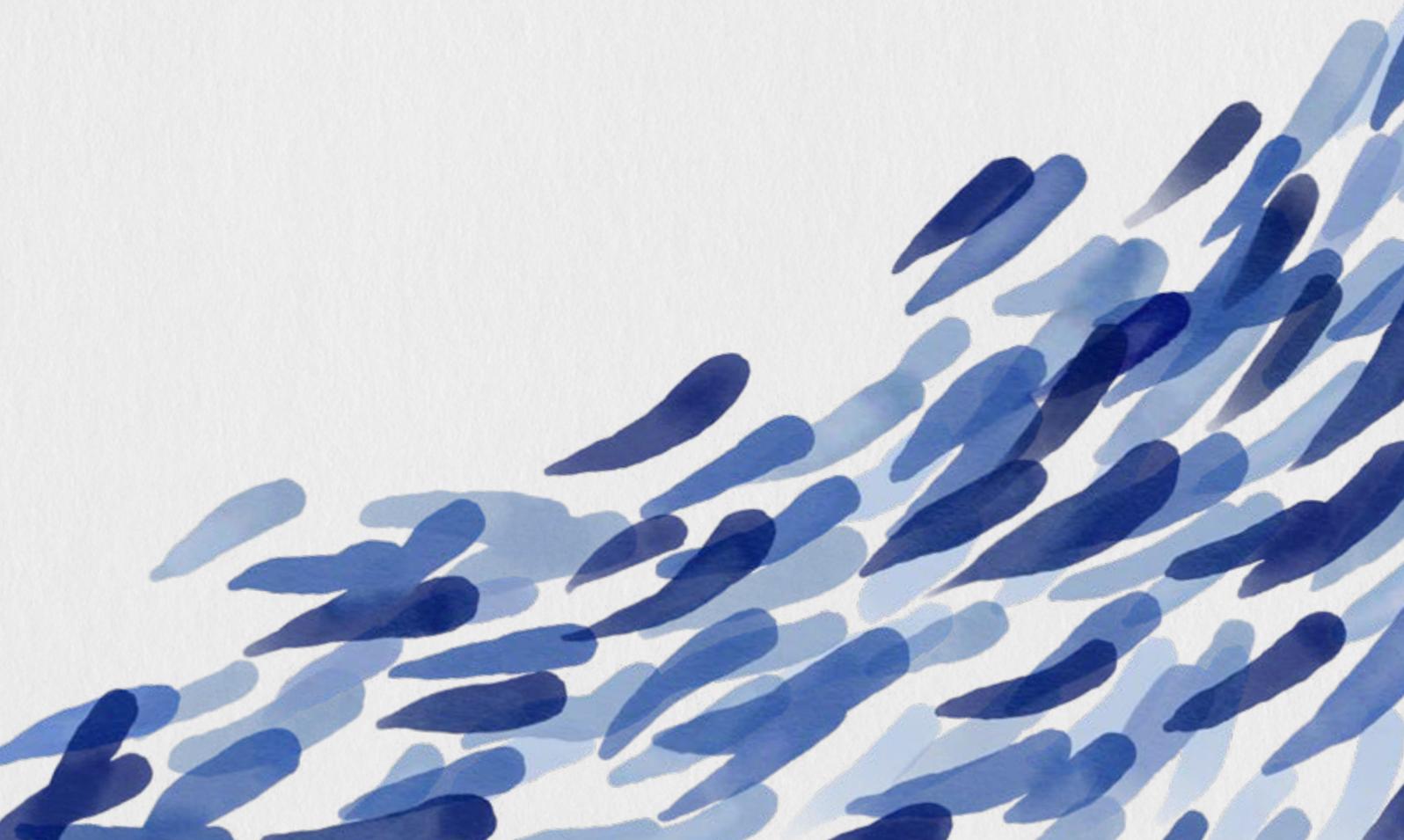


FISCHDEEL

SPEISEKARTE





FISCHDEEL
SPEISEKARTE

Vorspeisen

SEHNSUCHT <small>a,c,g,k,l,m</small> Ein-zwei-dreimal Dip und Salat Mit Aioli, Paprika-Frischkäsedip, Kräutercreme und Gurkensalat Ciabatta und geröstetes Vollkornbrot	16,00
GEBRATENE GARNELEN MIT KNOBLAUCH <small>a,b,c,i,k</small> Queller und Tomate mit Trüffelmayonnaise und Ciabatta	18,50
NORDISCHER HERINGS SILD MIT BROT UND BUTTER <small>a,d,c,i,k</small> Dreierlei Herings Sild in verschiedenen Saucen nach norwegischem Rezept eingelegt	17,50
MUSCHELPFANNE STINE <small>a,d,1,2,i,k</small> Muschelfleisch, grüner Pfeffer und Chili in Knoblauch angeschwitzt, mit Sherry und Tomatensauce abgelöscht, dazu Ciabatta	16,50
DER FISCHDEEL GURKENSALAT <small>a,c,g,k,m</small> Schlangengurken fein gehobelt mit Dill und einer leichten Senf-Marinade	7,50
BLATTSALATE VOM MARKT <small>c,l,k</small> Von Rucola über Römer bis Chicorée, mit gerösteten Mandeln, Obst und Parmesan in Fischdeel-Spezial-Dressing	12,50
LABSKAUS ALS VORSPEISE MIT EINEM SPIEGELEI <small>c,l,k</small> Rollmops, Matjes Holsteiner Art, Rote Beete und Gewürzgurken	16,00



VORSPEISEN HITS

MATJES-LACHS-TATAR MIT BROT UND BUTTER <small>a,d,1,2,4k</small> Matjes, Aalrauchmatjes und Lachsfilet, fein gewürfelt als Tatar, mit roten Zwiebelwürfeln, Schnittlauch und Linie Aquavit abgeschmeckt	18,50
