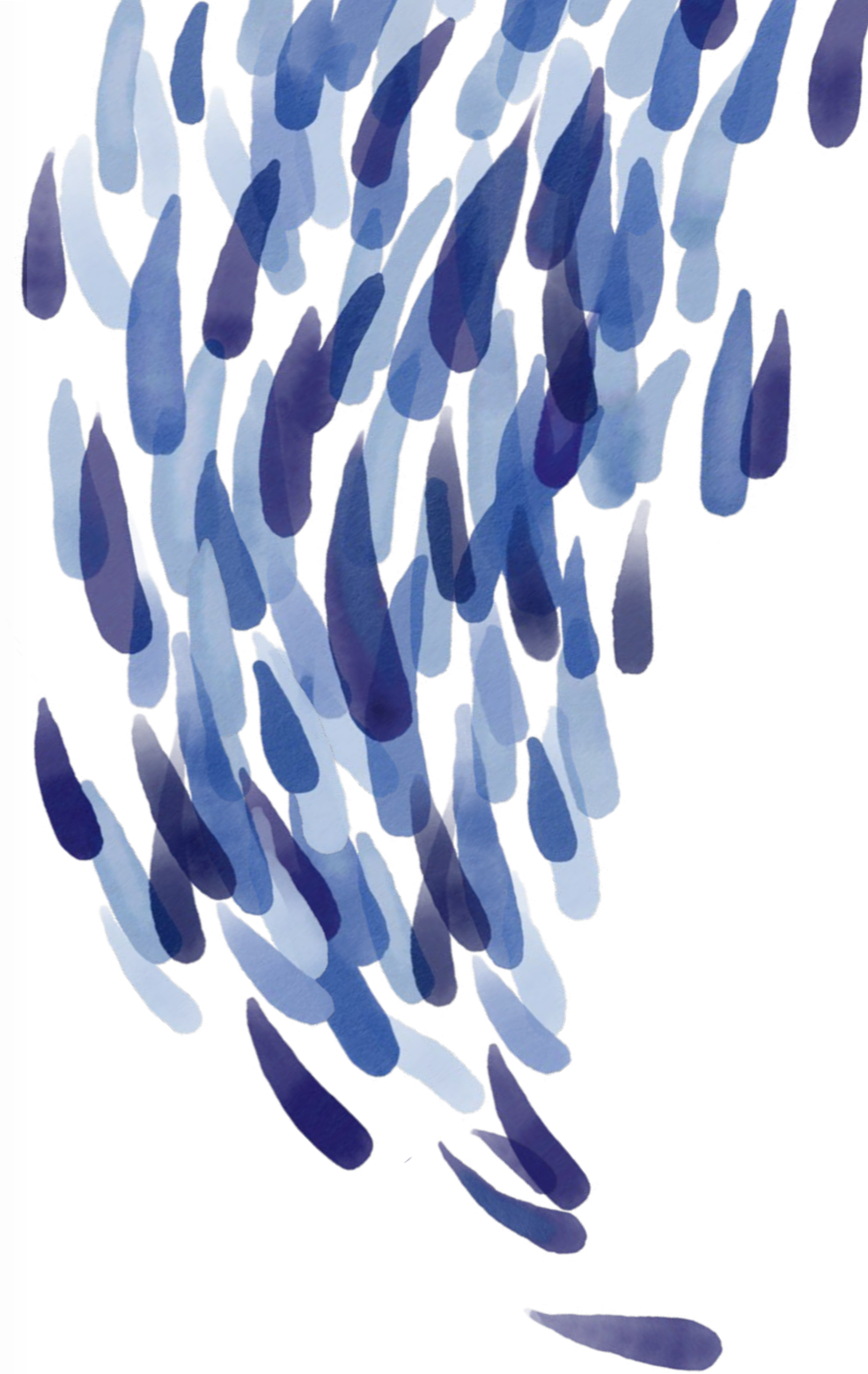


FISCHDEEL

SPEISEKARTE





FISCHDEEL
RESTAURANT

Vorspeisen



AIOLI UND CIABATTA ^{a,c,g,i,m}

8,50

SEHNSUCHT ^{a,c,g,k,l,m}

Ein-zwei-dreimal Dip und Salat mit Aioli, Paprika-Frischkäsedip, Kräutercrème und Gurkensalat, dazu Ciabatta und geröstetes Vollkornbrot

16,00

GARNELEN (16/20ER WHITE TIGER GARNELEN) ^{a,b,c,i,k}

In Knoblauch gebraten mit Chili, Queller und Olivenöl, dazu Ciabatta

18,50

LACHS IM SASHIMI CUT MIT TERIYAKI-SAUCE GARNIERT ^{d,1,11}

Dazu Wasabi, eingelegter Ingwer und Sojasauce

24,00

GARNELENPFÄNNCHEN ROBERTO (SCHARF) ^{a,b,c,i}

Garnelen und Pimientos de Padrón in Knoblauch gebraten mit Oliven und Chili, dazu Ciabatta (gern auch mild mit wenig bis gar keinem Knoblauch)

