

Weihnachten 2023

Weihnachtliche Vorspeisen

*Suppenduett von der Petersilienwurzel
und Karotte-Ingwer*

7,90 €

*Sous vide gegarte Entenbrust
mit Kirsch - Kürbischutney an Feldsalat
in Himbeervinaigrette, Brotchip*

13,90 €

*Rote Beete Puffer „vegan“
an Blattsalaten in Walnuß -
Himbeerdressing, Guacamole*

9,80 €

Hauptgerichte

Ofenfrische Gänsebrust auf
Orangensauce mit Bratapfel,
dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

32,50 €

Zweierlei vom heimischen Reh
Rehkeulenbraten
und Rehrücken unter Walnußkruste
Wachholder - Holundersauce,
Kräuterseitlinge, Preiselbeerbirne,
Rosenkohl in Speck, Herzoginkartoffeln

35,90 €

Hauptgerichte

*Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
Steinpilzrahm, Mandelbrokkoli und
Kroketten*

26,90 €

*Wiener Schnitzel von der Kalbskeule mit
Pariser Erbsen in Rahm, Pommes frites*

27,50 €

*Argentinisches Rumpsteak mit
Bratkartoffeln, dazu Bohnenbündchen
und Grilltomate*

29,90 €

*Vegane Maultaschen mit Spinat, Lauch
und Seitan gefüllt in Gemüsebrühe mit
pikanten Gemüsestreifen und
Kirschtomaten*

14,90 €

Fischspezialitäten

Gedünstetes Norwegisches Lachsfilet,
Champagner - Schnittlauchsauce,
Wirsingkohlbällchen,
Kürbis - Kartoffelpüree

29,50 €

„Fischerstübchenplatte“

Zander -, Lachs - und Schollenfilet in
Butter gebraten mit Riesengarnele,
Sauce Hollandaise Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat

29,90 €

Zanderfilet in Butter gebraten an Sauce
Hollandaise, mit Petersilienkartoffeln
und einem kleinen Salat

26,70 €

Dessertempfehlung

Weihnachtliches Orangenmousse an
Glühweinkirschen und
Spekulatiuscrumble

9,60 €

(Kleine Änderungen vorbehalten !)

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien
ein frohes und gesundes Weihnachtsfest
2023

Das Team vom Fischerstübchen mit
Thomas und Friederike Scharf

Wir bitten um ihr Verständniss das wir an den
Feiertagen keine Umbestellungen annehmen können!

Nur diese Karte gilt am 1. + 2.
Weihnachtstag mit vorheriger
Reservierung!