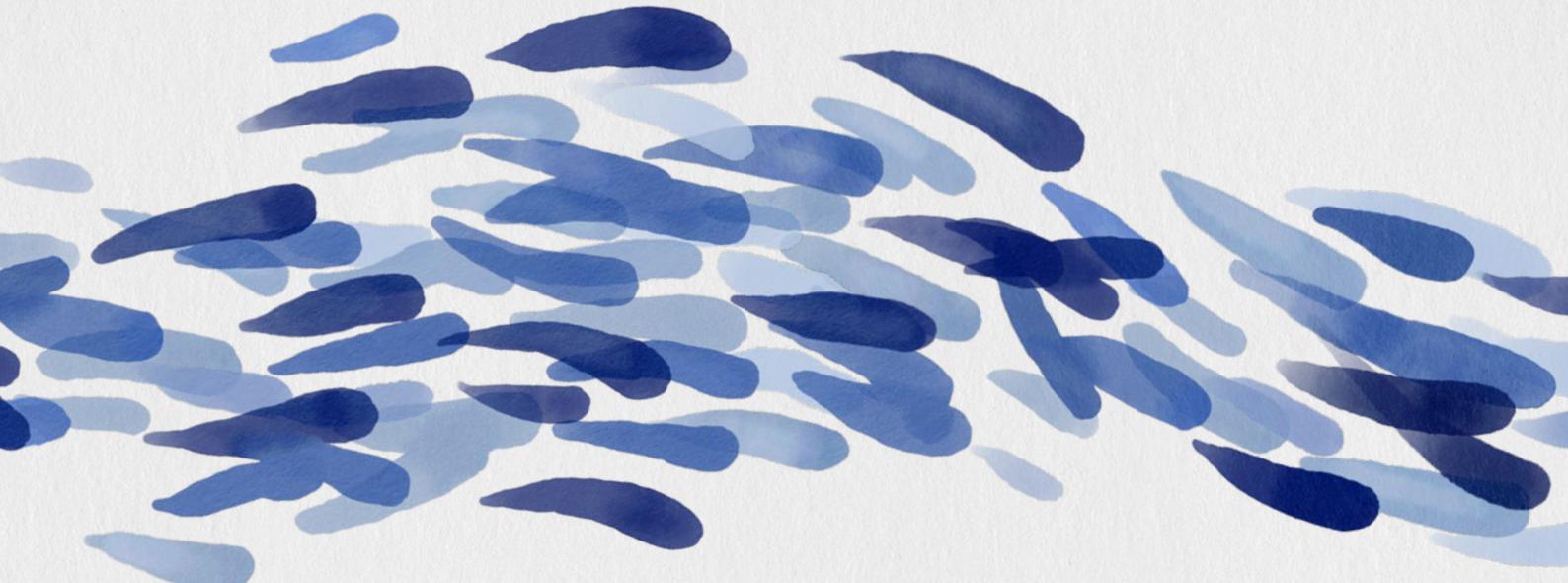


**F I S C H D E E L**

RESTAURANT

# Weihnachtsmenüs 2025



## **UNSERE WEIHNACHTSMENÜS IN DER FISCHDEEL**

Vor den Menüs gibt es ein Anpunschen mit Punsch oder  
mit dem X-Mas Apéritif Fischdeel 21  
(beide mit oder ohne Alkohol verfügbar)

### **MENÜS**

- ›Weinachtsmärchen‹
- ›Die große Schlittenfahrt‹

### **RESERVIERUNG**

Sichern Sie sich Ihren Termin für Ihre Feier!

Gern per Email an [ahoi@fischdeel.de](mailto:ahoi@fischdeel.de)  
Tel: 04351 5651 · WhatsApp: 0171 5686530

# Weihnachtsmärchen

## PREIS

Zwei-Gänge Menü mit Vorspeisen und Hauptgang,  
Punsch oder X-Mas Apéritif

Die Auswahl der Hauptgänge benötigen wir bitte drei Tage vorher.