22,50

NORDISCHER HERINGS SILD MIT BROT UND BUTTER ^{a,d,c,i,k}

Dreierlei Herings Sild in verschiedenen Saucen. Der Sild ist ein eingelegter Hering nach einem Rezept aus Skandinavien, der besonders zart ist

17,50

MUSCHELPFANNE STINE ^{a,d,i,k,1,2}

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

8,50

BLATTSALATE VOM MARKT ^{c,l,k}

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

14,50

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}

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

18,50

SPROTTEN HIP MIT BROT UND BUTTER ^{d,k,l,m,i}

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

14,00

SCHOTTIS HAUSGEMACHTER GRAVED LACHS ^{a,d,c,i,k}

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

16,00

ALLE DREI VORSPEISEN HITS ZUM TEILEN

24,00

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 UND 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

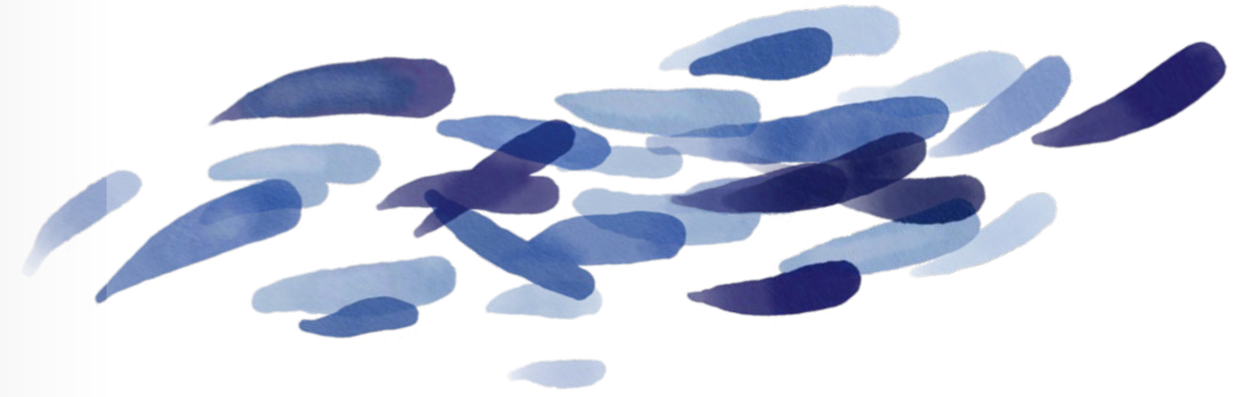
- Kleine Portion 24,00

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

- Kleine Portion 29,00



SALAT

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

GARNELEN IN OLIVENÖL, KNOBLAUCH UND ROSMARIN GEBRATEN

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

38,00

SALAT UND ZIEGE ^{a,g,h,i,k}

In Sherry-Dressing, Ziegenwechkäserrolle mit Knoblauch und Honig aus dem Ofen, auf Römersalat mit Radicchio und Chicorée, gerösteten Mandeln und Obst, dazu Kräutercreme und Brot

29,50

- Zusätzlich mit der U5 Garnele in Chili und Knoblauch gebraten 34,50

FLEISCH

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

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

44,00

PILZ-RISOTTO MIT CHAMPIGNONS UND KRÄUTERSEITLINGEN ^{a,g,i,k}

Leicht in Knoblauch geschwenkt mit Parmesan und Kräutern

29,00

- Zusätzlich mit Rinderfiletstreifen in Butter gebraten 39,00

Fischdeel Klassiker

SUPPEN

GEBUNDENE KRABBENSUPPE ^{a,b,d,g,i,1,4}

Mit Krabben und Sahne

- Kleine Tasse 12,50
- Große Tasse 16,50

FISCHEINTOPF ›FISCHDEEL‹ ^{a,b,d,g,i,1}

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

FRANZÖSISCHE KRUSTENTIER BISQUE ^{a,b,d,g,i,1}

Mit Aromen von Orange, Zitrone, Vanille, Safran und Pernod, dazu als Einlage gedämpfte, geschnittene U5 Garnelen, serviert mit Ciabatta und Aioli