SPROTTEN HIP MIT BROT UND BUTTER <small>d,k,l,m,i</small> Die Kieler Sprotte, warm aus dem Ofen mit Gewürzgurke, roten Zwiebelringen und Apfel-Meerrettich-Kompott	13,00
SCHOTTIS HAUSGEMACHTER GRAVED LACHS <small>a,d,c,i,k</small> Mit Brot und Butter, frisch geriebenem Meerrettich und Wasabi-Mayonnaise	16,00
ALLE DREI VORSPEISEN HITS ZUM TEILEN	24,00

SUPPEN

GEBUNDENE KRABBENSUPPE <small>a,b,d,g,i,1,4</small> Mit Krabben und Sahne	15,50
• Kleine Tasse	12,50
FISCHEINTOPF > FISCHDEEL <small>c a,b,d,g,i,1</small> Mit Lachs, Dorsch, Garnelen und Krabben, buntem Gemüse, verfeinert mit Safran, Pernod und Knoblauch (gerne auch mit wenig bis gar keinem Knoblauch)	
• Kleiner Eintopf	14,50
• Großer Eintopf	24,50

Speisen

AUSTERN

AUSTERN NATUR ^{a,g}

Serviert mit Vollkornbrot und Butter

- Eine Auster 6,50
- Drei Austern 16,00
- Sechs Austern 26,00

ZWEI AUSTERN MIT APFEL-CALVADOS-VINAIGRETTE ^{a,g,i}

Serviert mit Vollkornbrot, Butter, roten Zwiebelwürfeln und Schnittlauch

14,00

ZWEI AUSTERN MIT TRÜFFEL & PARMESAN ^{a,g,i}

Serviert auf Spinat aus dem Ofen mit Vollkornbrot und Butter

18,00

PASTA

SCHARFE PASTA MIT LACHS UND DORSCHFILETSTREIFEN ^{a,d,k,m}

Spaghetti in scharfer Tomatensauce mit Chili, Lauch, Knoblauch, Thymian und Parmesan
(gerne auch mild mit wenig bis gar keinem Knoblauch)

28,00

SCHARFE PASTA MIT GEBRATENEN GARNELEN ^{a,b,k,m}

Spaghetti in scharfer Tomatensauce mit Chili, Lauch, Knoblauch, Thymian und Parmesan
(gerne auch mild mit wenig bis gar keinem Knoblauch)