Pro Person 75 €  
mit Dessert 89 €



## VORSPEISEN

für alle auf den Tisch

### SCHOTTIS HAUSGEMACHTER GRAVED LACHS

mit Honig-Senf-Sauce

### PILGERMUSCHELN

mit Knoblauch gebraten,  
in Tomatensauce, mit Sherry abgelöscht

### TABOULÉ

Bulgur, Petersilie, Minze, Chili, Rosinen  
auf Wakamé-Salat mit Sesam

### BUNTE DIPS

Aioli

rote Beete Hummus

Brot & Butter

### SHOOTER IM GLÄSCHEN: ROTE BEETE SÜPPCHEN

mit Schlag und Zwetschgen Crema,  
dazu Rauchfischcrème Canapée mit gebackenen Kapern &  
roten Zwiebeln

# Weihnachtsmärchen

## HAUPTGÄNGE

Zur Auswahl stehen:

### ZANDERFILET UND DORSCH GEBRATEN

mit Queller und Tomaten, dazu Champagner Velouté

### GEGRILLTER SELLERIE MIT GERÖSTETEN NÜSSEN

auf Schottis Grünkohl mit Quinoa

### SAFTIG GESCHMORTER SCHÄUFLEBRATEN

von der holsteinischen Färse in Portweinjus  
mit Pilzen aus der Pfanne

### LACKIERTE GÄNSEKEULE AUS DEM OFEN

mit glasierten Maronen,  
Lübscher Füllung (geschmortes Backobst) und Gänsejus

## BEILAGEN

Schottis Gurkensalat

Apfelrotkohl

Beete Gemüse, leicht in Himbeeressig und Schmand geschwenkt

Kartoffelklößchen mit Semmelbrösel-Butter

Röstkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln

## DESSERT SURPRISE

für alle auf den Tisch

Tiramisu

gebackene Apfelfringe in Zimt & Zucker gewälzt

gratiniertes Pralinenparfait

Zwetschgenkompost

# Die große Schlittenfahrt

## PREIS

Pro Person 110 €

inkl. Anpunschen oder X-Mas Apéritif und Dessert



## VORSPEISEN

für alle auf den Tisch

### SCHOTTIS HAUSGEMACHTER GRAVED LACHS

mit Honig-Senf-Sauce

### PILGERMUSCHELN

mit Knoblauch gebraten,  
in Tomatensauce, mit Sherry abgelöscht

### TABOULÉ

Bulgur, Petersilie, Minze, Chili, Rosinen  
auf Wakamé-Salat mit Sesam

### BUNTE DIPS

Aioli

rote Beete Hummus

Brot & Butter

### SHOOTER IM GLÄSCHEN: TRÜFFELRAHMSÜPPCHEN

mit frisch gehobeltem italienischem Trüffel, Sherry, Milchschaum,  
Zimt & Zucker, dazu Rauchfischcrème Canapée mit gebackenen  
Käfern & roten Zwiebeln

# Die große Schlittenfahrt

## **ZWISCHENGANG**

als Tellergericht

### **ZANDERFILET GEBRATEN MIT CHAMPAGNER VERLOUTÉ**

auf rote und gelbe Beete Gemüse, leicht in Himbeeressig und Schmand geschwenkt, dazu Ackerkartoffeln in Meersalz gekocht

## **HAUPTGANG ALS TISCHBUFFET**

### **SCHOTTIS WEIHNACHTS-ENTE**

aus dem Ofen und lackiert,  
mit Apfelrotkohl, Schottis Grünkohl mit Quinoa,  
Kartoffelklößen mit Semmelbrösel-Butter, glasierte Maronen,  
Lübscher Füllung (geschmortes Backobst) und Entenjus

## **DESSERT SURPRISE**

für alle auf den Tisch

Tiramisu

gebackene Apfelringe in Zimt & Zucker gewälzt

gratiniertes Pralinenparfait

Zwetschgenkompott