



## **SPEISEN & GETRÄNKE**

**Zum Auftakt empfehlen wir ein Gläschen (0,1l) 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 Schwarzbiereteig 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 Frühling

## **Bärlauchsüppchen** A, G, L

Hausgemachte Frühlingsrolle • Kräuterschmand

9,90 €

## **Ceasar Salat** C, F, G, J

Sesamhähnchen • Pecorino • kandierte Kirschtomaten • Serrano Chips

17,90 €

## **Bunter Frühlingsalat** F, G, J, L

Spargel • Büffelmozzarella • Sanddornvinaigrette

15,90 €

## **Tagliatelle** A, C, G, L

Bärlauchpesto • Pecorino • Confierte Tomaten • Erbsenkresse

17,90 €

## **Beelitzer Spargel (300g\*\*\*)** A, D, G, L

Frühkartoffeln • Sauce Hollandaise oder Nussbutter

16,90 €

dazu:

**Lachsfilet (120g)** 12,90 €

**Wildschweinschnitzel (120g)** 12,90 €

\*\*\* Rohgewicht, geschält



## VORSPEISEN

### Gebratene Jakobsmuscheln (4 Stück) <sup>D, F, K, M</sup>

Mandel • Gerösteter Blumenkohl

19,90 €

### Tatar vom Bio Rind (120g) <sup>A, C, J, L</sup>

Avocado • gebackenes Bio Eigelb • Senfcreme

18,90 €

### Entenleber Terrine im Baumkuchenmantel <sup>A, L</sup>

Sommertrüffel • Dörrobst • Portweinemulsion

22,90 €

## SUPPEN

### Getrübeltetes Kartoffel-Lauchsüppchen <sup>A, C, G, L</sup>

Hähnchen Saté • Sauerrahm

7,90 €

### Fischer`s Hot Pot von Ostsee-Fischen <sup>B, F, H, I</sup>

Fischfilets • Fenchel

als Vorspeise                      250 ml      9,90 €

als leichter Hauptgang      400 ml      14,90 €

## PASTA & VEGETARISCH

### Riesengarnelen „Pil Pil“ (5 Stück) <sup>D, F, K</sup>

Tagliatelle • geräucherte Paprika • Knoblauch • Chili

23,90 €

### Frühlingslauch Risotto <sup>A, C, L</sup>

Knuspriges Landei • Wildkräuter • Trüffelbutter

18,90 €

### Frischkäse Gnocchi <sup>F, K, L</sup>

Schafskäse • Babyspinat • Pinienkerne

18,90 €



## FISCH AUS DER REGION

### **Fang des Tages** A, D, G, L

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

### **Gebratenes Filet vom Ostseesteinbutt (200g\*)** B, D, G

Zweierlei Sonnenblumenwurzel • Feines Schmorgemüse  
42,90 €

### **Gebackenes Filet vom Seeteufel (200g\*)** A, D, G, L

Pistazienrisotto • Pastinake • Pancetta  
29,90 €

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

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

## FLEISCH

### **Entrecôte vom Bio Rind (300g\*)** A, G, I, L

Polenta Creme • gebratener Spargel • Portweinjus  
34,90 €

### **Pluma vom Iberico Schweinerücken (180g\*)** A, G, I, L

Nussbutterpüree • Gemüseragout • Bärlauch  
31,90 €

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

Pommes Frites • Gurkensalat  
21,90 €

\*Rohgewicht

\*\*Rohgewicht inkl. Panade



# LUST AUF EINEN SÜSSEN ABSCHLUSS ...?

## Himbeer-Tiramisu A, C, G, L

Mokka Semifreddo • Confiertes Rhabarber

9,90 €



## Pralinenparfait C, G, L

Grapefruit Kaviar • Minzpesto

9,90 €

## Kugel Eis nach Wahl

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

Portion saisonale Früchte

3,50 €

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 <sup>a</sup>	0,3 l	3,20 €	0,5 l	5,20 €
Rostocker Dunkel <sup>a</sup>	0,3 l	3,30 €	0,5 l	5,30 €
Alster <sup>a</sup>	0,3 l	3,10 €	0,5 l	5,10 €