34,00

SALAT

SALAT & GARNELEN ^{a,b,g,h,i,k}

38,00

GARNELEN IN OLIVENÖL, KNOBLAUCH UND ROSMARIN GEBRATEN ^{a,b,h,i,k}

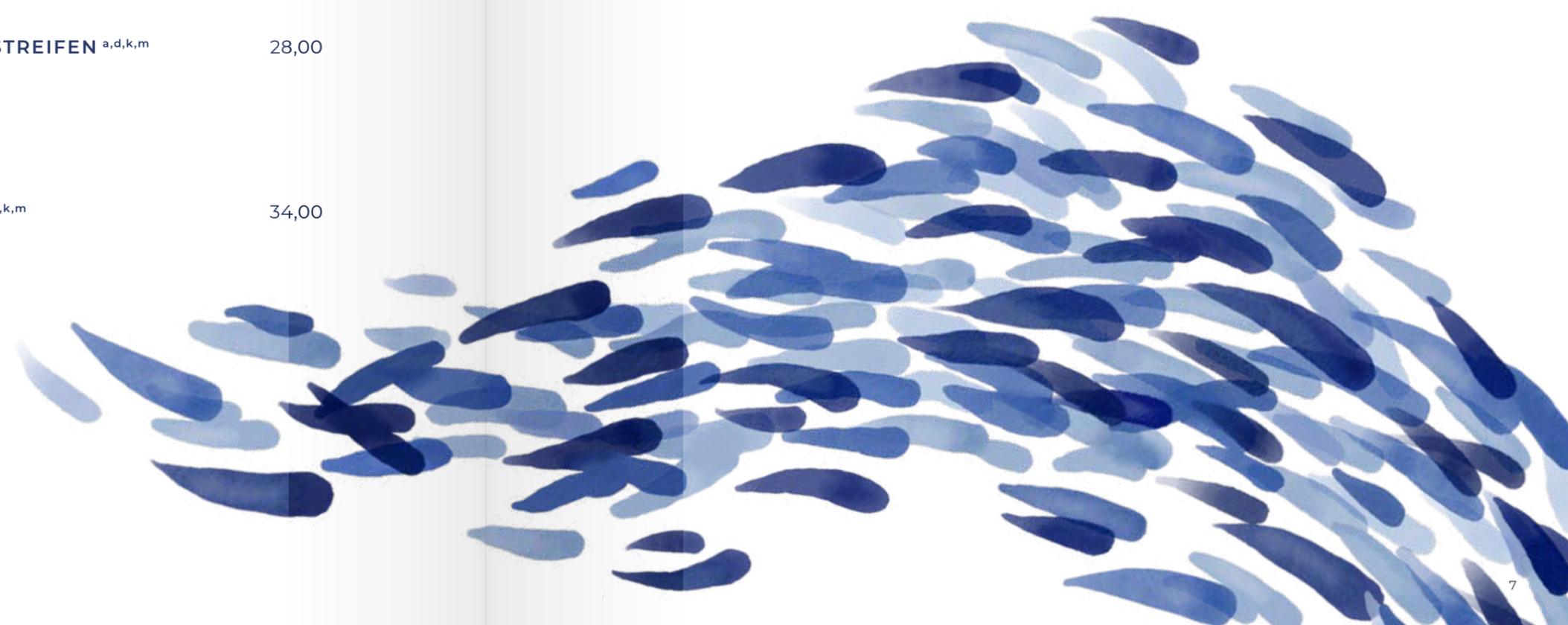
Blattsalate vom Markt (von Rucola über Römer bis Chicorée)
mit gerösteten Mandeln und Obst in Fischdeel-Spezial-Dressing,
mit Parmesan, dazu Aioli und Ciabatta

FLEISCH

RINDERFILETSCHNITZELN VOM SPANISCHEN GRILL MIT DIJONSENF-PARMESANBUTTER ^{c,g,k}

44,00

Blattsalate vom Markt (von Rucola über Römer bis Chicorée)
mit gerösteten Mandeln und Obst in weißer Balsamico-Vinaigrette,
Süßkartoffelpommes ›Schotti Spezial‹ (gewürzt mit Curry, Paprika, Pfeffer)
und Trüffelmayonnaise



Fischdeel Klassiker

GARNELENPFÄNNCHEN ISABELLA ^{a,b,c,i} 39,00

Garnelen und Gemüse in Knoblauch und Kräutern angeschwenkt.
Mit Pernod abgelöscht, dazu Ciabatta und Aioli

5 SEA TIGER GARNELEN US ^{a,b,i} 41,00

Mit Olivenöl, Knoblauch und Chili, dazu Ciabatta

LABSKAUS MIT ZWEI SPIEGELEIERN ^{c,d,i,1,2,4} 28,00

Rollmops, Matjes Holsteiner Art, Rote Beete und Gewürzgurke
(gekocht aus Ochsenbrust, Kartoffeln, Rote Beete und Gewürzgurken)

