00€

## WEISSWEIN AUS RUMÄNIEN

### „Chardonnay"
trocken, Weingut Cramele Recas, Banat
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 Qualitiät der Weine und machen Schluck für Schluck zu einem Erlebnis für die Sinne
0,1 l 4,00€ 0,25 l 8,50€ 0,75 l 25,00€

Alle Weine enthalten Sulfite.

FISCHERS
RESTAURANT UND IMBISS

## ROTWEIN AUS DEUTSCHLAND

### „Spätburgunder“

trocken, Weingut Josef Schmitt, Mosel
Schönes Rubinrot. Duft nach reifen Brombeeren. Am Gaumen leert sich ein wahrer Früchtekorb intensiver Aromen. Kraftvoller, dennoch feingliedriger Spätburgunder.
Ein wunderbarer Begleiter zu Wildgerichten mit intensivem Aroma, Lamm und saftigen Steaks
0,1 l 5,00€ 0,25 l 10,50€ 0,75 l 30,00€

f f f

### „Trollinger“

trocken, Weingut Mayerle, Württemberg
Der Trollinger ist immer eine gute Ergänzung, ob zu deftig-rustikalen Speisen, Kurzgebratenem oder Geflügel.
0,1 l 4,50€ 0,25 l 9,50€ 1,0 l 34,00€

## ROTWEIN AUS ÖSTERREICH

### „Classic“, Blauer Zweigelt

trocken, Weingut Erhard Mörwald, Wachau
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 5,00€ 0,25 l 10,00€ 0,75 l 29,00€

Alle Weine enthalten Sulfite.

FISCHERS
RESTAURANT UND IMBISS

## ROTWEIN AUS RUMÄNIEN

### „Vin de masa“, Cabernet Sauvignon

trocken, Weingut Cramele Recas, Banat

0,1 l 4,00€ 0,25 l 8,50€ 0,75 l 25,00€

## ROTWEIN AUS ITALIEN

### „Primitivo di Manduria“, Primitivo

trocken, Weingut Surani, Apulien

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

0,1 l 5,50€ 0,25 l 12,00€ 0,75 l 35,00€

### „Chianti Colli Fiorentini“, Cabernet Sauvignon & Sangiovese

trocken, Weingut Azienda Uggiano

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

0,75 l 27,00€

## ROTWEIN AUS SPANIEN

### „Oromonte“, Tempranillo

trocken, Bodegas Navarro Lopez, Kastilien, 14,0 % vol.

Samtig weicher Tempranillo mit geschmeidigen Tanninen und harmonischem Bouquet von
Heidelbeeren, reifen Süßkirschen, Zimt und etwas Kardamom.
Passt wunderbar zu Fleischgerichten, Braten, Wild und kräftigen Käsesorten

0,1 l 5,00€ 0,25 l 10,00€ 0,75 l 29,00€

Alle Weine enthalten Sulfite.

FISCHERS
RESTAURANT UND IMBISS

# 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€ |
| Ramazzotti | 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€ |

FISCHERS
RESTAURANT UND IMBISS

# MIXGETRÄNKE

| | |
|---|---|
| **Kukki Cocktail** – bitte fragen Sie nach unserer Kukki-Karte | 7,00€ |
| **Caipirinha** - Cachaca Pitu, Limette, Rohrzucker braun, Crushed Ice | 7,50€ |
| **Mojito** - Rohrzuckersirup, Havanna, Minze, Sodawasser, Crushed Ice | 7,50€ |
| **Ipanema (alkoholfrei)** - Rohrzucker braun, Ginger Ale, Limette, Minze, Crushed Ice | 6,00€ |
| **Cuba Libre** - Havanna, Rohrzucker braun, Limette, Cola, Crushed Ice | 7,00€ |
| **Gin Tonic** - Gin, Tonic Water, Zitrone, Eiswürfel | 7,00€ |
| **Whiskey Cola** - Jack Daniel`s Whiskey, Cola, Eiswürfel | 7,50€ |
| **Vodka Lemon** - Absolut Vodka, Bitter Lemon, Eiswürfel | 7,50€ |
| **Vodka Orange** - Absolut Vodka, Orangensaft, Orangenscheibe, Eiswürfel | 7,50€ |
| **Campari Orange** - Campari, Orangensaft, Orangenscheibe, Eiswürfel | 7,50€ |
| **Aperol Spritz** - Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orangenscheibe, Eiswürfel | 7,50€ |
| **Andalö Spritz** - Sanddornlikör, Prosecco, Sodawasser, Orangenscheibe, Eiswürfel | 6,50€ |
| **Rosé Spritz** - Rose Wein, Holunderblütensirup, frischer Zitronensaft, Sodawasser, Eiswürfel | 6,50€ |
| **Lillet Orange Spritz** - Lillet blanc, Prosecco, Sodawasser, Orangenscheibe, Eiswürfel | 6,50€ |
| **Lav´a Belle Spritz** - Lav`a Belle, Prosecco, Eiswürfel | 8,90€ |
| **Lav`a Belle Riviera Spritz** - Lav`a Belle, Prosecco, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Eiswürfel | 8,90€ |
| **Lav`a Belle Tonic** - Lav`a Belle, Tonic Water, Eiswürfel | 8,90€ |
| **Lav`a Belle Tonic (alkoholfrei)** - Lav`a Belle Liberte alkoholfrei, Tonic Water, Eiswürfel | 8,90€ |
| **Hugo** - Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Sodawasser, Eiswürfel | 7,50€ |

