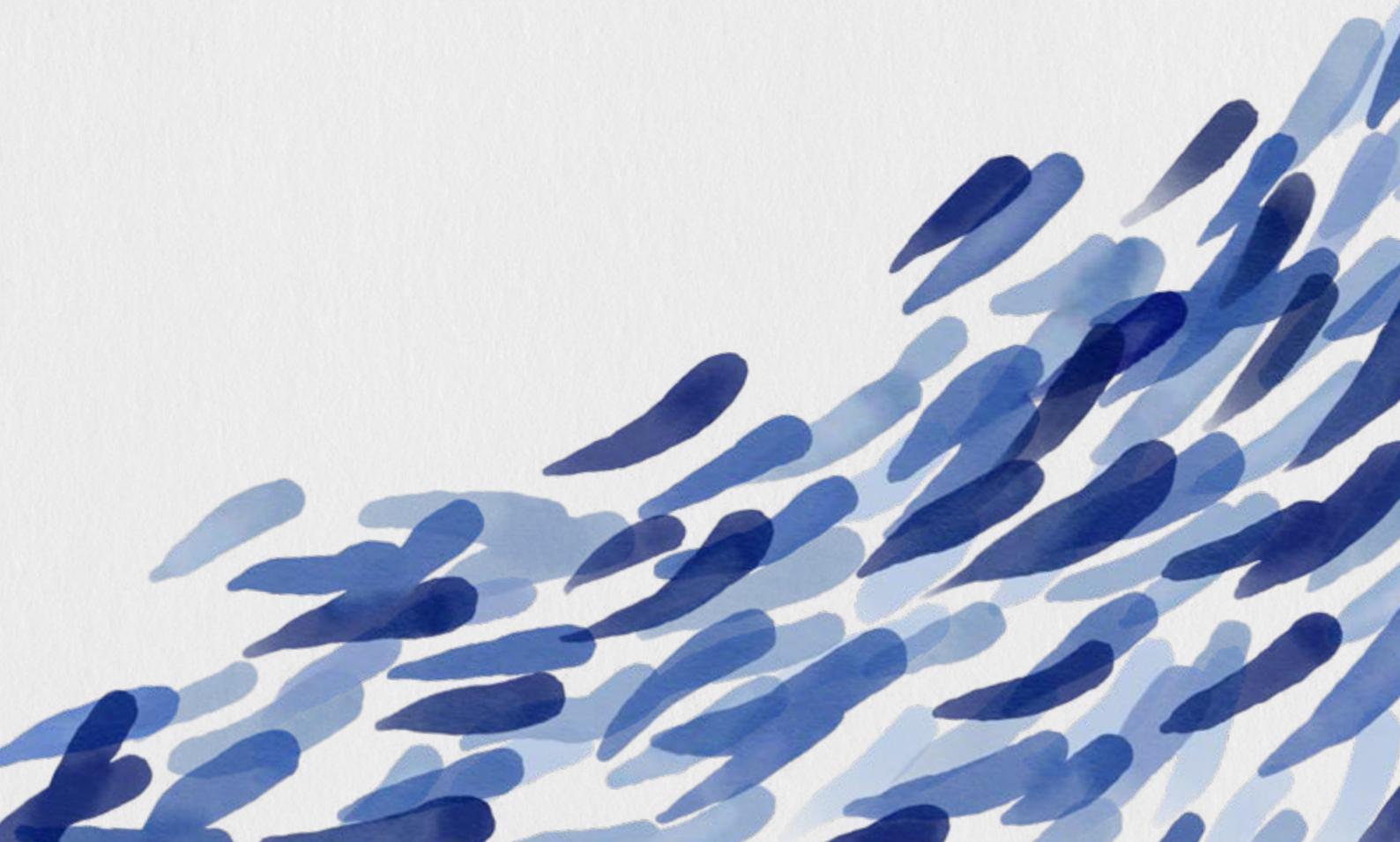