SCHOTTIS HAUSGEMACHTER GRAVED LACHS ^{a,c,g,k,m} 29,00

Mit Honig-Senf-Sauce, Ackerkartoffeln in Meersalz gekocht und Kräutercreme

›EINS, ZWEI, DREI MAL MATJES‹ AUS ECKERNFÖRDE ^{c,d,g,k,1,2} 29,50

Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Schmand, mit Preiselbeer-Meerrettich-Sahne
und Apfel-Meerrettich-Kompott, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

KUTTERSCHOLLE ECKERNFÖRDER ART 32,00

Mit grünem Salat und Salzkartoffeln

• Mit Krabben ^{a,b,d,g,i,1,4} 39,00

• Mit Speck und Zwiebeln ^{a,b,d,g,i} 36,00

LACHSFORELLENFILET AUS DER REGION MIT RISOTTO ^{a,d,i,k} 43,00

Lachforellenfilet auf der Haut gebraten mit Risotto,
feiner Estragon-Weißweinsauce und Fenchelsalat

DER KOCH-DORSCH ^{a,d,g,i,k} 38,00

Mit Haut gedämpfte Dorschfilets in Dijon-Senfsauce,
Kartoffel-Sellerie-Stampf und Gurkensalat

DER BRAT-DORSCH ^{a,d,i,k,m} 38,00

Auf der Haut gebratenes Dorschfilet mit Queller und Tomaten, dazu
Dijon-Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Gurkensalat

PANNFISCH ECK 22 ^{a,d,i,k} 39,00

Dorsch-, Lachsforellen- und Seelachsfilet gebraten, mit Queller und Tomaten,
dazu Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Gurkensalat

• Mit Krabben ^{a,b,d,g,i,1,4} 44,00

BLACK COD ›SCHOTTI LIKE‹ AUF PAK CHOI GEMÜSE ^{a,d,i,k} 42,00

Mit Ingwer, Koriander, Chili, Zitrone, Pilzen und Sesamröstkartoffeln



Getränke

SOFTGETRÄNKE

COCA-COLA ^{1,3,9}	0,33 L / 5,00
COCA-COLA ZERO ^{1,3,9,12}	0,33 L / 5,00
FRITZ-SCHORLE Rhabarber, Apfel, Traube	0,33 L / 5,00
FISCHDEEL TAFELWASSER PUREZZA Still, Medium	0,35 L / 4,00
THOMAS HENRY BITTER LEMON ^{3,10}	0,2 L / 4,50
THOMAS HENRY TONIC WATER ¹	0,2 L / 4,50
THOMAS HENRY GINGER ALE ¹⁰	0,2 L / 4,50

HEISSE GETRÄNKE

CAFFÈ CREMA ⁹	4,00	
CAPPUCCINO ^{8,9}	4,50	
MILCHKAFFEE ^{8,9}	5,50	
ESPRESSO ⁹	Einzel / 3,00	Doppel / 4,50
ESPRESSO MACCHIATO ^{8,9}	3,50	
EILLES TEE DIAMOND Darjeeling Royal Friesenmischung Bio-Kamille Pfefferminze Sonne Asiens (grüner Tee) Sommerbeeren (Erdbeere und Himbeere) Rooibos Vanilla	4,50	



APÉRITIF

GIN TONIC BOMBAY SAPPHIRE 4 CL Bombay Sapphire + 0,2 L Thomas Henry Tonic	12,50
GIN TONIC HENDRICK'S 4 CL Hendrick's + 0,2 L Thomas Henry Tonic	14,50
SHERRY MEDIUM	5 CL / 6,00
SHERRY DRY TIO PEPE	5 CL / 6,00
MARTINI BIANCO	5 CL / 6,00
CAMPARI ¹	5 CL / 6,50

BIER VOM FASS

FLENSBURGER PILSENER Ungefiltert wie der echte Norden	0,3 L / 4,50	0,5 L / 5,90
FLENSBURGER STRANDLAGER (NATURTRÜB)	0,3 L / 4,50	0,5 L / 5,90
ALSTERWASSER	0,3 L / 4,50	0,5 L / 5,90