- Kleiner Teller 18,50
- Großer Teller 28,50

HAUPTSPEISEN

GARNELENPFÄNNCHEN ISABELLA ^{a,b,c,i}

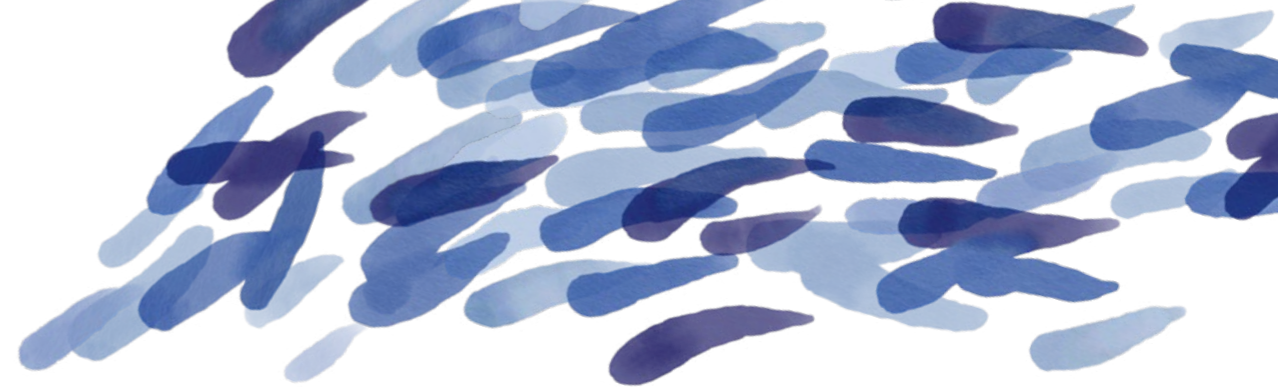
Garnelen und Gemüse in Knoblauch und Kräutern angeschwenkt. Mit Pernod abgelöscht, dazu Ciabatta und Aioli

39,00

5 SEA TIGER GARNELEN U5 ^{a,b,i}

Mit Olivenöl, Knoblauch und Chili, dazu Ciabatta

39,00



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, DREIMAL 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

ZANDERFILET UND U5 GARNELEN ^{a,d,g,i,k}

44,00

Zanderfilet auf der Haut gebraten und U5 Garnelen mit Weißweirisotto, Parmesan und brauner Butter

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

Fischdeel Klassiker

PANNFISCH ECK 22 ^{a,d,i,k}	39,00
Dorsch-, Lachs- und Zanderfilet 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	
INAS LACHSFILET MIT KRABBen UND FORELLENKAVIAR ^{a,b,d,g,i,k,2,7}	42,50
Pochiertes Lachsfilet auf Blattspinat mit Safran-Zitronenbuttersauce und Ackerkartoffeln in Meersalz gekocht	
KLEINER SCHWEDE ^{a,d,g,i,k}	38,50
Lachsfilet mit Honig-Senfsauce aus dem Ofen, bunter Salat mit Obst und Mandeln in weißer Balsamico-Vinaigrette, Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch in der Pfanne geschwenkt	
NORDSEE SEEZUNGE ^{a,d,g,i,k}	59,00 – 69,00
Je nach Verfügbarkeit und Tagespreis: Eine pfündige Nordsee Seeszunge im Ganzen gebraten mit brauner Butter, Salzkartoffeln und Gurkensalat	

Desserts

WARMER BLECHKUCHEN ^{a,c,g,11}	8,50
Mit Vanilleeis und Früchten je nach Saison	
GRATINIERTES PARFAIT ^{a,c,11}	12,50
Auf Kompott	
SCHOTTIS KARMELLEIS ^{a,c}	9,50
Mit Meersalzflakes auf Kompott	
CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE ^{a,c}	9,00
Mit Grand Marnier und Obst	
ESPRESSO AFFOGATO ^{a,c,g,9,11}	7,50
Cremiges Vanilleeis mit frisch gekochtem Espresso	
SORBET ^{c,e,g,h}	11,50
Schwarze Johannisbeere oder Zitrone mit Prosecco aufgefüllt	

Getränke

SOFTGETRÄNKE

COCA-COLA ^{1,3,4,5,9}	0,33 L / 5,00
FANTA ^{1,3,4,5}	0,33 L / 5,00
SPRITE ^{4,7}	0,33 L / 5,00
MEZZO MIX ^{1,3,4,5}	0,33 L / 5,00
COCA-COLA ZERO ^{1,3,4,5,7,9}	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 ^{3,10}	0,2 L / 4,50
THOMAS HENRY GINGER ALE ^{1,3,10}	0,2 L / 4,50

HEISSE GETRÄNKE

CAFFÈ CREMA ^{a,9}	4,00
CAPPUCCINO ^{a,8,9}	4,50
MILCHKAFFEE ^{a,8,9}	5,50
ESPRESSO ^{a,9}	Einzel / 3,00
ESPRESSO MACCHIATO ^{a,8,9}	3,50
EILLES TEE DIAMOND ^a	4,50

Darjeeling Royal, Friesenmischung,
Bio-Kamille, Pfefferminze, Sonne Asiens (grüner Tee),
Sommerbeeren (Erdbeere und Himbeere), Rooibos Vanilla



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	

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 / 5,50
LINIE AQUAVIT ¹	2 CL / 5,50
HELBING KÜMMEL ¹	2 CL / 5,00
ABSOLUT VODKA ¹	2 CL / 5,50

BRÄNDE

GRAPPA MARZADRO, DICHIOTTO LUNE	2 CL / 10,00
NONINO GRAPPA MERLOT	2 CL / 9,00
ZIEGLER, WILLIAMS BIRNENBRAND	2 CL / 11,00
ZIEGLER, WALDHIMBEER GEIST	2 CL / 11,00
ZIEGLER, ALTE ZWETSCHGE BRAND	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 UND 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)