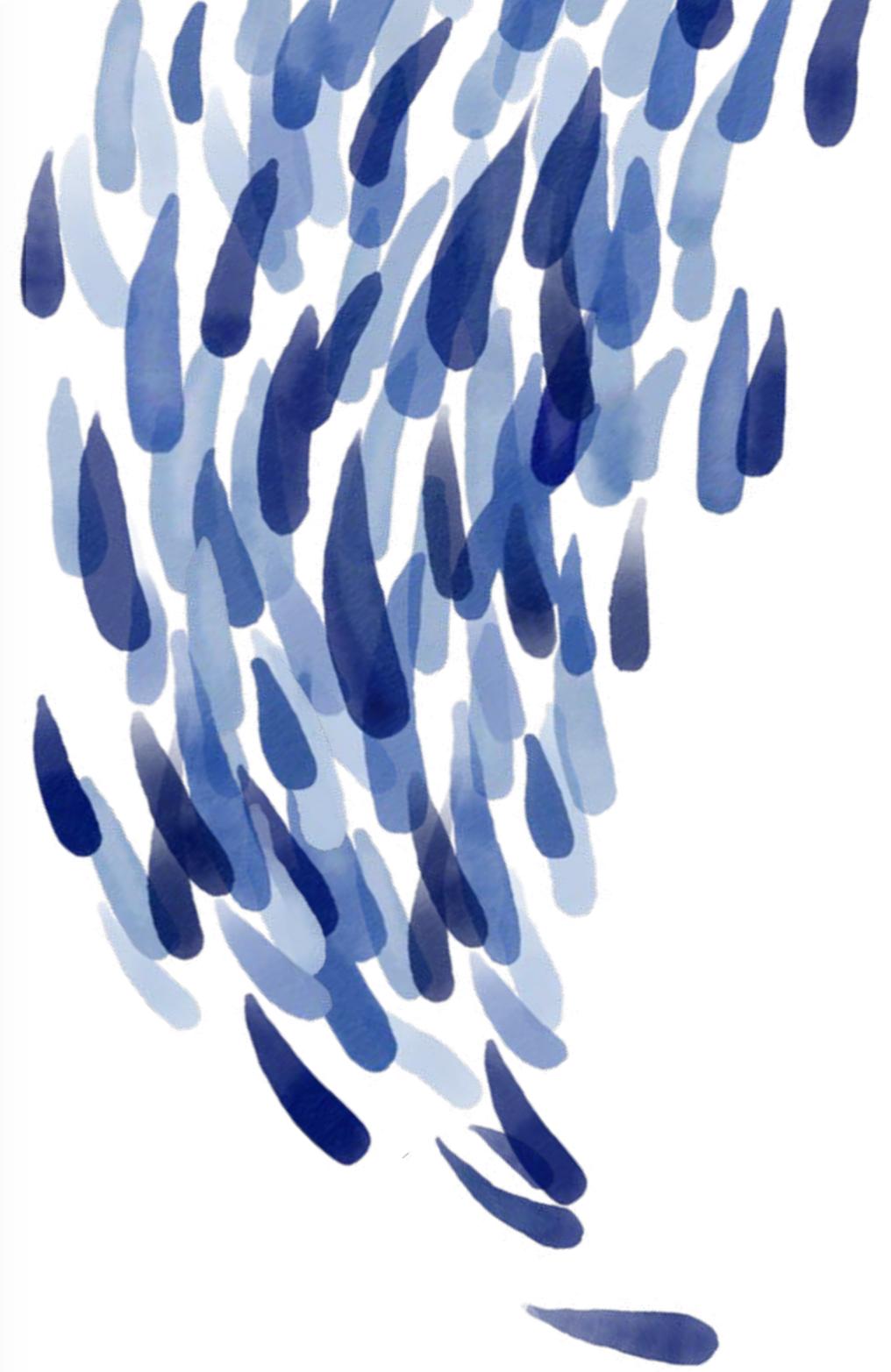