FLASCHENBIER

SCHNEIDER WEIZEN		0,5 L / 6,50
SCHNEIDER ALKOHOLFREI		0,5 L / 6,50
FLENSBURGER ALKOHOLFREI	0,33 L / 5,00	
FLENSBURGER RADLER ALKOHOLFREI	0,33 L / 5,00	

Offene Weine

WEISSWEIN

WEINSCHORLE 0,2 L / 8,00
Beliebiger Wein

DEUTSCHLAND

RIESLING ⁿ EINS ZWEI DRY, TROCKEN 0,2 L / 9,50 0,75 L / 33,00
Weingut Josef Leitz, Rheingau
Aprikosen und Weinbergpfirsiche, mit einem Duft nach Äpfeln

RIESLING ⁿ EINS-ZWEI-ZERO, QBA ALKOHOLFREI 0,2 L / 9,50 0,75 L / 33,00
Weingut Josef Leitz, Rheingau
Rhabarber-, roter Apfel- und Zitrusnoten

RIESLING ⁿ KABINETT KIRCHENPFAD, FEINHERB 0,2 L / 11,00 0,75 L / 38,00
Weingut Josef Leitz, Rheingau
Exotische Fruchtfülle, mit Noten von süßem Apfel, bei lebendiger Säure

CHARDONNAY ⁿ ›C‹, TROCKEN 0,2 L / 12,00 0,75 L / 39,00
Weingut Josef Leitz, Rheingau
Zarte Noten von Nuss, Birne, Pfirsich und Honigmelone

RIESLING ⁿ STIELWEG ALTE REBEN 0,2 L / 17,00 0,75 L / 59,00
Weingut Künstler, Rheingau
Aromen von Limette, Passionsfrucht und reifer Papaya

GRAUBURGUNDER ⁿ 0,2 L / 8,50 0,75 L / 32,00
Weingut Hofmann, Rheinhessen
Exotische Noten von Melone und Banane

ITALIEN

GEWÜRZTRAMINER ⁿ ALTO ADIGE DOC 0,2 L / 12,00 0,75 L / 39,00
Weingut Elena Walch, Südtirol
Mit Noten von Rosenblättern, exotischen Gewürzen und reifen FrüchtenRosé

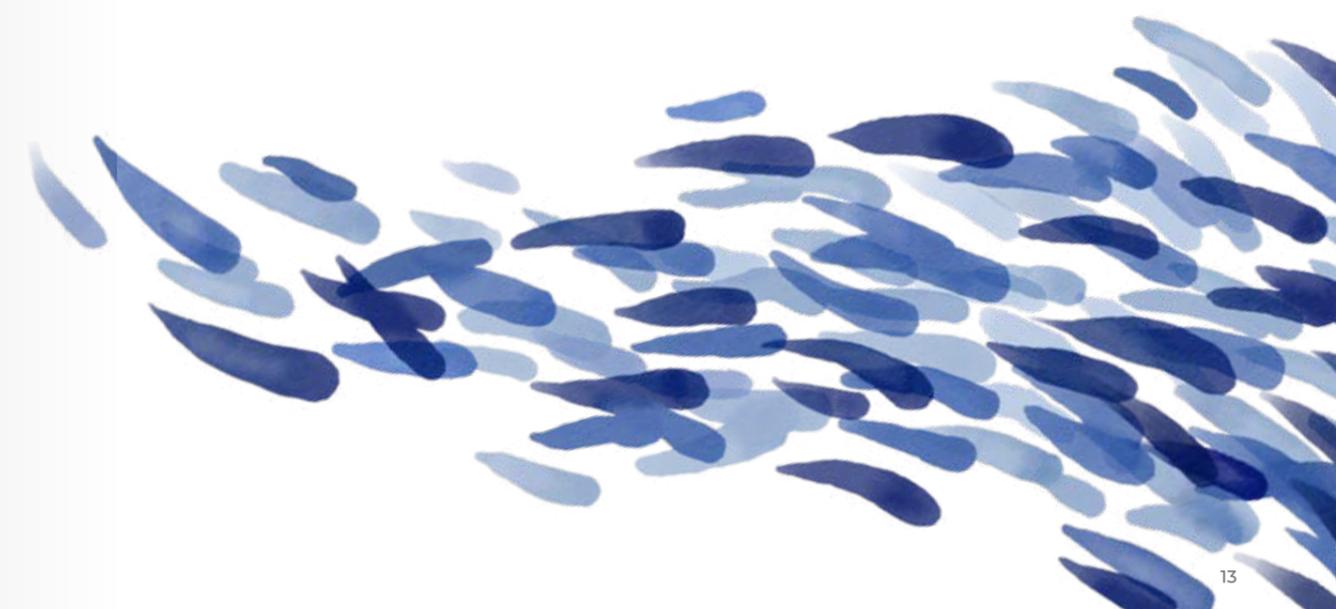
ROSÉ

DIE BUDEL VOLL ROSÉWEIN 0,2 L / 9,50 0,75 L / 33,00
Weingut Hees, Nahe
Leichte Beerenfrucht und viel Frische

