

Menü

JACOBSMUSCHELN VOM GRILL

mit Avocado- Mangosalat mit einer leichten Chilli Vinaigrette

FILET VOM SCHWARZEN HEILBUTT

Pfifferlinge mit Kirschtomaten, Risotto und Waldbeerensauce

CRÈME-BRÛLÉE

mit gebranntem Rohrzucker und Cassis Sorbet

3 GÄNGE FÜR 49,- EURO

Flammkuchen & Burger

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

mit Speck, Zwiebeln und Schmand

17,5

RÄUCHERLACHS FLAMMKUCHEN

mit Schmand, Kirschtomaten, Rucola Salat und Pesto

18,8

ZIEGENKÄSE UND ZWETSCHGEN FLAMMKUCHEN

mit Schmand, roten Zwiebeln und Rucola Salat

17,5

BEACHBURGER MIT 180G US-BEEF

Burger Sauce, Cheddar-Käse, Tomate, Salat und Pommes frites

21,9

LACHSBURGER

Mango- Chutney, Rucola Salat und Pommes frites

23,9

Aperitiv

ZWETSCHGEN-SPRITZ

Hausgemachtes Zwetschgenmus mit Prosecco aufgeschenkt

9,5 je Glas 0,2l

Vorweg

FISCHCLUB`S EDLE FISCHSUPPE

Fischfilets, Weich- und Krustentiere, Sauce Rouille

10,9

WEIßE TOMATENCREMESUPPE

Nordsee Krabben und Rucola-Pesto

10,8

JACOBSMUSCHELN VOM GRILL UND THUNFISCH TATAR

mit Avocadocreme, Limetten und Mango Chutney, feiner Salat

16,8

CLUBSALAT MIT 4 RIESENGARNELEN

Salaten der Saison und Aioli

16,8

MATJESTATAR VON NORWEGISCHEM SJO MATJES

mit Gurke, Dill-Öl, creme Fraiche und geröstetem Pumpernickel

14,5

3 FINE DE CLAIRE AUSTERN

mit Zitrone und Kräuter- Vinaigrette

13,5

Vorspeisen Etagerie

MATJES TATAR MIT GURKE, DILL-ÖL, CREME FRAICHE

ESPRESSO VON DER WEIßEN TOMATENCREMESUPPE

RIESENGARNELEN UND JACOBSMUSCHELN

MIT AVOCADOCREME UND MANGO-CHUTNEY

FRISCHE NORDSEE MIESMUSCHELN IN WEIßWEINSUD

19,5 PRO PERS.

Hauptsachen

PANNFISCH

Filets von Zander und Kabeljau, Gurkensalat,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Hamburger-Senfsauce

24,9

GARNELENPFANNE FISCHCLUB STYLE

in Olivenöl und etwas Chili, Knoblauch und gebackenes Gemüse

25,8

MOULLES FRITES

Miesmuscheln in Fischfond gekocht, Pommes Frites und Dip

21,8

ZANDERFILET VOM GRILL MIT PFIFFERLINGEN

Kürbiscreme und marinierten Zwetschgen

32,8

NORWEGISCHER SJO MATJES MIT BRATKARTOFFELN

und einer Apfel-Gurken-Zwiebel-Sauce

21,9

FILET VOM SEETEUFEL AUF RISOTTO

gebackener Kürbis, Rucola, Grana Padano und Kürbiskernöl

32,8

RISOTTO OHNE SEETEUFEL

21,8

NORDSEE KUTTERSCHOLLE

lauwarmer Kartoffel-Senfgurken-Dill-Salat und Gurkensalat
mit geröstetem Speck

26,5

mit frischen Nordsee-Krabben

32,5

GANZE SEEZUNGE MÜLLERIN

mit geschwenkten Butterkartoffeln und kleinem Salat

45,0

SURF & TURF

RIB EYE STEAK (200G) UND 3 RIESENGARNELEN VOM GRILL

mit Antipasti Gemüse und mediterranen Kartoffeln

42,9

KNUSPRIGES WIENER SCHNITZEL

mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

25,9

Für die „Lüttn“

BIS 12 JAHRE

FISCHSTÄBCHEN FISCHCLUB STYLE

paniertes Fischfilet mit Bratkartoffeln

9,5

KLEINES WIENER SCHNITZEL

mit Bratkartoffeln

9,5

SPAGHETTI

in Butter oder Tomatensauce

5,5

Dessert

CRÈME-BRÛLÉE

mit gebranntem Rohrzucker und Cassis Sorbet

9,5

WARMES ZWETSCHGEN CRUMBLE

mit Vanilleeis

9,2

DESSERTVARIATION FISCHCLUB

Crème Brûlée, Zwetschgen Crumble mit Vanilleeis und Rote Grütze

13,2

FISCHCLUB KLASSIKER

HAUSGEBACKENER APFELSTRUDEL

mit Mandeln, Rosinen und cremigem Vanilleeis

8,5

HAMBURGER ROTE GRÜTZE

cremig Vanilleeis

8,8