# FISCHDEEL

SPEISEKARTE





FISCHDEEL  
SPEISEKARTE

# Vorspeisen



## SEHNSUCHT a,c,g,k,l,m

Ein-zwei-dreimal Dip und Salat  
Mit Aioli, Paprika-Frischkäsedip, Kräutercreme und Gurkensalat  
Ciabatta und geröstetes Vollkornbrot

16,00

## GEBRATENE GARNELEN MIT KNOBLAUCH a,b,c,i,k

Queller und Tomate mit Trüffelmayonnaise und Ciabatta

18,50

## NORDISCHER HERINGS SILD MIT BROT UND BUTTER a,d,c,i,k

Dreierlei Herings Sild in verschiedenen Saucen nach  
norwegischem Rezept eingelegt

17,50

## MUSCHELPFANNE STINE a,d,1,2,i,k

Muschelfleisch, grüner Pfeffer und Chili in Knoblauch angeschwitzt,  
mit Sherry und Tomatensauce abgelöscht, dazu Ciabatta

16,50

## DER FISCHDEEL GURKENSALAT a,c,g,k,m

Schlangengurken fein gehobelt mit Dill und einer leichten  
Senf-Marinade

7,50

## BLATTSALATE VOM MARKT c,l,k

Von Rucola über Römer bis Chicorée, mit gerösteten Mandeln,  
Obst und Parmesan in Fischdeel-Spezial-Dressing

12,50

## LABSKAUS ALS VORSPEISE MIT EINEM SPIEGELEI c,l,k

Rollmops, Matjes Holsteiner Art, Rote Beete und Gewürzgurken

16,00

## VORSPEISEN HITS

### MATJES-LACHS-TATAR MIT BROT UND BUTTER a,d,1,2,4k

18,50

Matjes, Aalrauchmatjes und Lachsfilet, fein gewürfelt als Tatar,  
mit roten Zwiebelwürfeln, Schnittlauch und Linie Aquavit  
abgeschmeckt

### SPROTTEN HIP MIT BROT UND BUTTER d,k,l,m,i

13,00

Die Kieler Sprotte, warm aus dem Ofen mit Gewürzgurke,  
roten Zwiebelringen und Apfel-Meerrettich-Kompott

### SCHOTTIS HAUSGEMACHTER GRAVED LACHS a,d,c,i,k

16,00

Mit Brot und Butter, frisch geriebenem Meerrettich und Wasabi-Mayonnaise

### ALLE DREI VORSPEISEN HITS ZUM TEILEN

24,00

## SUPPEN

### gebundene Krabbensuppe a,b,d,g,i,1,4

15,50

Mit Krabben und Sahne

- Kleine Tasse

### FISCHEINTOPF >FISCHDEEL< a,b,d,g,i,1

14,50

Mit Lachs, Dorsch, Garnelen und Krabben, buntem Gemüse,  
verfeinert mit Safran, Pernod und Knoblauch  
(gerne auch mit wenig bis gar keinem Knoblauch)