ROTWEIN

SYRAH, TROCKEN 0,2 L / 11,00 0,75 L / 38,00
Weingut Zeter, Pfalz
Mit Noten von Brombeere, Thymian, weißem Pfeffer und Nougat

KALTERER SEE CLASSICO SUPERIORE ⁿ ›PER SÉ‹ ALTO ADIGE DOC 0,2 L / 12,00 0,75 L / 39,00
Weingut Elena Walch, Südtirol
Rebsorten: Schiava (Vernatsch)
Mit Aromen von Sauerkirschen, Veilchen sowie dunkler Schokolade



Digestif

WHISKEY

DALWHINNIE SCOTCH WHISKEY ¹	4 CL / 11,50
JACK DANIELS WHISKEY ¹	4 CL / 10,50
OBAN SINGLE MALT	4 CL / 15,00

BITTERS

FERNET BRANCA	2 CL / 5,50
JÄGERMEISTER ¹	2 CL / 5,50
RAMAZOTTI ¹	4 CL / 9,00

SCHNÄPSE

FISCHERGEIST ¹	2 CL / 5,50
SAMBUCA ¹	2 CL / 5,00
JUBILÄUMS AQUAVIT ¹	2 CL / 6,00
LINIE AQUAVIT ¹	2 CL / 6,50
HELBING KÜMMEL ¹	2 CL / 5,50
ABSOLUT VODKA ¹	2 CL / 5,50

BRÄNDE

GRAPPA MARZADRO, DICHIOTTO LUNE	2 CL / 10,00
NONINO GRAPPA MERLOT	2 CL / 9,00
A. DIEHL, OBSTBRAND AUS ÄPFELN UND BIRNEN	2 CL / 9,00
A. DIEHL, ZWETSCHGENWASSER	2 CL / 9,00
SCHLADERER WALD HIMBEERGEIST	2 CL / 9,50
ZIEGLER, WILLIAMS BIRNENBRAND	2 CL / 11,00

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	2 CL / 7,50
HENDRICK'S	2 CL / 8,50

RUM

BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA 12 AÑOS	2 CL / 9,50
RON ABUELO 12 AÑOS	2 CL / 9,50

BRANDYS

BARON OTARD VSOP COGNAC	2 CL / 10,00
CARLOS SOLERA GRAN RESERVA ¹	2 CL / 9,00

LIKÖRE

BAILEYS THE ORIGINAL IRISH CREAM ^{1,8,9}	2 CL / 5,50
ANDALÖ SANDDORN LIKÖR	2 CL / 5,50
GRAND MARNIER	2 CL / 5,50



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

1. Farbstoffe
 2. Konservierungsstoffe
 3. Antioxidationsmittel
 4. Geschmacksverstärker
 5. Geschwefelt
 6. Geschwärzt
 7. Phosphat
 8. Milcheiweiß
 9. Koffein
 10. Chinin
 11. Süßungsmittel
 12. Enthält eine Phenylalaninquelle
(ist bei dem Süßungsmittel
Aspartam anzugeben)
 13. Gewachst
(wenn Oberflächen von frischen
Früchten derart behandelt wurde)
 14. Taurin
 15. Nitritpökelsalz
- a. glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Gerste, Roggen, Hafer,
Dinkel oder Kamut)
 - b. Krebstiere
 - c. Eier
 - d. Fisch
 - e. Erdnüsse
 - f. Soja
 - g. Laktose
 - h. Schalenfrüchte
(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashewnüsse)
 - i. Sellerie
 - k. Senf
 - m. Sesamsamen
 - n. Schwefeldioxid/ Sulfid
 - o. Süßlupinen
 - p. Mollusken
(Weichtiere wie Schnecken)



