

Als Aperitif empfehlen wir

Frisch gepresster Saft von Karotte und Apfel mit Ingwer	0,2 l	6,20	€
Raspberry Blue Gin mit Tonic		9,90	€
Ayala Champagne Brut	0,1 l	11,90	€

Vorspeisen und Salate

Bunter Salat mit Kichererbsen, Minze und Joghurtdressing <i>G)</i>		9,50	€
Bunte Blattsalate mit Walnuss, Roter Bete und Wildschweinschinken <i>M)</i>		14,50	€
Marinierte Nordseekrabben mit gegrillter Avocado und Sauce Rouille <i>A)B)G)</i>		17,50	€
Asiatisch gebeizter Lachs mit Wakame, Sesam und Wasabimayonnaise <i>C)D)N)M)</i>		15,50	€
Hausgeräucherter Lütjenseer Aal auf Vollkornbrot mit Kräuterrührei <i>A)C)D)G)</i>		19,50	€

Suppen

Rahmsuppe vom Frühlingslauch mit Croutons <i>G)D)</i>		7,50	€
Fasanenconsommé mit getrüffelten Klößchen und Gemüsestreifen <i>L)</i>		10,50	€
Suppe von frischen Holsteiner Flusskrebse mit Zander-Raviolo <i>A)B)C)D)G)</i>		13,50	€

Fisch

Forelle blau (gedünstet) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich <i>D)G)</i>		19,80	€
Forelle Müllerin (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln, Dill-Gurkensalat <i>D)G)M)</i>		21,80	€
Gebratenes Lachsforellenfilet mit knusprigen Kapern, Zitronenbutter und Kartoffelstampf mit Olivenöl und Lauch <i>D)G)</i>		24,00	€
Lütjenseer Aal in Gelee mit Bratkartoffeln <i>D)</i>		28,50	€
Gebratenes Filet vom Skrei mit Kräuterkruste, Pommerysauce, Mangold und Kartoffelstampf <i>A)D)</i>		26,50	€
Seezunge „Müllerinart“, Salzkartoffeln und Dill-Gurkensalat <i>D)G)M)</i>		Tagespreis	

Fleisch

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren oder Sardelle <i>D)</i> und Kapern, dazu Rahmgurkensalat und Petersilienkartoffeln <i>A) C) M) G)</i>	24,50	€
Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce, Grilltomate, Kartoffelgratin und kleinem Blattsalat mit Sauerrahmdressing <i>A) G)</i>	28,50	€
Bratwurst vom Wildschwein mit Wirsing in Rahm, Bratkartoffeln und Pomerysenf <i>G) M)</i>	16,50	€
Wildragout mit Apfelrotkohl, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren <i>AC) G)</i>	23,50	€
Frischlingsrücken mit Wildkräutern, Preiselbeerjus, Wirsing und Kartoffel – Selleriepüree <i>G)</i>	28,50	€

Vegetarisch

Serviettenknödel mit Mangoldgemüse und Parmesan <i>A) C) G) M)</i>	15,50	€
Blumenkohl mit zweierlei Kichererbse, Curry und Petersilie (vegan)	15,50	€

Unseren Fischerklausen Wein gibt es auch zum Mitnehmen!

„Am See 1“ Fischerklausen Grauburgunder	0,75l	9,50 €	6er Karton	55,00
„Béla Lütjensee“ Blaufränkisch	0,75 l	17,00 €	6er Karton	95,00

Für Um- oder Nachbestellungen erlauben wir uns je nach Aufwand einen Aufpreis zu berechnen.

Allergeninformation:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss F) Soja; G) Milch oder Laktose;
H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Dessert

Variation von hausgemachtem Sorbet und Eis <i>Ø</i>)	9,00	€
Marillenkügelchen mit Marillenragout und hausgemachtem Vanilleeis <i>A) Ø</i>)	11,50	€
Crème Brûlée mit Safranbirne <i>Ø</i>)	12,50	€
Auswahl von Rohmilchkäsen mit Feigensenf <i>Ø</i>) und Vollkornbrot <i>A)</i>	16,00	€

Weingut Kracher Beerenauslese	5cl	8,00€
Hans Reisetbauer Edelbrand von der Zwetschke	2cl	8,50€
Prinz Marillenbrand	2cl	5,50€

Küchenzeiten

Werktags: 12 Uhr bis 14:30 Uhr und 17 Uhr bis 21 Uhr

Sonn- und Feiertag: 12 Uhr bis 15:30 Uhr 17 Uhr bis 20:30 Uhr

Montags Ruhetag

Unsere Weinempfehlung

	Glas 0,1 l	Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l
2018 Grauburgunder „Am See 1 - Fischerklause“, trocken Weingut Pfaffmann, Pfalz <i>Ø</i>)	4,70	9,40	32,50
2017 „Béla Lütjensee“ Blaufränkisch, trocken Weingut Wachter - Wiesler, Burgenland	6,50	13,00	44,00

Follow us @fischerklauseluetjensee



Auszug aus unserer Getränkekarte

Prickelnd

Traubensecco Alkoholfrei 0)			0,1 l	6,00 €
Prosecco Frizzante 0)			0,1 l	6,50 €
„Hugo“ oder „Aperol Spritz“ 0) 1) 2)				7,50 €

Offene Weine

Grauburgunder trocken 0)	0,2 l	9,40 €	0,75 l	32,50 €
Zweigelt trocken 0)	0,2 l	10,80 €	0,75 l	38,00 €
Merlot trocken 0)	0,2 l	8,40 €	0,75 l	29,50 €
Montepulciano d´ Abruzzen trocken 0)	0,2 l	9,40 €	0,75 l	32,50 €

Mineralwasser

Fürst Bismarck still oder feinperlig	0,25 l	2,70 €	0,75 l	6,90 €
--------------------------------------	--------	--------	--------	--------

Säfte aus der Lütauer Süßmosterei

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,90 €
Apfelsaftschorle			0,33 l	3,80 €
Rhabarbersaftschorle			0,33 l	3,80 €
Apfel-Mangosaft	0,2 l	3,50 €	0,4 l	5,40 €

Softgetränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta,			0,33 l	3,80 €
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon 2), Ginger Ale			0,2 l	3,00 €
Aqua Monaco Hot Ginger Ale, Bitter Lemon 2)			0,23 l	3,80 €
Proviant Zitronenlimonade			0,33 l	3,80 €
Bionade Holunder			0,33 l	3,50 €

Bier

Flensburger Pils vom Fass	0,2 l	2,80 €	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,30 €
Alsterwasser	0,2 l	2,80 €	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,30 €
Schneider Hefeweißbier hell, alkoholfrei					0,5 l	4,80 €

Julius Meinl Kaffee – Wien

Tasse Kaffee						2,90 €
Cappuccino						3,50 €
Latte Macchiato						4,20 €
Milchkaffee						4,20 €

Julius Meinl Premium1862

Espresso (100 % Arabica)						3,00 €
Espresso doppelt (100 % Arabica)						4,50 €

Tee, Glasweise

Darjeeling, Earl Grey, Assam, Green, Roibusch, Minze, Kamille oder Früchtetee						3,80 €
---	--	--	--	--	--	--------

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff 2) chininhaltig