24,50

- Kleiner Eintopf

- Großer Eintopf

# 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

### GARNELEN IN OLIVENÖL, KNOBLAUCH UND ROSMARIN GEBRATEDEN a,b,h,i,k

38,00

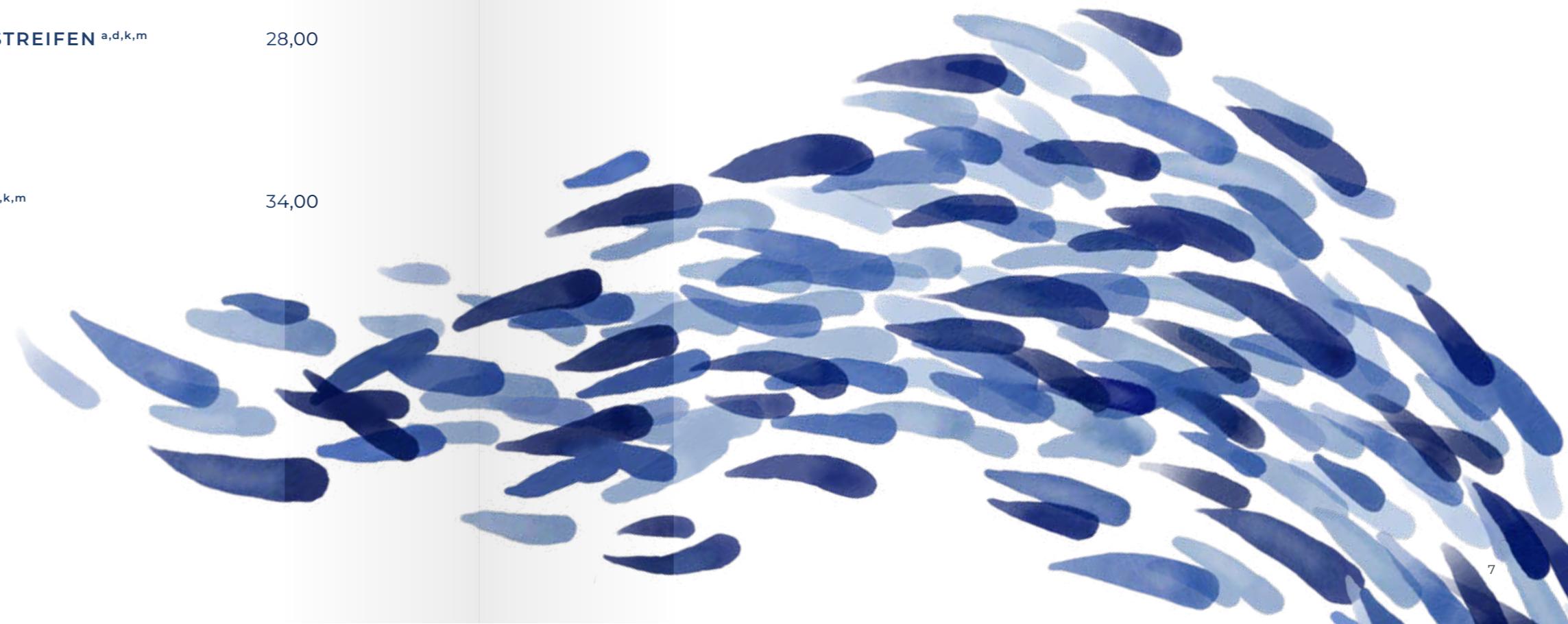
Blattsalate vom Markt (von Rucola über Römer bis Chicorée) mit gerösteten Mandeln und Obst in Fischdeel-Spezial-Dressing, mit Parmesan, dazu Aioli und Ciabatta