FISCHERS
RESTAURANT UND IMBISS

## HEISSGETRÄNKE

## 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] | 3,90€ |
| Glas Tee - **ALTHAUS – Fragen Sie gerne nach unserer Tee-Karte.** | 3,50€ |
| Kännchen Tee - ALTHAUS | 4,00€ |
| Heiße Schokolade [g] | 4,00€ |
| Glühwein / mit Schuss | 4,80€ / 5,80€ |
| Grog | 3,50€ |
| Pharisäer **[14]** - Rum, Zucker, Kaffee, Sahne | 4,00€ |
| Französischer Kaffee **[14]** - Grand Marnier, Kaffee, Sahne | 4,00€ |
| Russische Schokolade **[g]** - Wodka, Schokolade, Sahne | 4,00€ |
| Schokolade mit Baileys **[g]** | 4,50€ |
| Schokolade mit Amaretto **[g]** | 4,50€ |

FISCHERS
RESTAURANT UND IMBISS

# NEU BEI UNS:

## Tobias Rickes Riesling Zero*entalkoholisiert
## - Genuss ohne Reue -

Liebe Weinenthusiasten,
bereiten Sie Ihre Geschmacksknospen auf ein außergewöhnliches Erlebnis vor!
Der Tobias Rickes Riesling Zero Alkoholfrei ist wie ein Sonnenstrahl im Glas
- hell, belebend und voller positiver Energie.
Beim ersten Schwenken entfaltet sich ein Bouquet, das an einen Spaziergang durch einen Obstgarten im Frühling erinnert.
Stellen Sie sich vor, Sie beißen in einen knackigen Granny Smith, während Ihnen der Duft von Zitronenmelisse und einem Hauch Pfirsichblüte in die Nase steigt.
Ja, genau so verführerisch!
Am Gaumen zeigt dieser alkoholfreie Genuss, was er drauf hat. Die für Riesling typische Säure tänzelt wie Fred Astaire über Ihre Zunge - elegant, präzise und mit einer Leichtigkeit, die Sie staunen lässt.
Noten von grünem Apfel und Limette sorgen für Frische, während ein Hauch von Honigmelone dem Ganzen eine angenehme Rundung verleiht.
Doch keine Sorge: Auch wenn Ihr Gaumen hier Achterbahn fährt, Ihr Kopf bleibt glasklar.
Dank sorgfältiger Entalkoholisierung können Sie diesen Riesling genießen, ohne sich Sorgen um den morgigen Tag zu machen. Es ist, als hätten Sie einen VIP-Pass für die Party, aber ohne den lästigen Kater danach.
Der Abgang? Erfrischend wie ein Sprung in einen kühlen See an einem heißen Sommertag.
Er hinterlässt einen Hauch von Mineralität, der Sie an die kargen Schieferböden erinnert, auf denen die Riesling-Trauben ihr Bestes geben.
Genießen Sie diesen alkoholfreien Riesling zu leichten Salaten, Fischgerichten oder einfach als erfrischendes Getränk an warmen Tagen.
Er ist der perfekte Begleiter für alle, die auf Alkohol verzichten möchten, ohne auf Geschmack und Weinkultur zu verzichten.
Mit dem Tobias Rickes Riesling Zero beweisen Sie nicht nur Stil, sondern auch Verantwortungsbewusstsein.

Also, worauf warten Sie noch?

Lassen Sie die Korken knallen - ganz ohne Kater-Sorgen!

0,1l 4,00€ 0,25l 7,00€ 0,75l 20,00€