



## **SPEISEN & GETRÄNKE**

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



## Fischer's Snackkarte (12:00-16:30 Uhr)

### **Pikanter Fischtopf** <sup>D, G, J</sup>

Sauerrahm • Röstbaguette  
8,50 €

### **Fish and Chips** <sup>A, C, D, G, J</sup>

1 Stück Backfisch • Pommes Frites  
Fischer's hausgemachte Remoulade  
7,50 €

### **Kartoffelpuffer mit Räucherlachs** <sup>D, G, J</sup>

Senf-Honig-Dip • Sahnemeerrettich  
9,90 €

### **Gebratenes Filet vom Haff Zander** <sup>A, D, G, L</sup>

Kartoffelstampf mit Gurke und Wasabi • Wokgemüse • Blattsalat  
14,90 €

### **Currywurst** <sup>A, L, 3, 4</sup>

160 g feine Bratwurst vom Schwein  
Fischer's Hausmacher Currysauce in „Weichei“, „scharf“ oder „Hölle, Hölle“  
Pommes Frites  
8,50 €

### **Fischer's Trüffel Pommes** <sup>D, G, J</sup>

Herbsttrüffel • Grana Padano  
6,50 €



## Fischer's Snackkarte (12:00-16:30 Uhr)

### Aus dem Pinsa Steinbackofen (29x18cm)

#### **Pinsa Margherita** <sup>D, G, J</sup>

Mozzarella • Frisches Basilikum • Olivenöl  
9,50 €

#### **Pinsa Prosciutto** <sup>D, G, J</sup>

Luftgetrockneter Schinken • Rucola  
10,50 €

#### **Pinsa Salami** <sup>D, G, J</sup>

Fenchelsalami • Rote Zwiebeln • Kapern  
10,50 €

#### **Pinsa Frutti di Mare** <sup>D, G, J</sup>

Garnelen • Meeresfrüchte • Aioli  
12,50 €

## Fischer's Seafood Étagère

Étagère mit:

pro Person: 5 Garnelen, 3 Jakobsmuscheln, 3 Grünschalmuscheln  
Gebackene Tintenfischringe mit Knoblauchdip, 2-erlei Pulpo,  
Wakame Salat, 1 Glas 0,1l Frizzante

Dazu reichen wir geröstetes Sauerteigbrot

34,90 € pro Person

Die Seafood Étagère ist nur von 12:00-16:30 Uhr  
sowie am Abend auf Vorbestellung erhältlich.



## Winterzeit im Fischer's

### **Herbstlicher Blattsalat** F, J, L

gebratene Pilze • mariniertes Schafskäse

12,90 €

### **Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis** A, G, L

Kokosmilch • Ingwer

6,90 €

### **Gebratenes Filet von der Goldbrasse (160g\*)** A, D, G, L

gebackener Ofenkürbis • Kartoffelstampf • Rote Bete

26,90 €

### **„Birnen, Bohnen und Speck“** A, L, F

krosser Bauch und Rücken vom Spanferkel • confierte Birne • zweierlei Bohnen

23,90 €

\*Rohgewicht



## VORSPEISEN

### **Carpaccio vom Ikarimi Lachs und Schwertfisch** <sup>D, G</sup>

Yuzu • Dillcreme • Erbsenkresse

17,90 €

### **Brust und Praline von der Wachtel** <sup>A, F, L</sup>

Quitte • Pancetta Muffin • Madeirajus

19,90 €

## SUPPEN

### **Steinpilzessenz** <sup>A, I, L</sup>

Ravioli • Kräuteröl • Gemüsestroh

7,90 €

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

Fischfilets • Fenchel • frisches Brot

als Vorspeise                      250 ml      9,90 €

als leichter Hauptgang          400 ml      14,90 €

## PASTA & VEGETARISCH

### **Rote Bete Risotto** <sup>G, L</sup>

Pecorino • Auberginenkaviar • Wintertrüffel

16,90 €

### **Trüffel Gnocchi** <sup>A, G</sup>

Grana Padano • Wintertrüffel • 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 €

### **Gebratener Rochenflügel (180g\*)** B, D, G,

Erbsenrisotto • Mediterranes Gemüseragout • Fingerlimette  
29,90 €

### **Gebratenes Filet vom Adlerfisch (200g\*)** A, D, G, L

Fischkartoffelstampf • Tempura Gemüse • Lardo  
29,90 €

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

In Schwarzbiereteig gebackenes Seelachsfilet  
mit Pommes Frites und unserer beliebten Remouladensauce, Salatbeilage  
19,50 €

## FLEISCH

### **Hirschkalbsrücken aus Usedomer Revieren (180g\*)** A, G, I, L

Schokoladenkruste • Gratin Kartoffeln • Blaukraut à la creme  
32,90 €

### **Bavette vom Bio Rind (180g\*)** A, G, I, L

(Bavette ist die französische Bezeichnung für das sogenannte Flank Steak, ein flaches und langfaseriges Teilstück vom Rind aus dem unteren Rippenbereich oder der Flanke. Es ist aromatisch, mager und grobfaserig, was ihm einen intensiven Eigengeschmack verleiht)  
Römische Nocken • Artischocken-Pilz-Gemüse • Gewürzjus  
29,90€

### **Unser Wiener Schnitzel vom Kalb (220 g\*\*)** A, C, G, J

Pommes Frites • Gurkensalat  
24,90 €

\*Rohgewicht

\*\*Rohgewicht inkl. Panade



# LUST AUF EINEN SÜSSEN ABSCHLUSS ...?

## **Halbflüssiger Lavakuchen** A, C, G, L

Bourbon Vanille Eis • Essigkirschen

8,90 €

## **Tonkabohnen Creme Brûlée** C, G, L

Kürbiskern Parfait im Schokoladenspitz • Bratapfel Chutney

7,90 €

## **Käse**

### **Reblochon** A, G, L

Kandierte Olive • Feigen Panna Cotta • Mandelkrokant

9,90 €

### **Kugel Eis nach Wahl**

Vanille • Schokolade • Erdbeere • Joghurt • Passionsfrucht • Sauerrahm • Walnuss

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	3,50 €	0,5 l	5,50 €
Rostocker Dunkel <sup>a</sup>	0,3 l	3,50 €	0,5 l	5,50 €
Alster <sup>a</sup>	0,3 l	3,50 €	0,5 l	5,50 €

## AUS DER FLASCHE

Störtebeker Bernstein Weizen <sup>a</sup>	0,5 l	5,90 €
Störtebeker Weizen alkoholfrei <sup>a</sup>	0,5 l	5,90 €
Störtebeker Kellerbier <sup>a</sup>	0,5 l	5,90 €
Störtebeker Freibier alkoholfrei <sup>a</sup>	0,33 l	4,10 €
Berliner Weiße <sup>a</sup>	0,33 l	4,10 €
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 €
Tonic Water <sup>13</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup> , Bitter Lemon <sup>3, 13</sup>	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,90 €

### NEU BEI UNS:

Althaus Eis-Tee	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 €

☆☆☆

### VENTO – Puglia Rosato IGP

Cantine Teanum, Apulien, Italien, 12,5 % vol.

0,1l 4,00 €      0,25l 8,50 €      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 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.

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

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

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

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

0,1l 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.

0,1l 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.

0,1l 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

### 2023er „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.

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

## 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

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

## 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	4,80€ /5,80 €
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 €