## AUS DER FLASCHE

Störtebeker Bernstein Weizen <sup>a</sup>	0,5 l	5,50 €
Störtebeker Weizen alkoholfrei <sup>a</sup>	0,5 l	5,50 €
Störtebeker Kellerbier <sup>a</sup>	0,5 l	5,50 €
Störtebeker Freibier alkoholfrei <sup>a</sup>	0,33 l	3,80 €
Berliner Weiße <sup>a</sup>	0,33 l	3,80 €
Waldmeister <sup>e</sup> , Himbeere <sup>1</sup> , Holunder, Pfirsich <sup>1, e</sup>		

## ALKOHOLFREI

Pepsi <sup>1, 14</sup>	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,90 €
Pepsi ZERO <sup>1, 9, 11, 14</sup>	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,90 €
Mirinda <sup>1, 6</sup>	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,90 €
7up	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,90 €
Selters Mineralwasser Classic / Medium / Naturell	0,25 l	2,60 €	0,5 l	3,70 €
Goldberg			0,2 l	3,10 €
Tonic Water <sup>13</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup> , Bitter Lemon <sup>3, 13</sup>				

### **NEU BEI UNS:**

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

## SÄFTE

Orangensaft, Apfelsaft <sup>3</sup> , Kirsche, Banane <sup>3</sup>	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 4,00 €                      0,75l 25,00 €

☆☆☆

### 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.

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

☆☆☆

### Cerasuolo d'Abruzzo Rosé

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

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

☆☆☆

### Infiniti Salento Negroamaro Rosato

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

0,1l 4,50 €                      0,25l 10,00 €                      0,75l 27,00 €



# 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 4,00 €                      0,25l 8,50 €                      1,0l 30,00 €

☆☆☆

## 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 5,50 €                      0,25l 12,50 €                      0,75l 34,00 €

☆☆☆

## 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 5,00 €                      0,25l 10,50 €                      0,75l 30,00 €

☆☆☆

## 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 5,00 €                      0,25l 10,50 €                      0,75l 30,00 €

☆☆☆

## 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 5,00 €                      0,25l 10,50 €                      0,75l 30,00 €

## 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 5,00 €

0,25 l 10,00 €

0,75 l 29,00 €



### 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 4,00 €

0,25 l 8,50 €

0,75 l 25,00 €



### 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 5,00 €

0,25 l 10,00 €

0,75 l 29,00 €

## 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 4,00 €

0,25 l 8,50 €

0,75 l 25,00 €



## 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 5,00 €

0,25 l 10,50 €

0,75 l 30,00 €



### 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 4,50 €

0,25 l 9,50 €

1,0 l 34,00 €

## 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 5,00 €

0,25 l 10,00 €

0,75 l 29,00 €

Alle Weine enthalten Sulfite.



## ROTWEIN AUS RUMÄNIEN

### 2022er „Vin de masa“, Cabernet Sauvignon

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

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

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



### 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 27,00 €



## 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.

0,1l 4,50€

0,25l 10,00 €

0,75l 27,00 €

## 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.

0,75l 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 <sup>14</sup>	2,50 €
Kännchen Kaffee <sup>14</sup>	4,00 €
Espresso <sup>14</sup>	2,50 €
Doppelter Espresso <sup>14</sup>	3,90 €
Cappuccino <sup>14</sup>	3,20 €
Milchkaffee <sup>14</sup>	3,50 €
Latte Macchiato <sup>14</sup>	3,90 €
Glas Tee - <b>ALTHAUS</b> – Fragen Sie gerne nach unserer Tee-Karte.	3,50 €
Kännchen Tee - <b>ALTHAUS</b>	4,00 €
Heiße Schokolade <sup>9</sup>	4,00 €
Glühwein / mit Schuss	3,00 € / 3,50 €
Grog	3,50 €
Pharisäer <sup>14</sup> Rum, Zucker, Kaffee, Sahne	4,00 €
Französischer Kaffee <sup>14</sup> Grand Marnier, Kaffee, Sahne	4,00 €
Russische Schokolade <sup>9</sup> Wodka, Schokolade, Sahne	4,00 €
Schokolade mit Baileys <sup>9</sup>	4,50 €
Schokolade mit Amaretto <sup>9</sup>	4,50 €