

Als Aperitif empfehlen wir

Frisch gepresster Saft von Karotte und Apfel mit Ingwer	0,2 l	5,40 €
Sloe&Hot (Schlehengin von Reisetbauer & Hot Ginger Ale von Aqua Monaco)		9,90 €
Black Hugo mit Fliederbeer und Prosecco	0,1 l	7,50 €
Riesling Wermut „Findling“ mit Holunder & Tonic		9,50 €
Champagne Ayala Brut Majeur	0,1 l	10,90 €

Vorspeisen und Salate

Herbstliche Blattsalate mit Balsamico - Orangendressing, Apfel und Radieschen <i>G)M)</i>	8,50 €
Mild geräucherter Wildschinken mit Roter Bete, schwarzer Walnuss und Feldsalat <i>M)</i>	15,50 €
Asiatisch gebeizter Lachs mit Wakame, Sesam und Wasabimayonnaise <i>C)D)M)</i>	14,50 €
Ziegenkäse mit Salat von Hokkaidokürbis und Grapefruit <i>G)M)</i>	14,50 €
Hausgeräucherter Lütjenseer Aal auf Vollkornbrot mit Kräuterrührei <i>A)C)D)G)</i>	17,50 €

Suppen

Kürbis – Kokossuppe mit Gemüse Wan Tan <i>A)</i>	8,50 €
Consommé vom Wildfasan mit getrüffelten Klößchen <i>A)C)G)</i>	11,50 €
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>	19,50 €
Forelle Müllerin (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln, Dill-Gurkensalat <i>D)G)M)</i>	21,50 €
Karpfen blau (gedünstet) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich <i>D)G)</i>	
1 x serviert	19,50 €
2 x serviert	24,50 €
Gebratenes Lachsforellenfilet mit knusprigen Kapern, Zitronenbutter und Kartoffelstampf mit Olivenöl und Lauch <i>D)G)</i>	23,00 €
Lütjenseer Aal in Gelee mit Bratkartoffeln <i>D)</i>	28,50 €
Gebratenes Zanderfilet mit Rote Bete – Wurzelgemüse, Meerrettich und Salzkartoffeln <i>D)G)</i>	24,50 €
Nordsee Seezunge „Müllerinart“, Salzkartoffeln und Dill-Gurkensalat <i>D)G)M)</i>	Tagespreis

Fleisch

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren oder Sardelle und Kapern, dazu lauwarmer Erdapfel-Gurkensalat A) C) M)	23,50 €
Alt Wiener Tafelspitz mit Rahmspinat G), Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce G) G)	23,50 €
Bratwurst vom Wildschwein aus eigener Jagd mit Spitzkohl in Rahm G) Bratkartoffeln und grobem Senf von Senf P.A.U.L.I M)	14,50 €
Wildragout mit Pilzen, Apfelrotkohl, hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren und Schmand A) C) G)	22,50 €
Hirschkalbsrücken rosa gebraten mit Rosenkohl, Kräuterseitlingen, Rotweinschalotten und Mandelbällchen A) G)	32,50 €

Pasta und Vegetarisch

„Tortellini“ mit Hummerfüllung, dazu Safranjus, Bleichsellerie und Dill A) C) G)	
als Vorspeise	13,50 €
als Hauptgericht	21,50 €
Rotkohlrisotto mit schwarzer Walnuss und mariniertem Rotkohlsalat	14,50 €
Bunte Möhren in Pergament gegart mit Kartoffelwürfeln und Passionsfruchtjus (vegan)	14,50 €

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

Unseren Fischerklause Wein gibt es auch zum Mitnehmen!

„Heimat“ Assemblage Retter	0,75 l	15,00 €	6er Karton	85,00
„Hammel & Retter“ Grüner Veltliner	0,75 l	9,50 €	6er Karton	55,00
„Am See 1“ Fischerklause Grauburgunder	0,75 l	9,50 €	6er Karton	55,00

Dessert

Variation von hausgemachtem Sorbet und Eis <i>G)H)</i>	8,00 €
Marillenkügelchen mit Marillenragout und hausgemachtem Vanilleeis <i>A)G)</i>	10,50 €
„Mohr im Hemd“ mit hausgemachtem Kürbiskernöl - Brombeereis <i>A)C)G)</i>	12,50 €
Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen, dazu Apfelkompott und hausgemachtes Eis (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten) <i>A)C)G)</i> ab 2 Personen	pro Person 13,50 €
Auswahl von Rohmilchkäsen mit Feigensenf <i>G)</i> und Vollkornbrot <i>A)</i>	15,00 €

Für zusätzlich bestellte Beilagen berechnen wir:

Gurkensalat	4,50 €	1024 Pixel Senf	2,00 €
Gemischter Salat	4,50 €	Sahnemeerrettich	3,00 €

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

Unsere Weinempfehlung

	Glas 0,1 l	Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l €
2017 Riesling „Loos“, trocken Weingut Steinmetz & Klimek, Mosel	4,30	8,40	29,50
2017 Grüner Veltliner „Retter & Hammel“, trocken Weingut Hammel, Pfalz <i>o)</i>	4,70	9,40	32,50
2017 „Heimat“ - Exklusivfüllung Familie Retter (Sauvignon und Weissburgunder), trocken Weingut Tement, Steiermark <i>o)</i>	5,80	11,50	38,00
2016 l'Esprit blanc, trocken Domaine de L'Horizon, Südfrankreich <i>o)</i>	5,80	11,50	38,00
2014 Rully (Chardonnay), trocken Domaine Dureuil-Janthial, Burgund <i>o)</i>	8,50	16,00	55,00
2016 Rioja (Tempranillo), trocken Sierra de Tolono, Rioja Alavesa, Spanien <i>o)</i>	5,50	10,90	38,00
2014 Spice Trader, Shiraz & Cabernet Sauvignon, trocken Heartland, Australien <i>o)</i>	5,50	10,90	38,00

Auszug aus unserer Getränkekarte

Prickelnd

Champagne Ayala Brut Majeur			0,1 l	10,90 €
Traubensecco Alkoholfrei <i>o)</i>			0,1 l	5,00 €
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	8,40 €	0,75 l	29,50 €
Zweigelt trocken <i>o)</i>	0,2 l	9,20 €	0,75 l	32,00 €
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	8,40 €	0,75 l	29,50 €

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, Ginger Ale			0,2 l	3,00 €
Proviant Zitronenlimonade oder Zitronen - Ingwerlimonade			0,33 l	3,80 €
Bionade Holunder oder Orange-Ingwer			0,33 l	3,50 €

Bier

Veltins Pils vom Fass	0,2 l	2,80 €	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,20 €
Alsterwasser	0,2 l	2,80 €	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,20 €
Franziskaner Hefeweißbier hell, dunkel, kristall, alkoholfrei					0,5 l	4,80 €

Julius Meinl Kaffee – Wien

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

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