

Als Aperitif empfehlen wir

| | | | |
|---|-------|-------|---|
| Frisch gepresster Saft von Karotte und Apfel mit Ingwer | 0,2 l | 6,20 | € |
| Reisetbauer Sloeberry Gin mit Tonic | | 9,90 | € |
| Ayala Champagne Brut | 0,1 l | 10,90 | € |

Vorspeisen und Salate

| | | | |
|--|--|-------|---|
| Bunte Blattsalate mit Sauerrahmdressing, Apfel und Radieschen <i>G)M)</i> | | 8,50 | € |
| Nordseekrabben mit Zitronenschmand, Apfel, Zwiebeln und Cornichons <i>A)B)G)</i> | | 17,50 | € |
| Asiatisch gebeizter Lachs mit Wakame, Sesam und Wasabimayonnaise <i>C)D)N)</i> | | 15,50 | € |
| Gegrillte Wassermelone mit Garnelen in Tempura gebacken <i>G)</i> | | 15,50 | € |
| Hausgeräucherter Lütjenseer Aal auf Vollkornbrot mit Kräuterrührei <i>A)C)D)G)</i> | | 19,50 | € |

Suppen

| | | | |
|--|--|-------|---|
| Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen <i>G)</i> | | 9,50 | € |
| Rinderconsommé mit Klößchen, Eierstich und Gemüsestreifen <i>C)</i> | | 9,50 | € |
| Suppe von frischen Holsteiner Flusskrebse mit Zander-Raviolo <i>B)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 Steinbheissefilet mit buntem Linsengemüse in Rahm und Pariser Kartoffeln <i>D)G)</i> | | 24,00 | € |
| Zanderfilet mit Ragout von Tomaten, Staudensellerie und Ingwer mit Kräuterkartoffelpüree <i>D)G)</i> | | 26,50 | € |
| Nordsee Seezunge „Müllerinart“, Salzkartoffeln und Dill-Gurkensalat <i>D)G)M)</i> | | Tagespreis | |

Fleisch

| | | |
|---|-------|---|
| Zweierlei Salsiccia mit Kürbis - Paprikaragout und Rosmarinkartoffeln <i>ⓐ</i> | 16,50 | € |
| Roastbeef kalt mit Sauce Rémooulade und Bratkartoffeln <i>ⓐ</i> | 19,00 | € |
| Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren oder Sardelle und Kapern, dazu Rahmgurkensalat und Petersilienkartoffeln <i>A)ⓐ)M)</i> | 24,50 | € |
| Alt Wiener Tafelspitz mit Rahmspinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce <i>ⓐ)ⓐ</i> | 25,50 | € |
| Kotelette vom Duroc Schwein mit grünen Bohnen, Birnen und Kartoffelpüree <i>ⓐ</i> | 23,00 | € |
| Rosa gebratene Rehkeule mit Cassisjus, Teltower Rübchen und Kartoffelkrapfen <i>A)ⓐ)ⓐ</i> | 28,50 | € |

Vegetarisch

| | | |
|--|-------|---|
| Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in Rahm <i>ⓐ</i> | 17,50 | € |
| Blumenkohl mit Kichererbse, Curry und Petersilie (vegan) | 14,50 | € |

Für zusätzlich bestellte Beilagen berechnen wir:

| | |
|------------------|--------|
| Gurkensalat | 4,50 € |
| Gemischter Salat | 4,50 € |
| Sahnemeerrettich | 3,00 € |

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

Unseren Fischerklauen Wein gibt es auch zum Mitnehmen!

| | | | | |
|--|--------|---------|------------|-------|
| „See-Bär“ Weingut Zeter | 0,75l | 13,50 € | 6er Karton | 78,00 |
| „Am See 1“ Fischerklause Grauburgunder | 0,75l | 9,50 € | 6er Karton | 55,00 |
| „Béla Lütjensee“ Blaufränkisch | 0,75 l | 17,00 € | 6er Karton | 95,00 |

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>G)H)</i> | 8,00 | € |
| Marillenknödel mit Marillenragout und hausgemachtem Vanilleeis <i>A)G)</i> | 10,50 | € |
| Kokos Panna Cotta mit Ananas, Karamell und hausgemachtem Safran - Basilikumeis <i>G)</i> | 10,50 | € |
| Blaubeerpfannkuchen mit hausgemachtem Vanilleeis <i>A)G)</i> | 12,50 | € |
| Auswahl von Rohmilchkäsen mit Feigensenf <i>G)</i> und Vollkornbrot <i>A)</i> | 16,00 | € |
| Weingut Kracher Beerenauslese | 5cl | 8,00€ |
| Hans Reisetbauer Edelbrand von der Zwetschke | 2cl | 8,50€ |
| Fräulein Brösel Geist von spanischen Mandeln | 2cl | 6,00€ |
| Prinz Marillenbrand | 2cl | 4,50€ |

Küchenzeiten

Werktag: 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

Sperrstunde 24 Uhr

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 | 38,50 |
| 2018 „See-Bär“ (Sauvignon & Chenin & Viognier), trocken Oliver Zeter, Pfalz <i>Ø)</i> | 5,50 | 11,00 | 38,50 |
| 2018 Riesling „Vom roten Schiefer“, trocken Weingut Gunderloch, Nierstein <i>Ø)</i> | 5,50 | 11,00 | 38,50 |
| 2016 2017 Bourgogne Chardonnay Jean-Marie Bouzereau, Meursault, Burgund <i>Ø)</i> | 6,50 | 13,00 | 44,00 |
| 2017 „Béla Lütjensee“ Blaufränkisch, trocken Weingut Wachter – Wiesler, Burgenland | 6,50 | 13,00 | 44,00 |
| 2016 Rioja trocken Alegre Valgañón <i>Ø)</i> | 6,50 | 13,00 | 44,00 |

Auszug aus unserer Getränkekarte

Prickelnd

| | | |
|---|-------|--------|
| Traubensecco Alkoholfrei <i>o)</i> | 0,1 l | 6,00 € |
| Prosecco Frizzante <i>o)</i> | 0,1 l | 6,50 € |
| „Hugo“ oder „Aperol Spritz“ <i>o) 1) 2)</i> | | 7,50 € |

Offene Weine

| | | | | |
|---|-------|---------|--------|---------|
| Grauburgunder trocken <i>o)</i> | 0,2 l | 9,40 € | 0,75 l | 32,50 € |
| Zweigelt trocken <i>o)</i> | 0,2 l | 10,80 € | 0,75 l | 38,00 € |
| Merlot trocken <i>o)</i> | 0,2 l | 8,40 € | 0,75 l | 29,50 € |
| Montepulciano d' Abruzzen trocken <i>o)</i> | 0,2 l | 9,40 € | 0,75 l | 32,50 € |

Mineralwasser

| | | | | |
|-------------------------------------|--------|--------|--------|--------|
| Fürst Bismarck still oder prickelnd | 0,25 l | 2,70 € | 0,75 l | 6,90 € |
| Gerolsteiner Medium | | | 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-Maracujaschorle | | | 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 <i>2)</i> , Ginger Ale | | | 0,2 l | 3,00 € |
| Aqua Monaco Hot Ginger Ale, Bitter Lemon <i>2)</i> | | | 0,23 l | 3,80 € |
| Proviant Zitronenlimonade oder Zitronen - Ingwerlimonade | | | 0,33 l | 3,80 € |
| Bionade Holunder oder Orange-Ingwer | | | 0,33 l | 3,50 € |
| Cucumis Gurkenlimonade oder Lavendel | | | 0,33 l | 3,80 € |

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, dunkel, kristall, 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