

Liebe Freunde & Gäste der Fischerklausen,

es ist Sommer und bestimmt freuen nicht nur wir uns darüber, sondern auch Sie. Genießen Sie die warmen Sonnenstrahlen im Gesicht und ein gutes Essen sowie ein Gläschen Wein am Abend - in Gesellschaft von Freunden. Für den kulinarischen Genuss haben auch wir wieder ein paar Ideen in unserem Flyer für Sie zusammengestellt.

Haben Sie schon auf unserer neuen Bootshaus-Terrasse die hausgemachten Fischfrikadellen oder den ofenfrischen Flammkuchen probiert? Noch nicht, dann kommen Sie bei schönem Wetter einfach vorbei und erfreuen sich an dem ehrlich, entspannten Ambiente und den Gaumenköstlichkeiten.

An drei Freitagabenden (16. Juli, 6. und 27. August) verwandeln wir das Bootshaus in „Robbys Bar“. Robert Müller, unser langjähriger Mitarbeiter in der Fischerklausen, kreiert für Sie klassische und moderne Cocktails.

Wir sind für Sie da:

Freitag bis Mittwoch: 11:30 bis 22:00 Uhr
Donnerstag ist unser freier Tag

Unsere Terrasse am Bootshaus ist für Sie, bei schönem Wetter, geöffnet:
Montag - Mittwoch & Freitag ab 16:00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag ab 11:00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch:

Zur Fischerklausen Lütjensee
Am See 1
22952 Lütjensee



Happy Hour ist von 17:00 - 19:00 Uhr und jeder angebotene Cocktail kostet € 5,00. Danach liegen die Drinks bei € 7,50 €.

Wir freuen uns auf einen schönen Sommer mit Ihnen!

 

Gerhard Retter

Claudia Retter

Für Fragen und Wünsche erreichen Sie uns:

Telefon: 04154 - 79 22 00
Telefax: 04154 - 79 22 34
eMail: info@fischerklausen-luetjensee.de

Neues aus der Fischerklausen erfahren Sie hier:

www.fischerklausen-luetjensee.de

Kulinarische Sommerfreuden
für Sie

Lady's Night in der Fischerklause – die Frauenweinabende

Ich freue mich sehr, dass ich nach den erfolgreichen Weinabenden die mein Mann durchgeführt hat, nun Sie, liebe weibliche Gäste der Fischerklause, an drei Abenden begrüßen kann.

Meine Begeisterung für guten Wein, am liebsten abgestimmt auf ein gutes Essen, hat sich während meiner ersten Berufsjahre herauskristallisiert. Dieser kleinen Leidenschaft habe ich mit der Ausbildung zur Sommelière im Jahr 2004 die fachliche Basis gegeben.

Nun möchte ich mit Ihnen an drei Abenden die kleinen und feinen Unterschiede der einzelnen Tropfen auf dem Gaumen erleben.

Und natürlich bekommen Sie auf all Ihre Fragen von mir fachkundige Antworten und Anregungen!

Ich freue mich auf unsere Abende, Ihre Claudia Retter



Die Teilnehmerzahl pro Abend ist auf 14 Gäste begrenzt, bitte reservieren Sie für folgende Abende:

Mittwoch, 14. Juli 2010, 19 Uhr

Rosé – trink pink!

Mittwoch, 11. August 2010, 19 Uhr

Weine von Frauen für Frauen

Mittwoch, 8. September 2010, 19 Uhr

Schaumweine - wir lassen es prickeln

pro Abend 6 Weine / Schaumweine und kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche zu € 29,00 pro Gast inkl. Mineralwasser & Espresso zum Abschluss

PS. Bestimmt übernehmen an den Abenden Ihre Männer einmal den Shuttleservice für Sie...

Das Sommer-Abendmenü in der Fischerklause

Wir haben für Sie neu in unserer aktuellen Speisekarte immer eine besondere Menüempfehlung. In den kommenden Wochen verwöhnen wir Sie an den Abenden mit dieser sommerlichen Zusammenstellung:

Mille feuille von Wassermelone und Ziegenkäse
auf Ragout von grüner Tomate mit Brotchip

~ ~ ~

gebratenes Steinbuttfilet im Vanillemantel
dazu Papaya-Mangochutney
und gebackene Reisbällchen

und / oder:

rosa gebratener Lammrücken
dazu Papaya-Mangochutney
und Kartoffelsamosa

Unser alkoholfreier Trauben-Secco auch für Sie zu Hause

In der Weinbaugemeinde Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen, ist die Familie Raumland seit 1990 beheimatet. Mit viel Fingerspitzengefühl, Mühen und Freude am Genuss entstehen hier berauschende Sekte.

Aber nicht nur diese, auch ein wunderbarer alkoholfreier Trauben-Secco wird durch den Kellermeister produziert. Prickelnd, frisch und mit natürlichen Vitaminen und Mineralstoffen ist er nicht nur eine sehr gute alkoholfreie Alternative sondern auch etwas für die kleinen Feinschmecker.

Diesen Trauben-Secco können Sie jetzt nicht nur hier in der Fischerklause genießen, sondern bei uns zu € 9,50 pro 0,75 l Flasche für zu Hause mitnehmen.

Das Fischerklauen-Rezept zum Nachkochen!

... diesmal eine sommerliche Pfifferlingsquiche:



Strudel von Rhabarber dazu Litchi-Joghurt-Panna Cotta,
Kürbiskernöleis und Orangenhippe

und / oder:

Auswahl von Rohmilchkäsen
mit hausgemachten Quittengelee

... als 3-Gang Menü € 44,00
(kalte Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Käse)

... als 4-Gang Menü € 50,00
(kalte Vorspeise, Hauptgang, Dessert und Käse)

... als 4-Gang Menü € 58,00
(kalte Vorspeise, Fischgang, Hauptgang, Dessert oder Käse)

... als 5-Gang Menü € 64,00
(kalte Vorspeise, Fischgang, Hauptgang, Käse und Dessert)

Wir empfehlen Ihnen gern begleitende Weine
zu den Gängen.



Zutaten: 500 g Pfifferlinge, Majoran
Zutaten für den Teig: 460 g Mehl, 120 g Butter,
200 g Creme Fraiche, 1 Eigelb, Essig & Salz
Zutaten für Royalcreme: 125 ml Milch, 125 ml Sahne, 2 Eier,
Salz, Pfeffer & Muskatnuss

Den Teig rühren und mit Essig und Salz abschmecken.
In die Formen geben.

Die Pfifferlinge putzen und waschen. In einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken. Mit Majoran würzen. Die Pilze in die Form geben.
Die Royalmasse anrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Pilze mit der Royalmasse übergießen. Bei 150° Grad ca. 10-15 min im Ofen backen.
(Rezeptur für Form Ø12 - 14cm = 8 Stücke)