## FLEISCH

### RINDERFILETSCHEIBEN 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

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

39,00

## 5 SEA TIGER GARNELEN U5 a,b,i

Mit Olivenöl, Knoblauch und Chili, dazu Ciabatta

41,00

## LABSKAUS MIT ZWEI SPIEGELEIERN c,d,i,1,2,4

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

28,00

## SCHOTTIS HAUSGEMACHTER GRAVED LACHS a,c,g,k,m

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

29,00

## ›EINS, ZWEI, DREI MAL MATJES‹ AUS ECKERNFÖRDE c,d,g,k,1,2

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

29,50

## KUTTERSCHOLLE ECKERNFÖRDER ART

Mit grünem Salat und Salzkartoffeln

32,00

- Mit Krabben a,b,d,g,i,1,4

- Mit Speck und Zwiebeln a,b,d,g,i

39,00

36,00

## DER KOCH-DORSCH a,d,g,i,k

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

38,00

## DER BRAT-DORSCH a,d,i,k,m

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

38,00

## PANNFISCH ECK 22 a,d,i,k

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

39,00

- Mit Krabben a,b,d,g,i,1,4

44,00

## BLACK COD ›SCHOTTI LIKE‹ AUF PAK CHOI GEMÜSE a,d,i,k

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

42,00



# Getränke



## SOFTGETRÄNKE

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

## HEISSE GETRÄNKE

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

## APÉRITIF

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

## BIER VOM FASS

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

Weingut Josef Leitz, Rheingau

Aprikosen und Weinbergpfirsiche, mit einem Duft nach Äpfeln

### RIESLING n EINS-ZWEI-ZERO, QBA ALKOHOLFREI

Weingut Josef Leitz, Rheingau

Rhabarber-, roter Apfel- und Zitrusnoten

### RIESLING n KABINETT KIRCHENPFAD, FEINHERB

Weingut Josef Leitz, Rheingau

Exotische Fruchtfülle, mit Noten von süßem Apfel, bei lebendiger Säure

### CHARDONNAY n >C<, TROCKEN

Weingut Josef Leitz, Rheingau

Zarte Noten von Nuss, Birne, Pfirsich und Honigmelone

### RIESLING n STIELWEG ALTE REBEN

Weingut Künstler, Rheingau

Aromen von Limette, Passionsfrucht und reifer Papaya

### GRAUBURGUNDER n

Weingut Hofmann, Rheinhessen

Exotische Noten von Melone und Banane

## ITALIEN

### GEWÜRZTRAMINER n ALTO ADIGE DOC

Weingut Elena Walch, Südtirol

Mit Noten von Rosenblättern, exotischen Gewürzen und reifen Früchten

### ROSÉ

### DIE BUDDEL VOLL ROSÉWEIN

Weingut Hees, Nahe

Leichte Beerenfrucht und viel Frische

### ROTWEIN

### SYRAH, TROCKEN

Weingut Zeter, Pfalz

Mit Noten von Brombeere, Thymian, weißem Pfeffer und Nougat

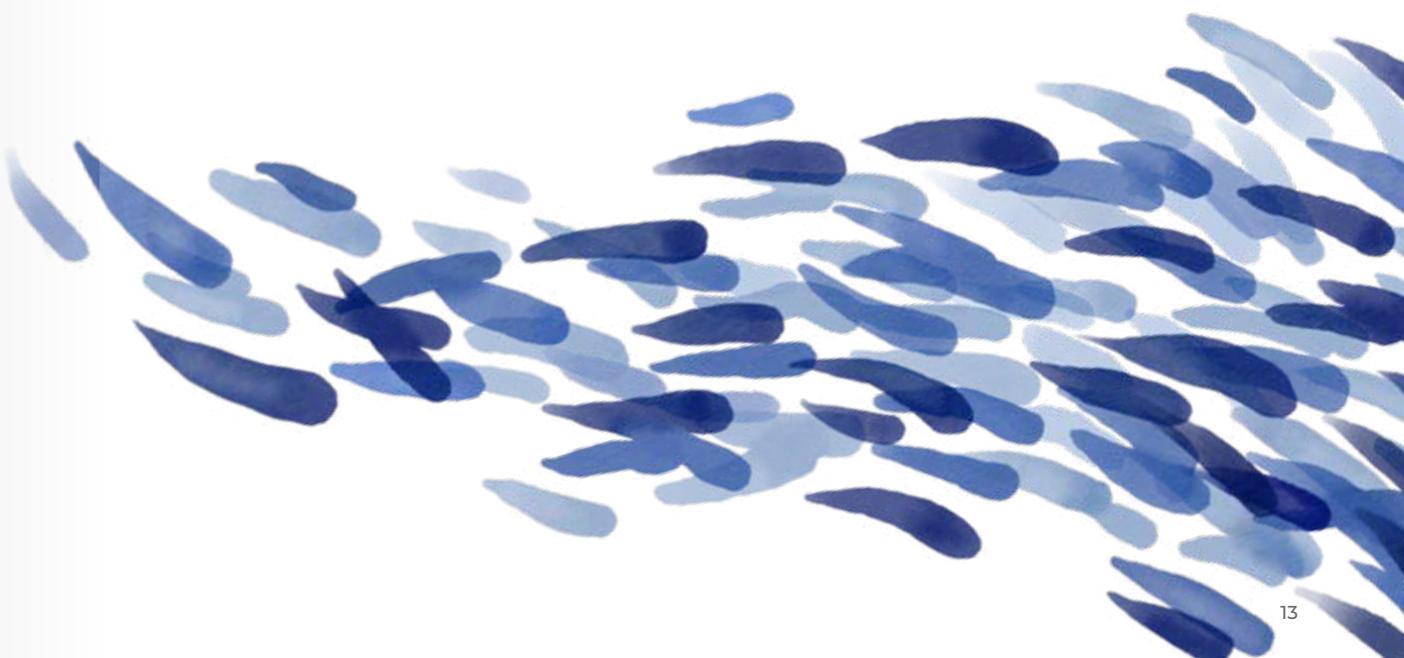
### KALTERER SEE CLASSICO SUPERIORE n

### >PER SÉ< ALTO ADIGE DOC

Weingut Elena Walch, Südtirol

Rebsorten: Schiava (Vernatsch)

Mit Aromen von Sauerkirschen, Veilchen sowie dunkler Schokolade



# Digestif

## WHISKEY

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

## BITTERS

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

## SCHNÄPSE

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

## BRÄNDE

GRAPPA MARZADRO, DICIOTTO 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 <sup>1</sup>	2 CL / 9,00

## LIKÖRE

BAILEYS THE ORIGINAL IRISH CREAM <sup>1,8,9</sup>	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)





