

Menü

FISCHCLUB TAPAS

Thunfisch Tatar auf Roggen Knäckebrot
Nordseekrabben mit Schnittlauch Mayonnaise Buchweizen Croustillon
Rindertatar mit Kürbis Chutney im Knusper-Tarte

GEBRATENES SEETEUFELFILET

Serviert mit zweierlei Topinambur und sautierten Palmenkohl mit Gerste,
gebratenen Pfifferlingen und fermentierten Knoblauch
Dazu reichen wir eine Muschel Beurre Blanc mit Forellenkaviar

SHORT RIB VON DER DEUTSCHEN FÄRSE

mit Purple Curry Jus und Lack, Hokkaido Kürbis (Creme und geschmort)
Granola und glasierte bunte Möhrchen

HIMBEER MOUSSE

AUF KNUSPRIGEM MANDEL BISKUIT

mit Schokoladen Ganache und
Karamell-Salzbutter Eiscreme

3 GÄNGE 45,5

(ohne Seeteufel)

4 GÄNGE 69

Aperitif

GRAPEFRUIT SPRITZ

Grapefruit-Sirup und Saft mit Prosecco aufgegossen

auch alkoholfrei

9,8

Vorspeisen

FISCHCLUB'S EDLE FISCHSUPPE / BOUILLABAISSE

Fischfilets, Weich- und Krustentiere

12,9

FRUCHTIGE KÜRBISSUPPE – VEGAN-

Fruchtige Kürbissuppe, vegan

11,8

THUNFISCH ODER RINDERTATAR

mit Schalotten, Kapern und feinen Gewürzen, Schnittlauch-Mayonnaise, Radieschen und Kürbis Chutney

80g als Vorspeise

19,9

oder

160g als Hauptgang mit einer Portion Pommes

27,9

FINE DE CLAIRE AUSTERN NR.2 VON DAVID HERVE

mit Crémant Schaum, Zitrone

3 Stück 13,5 oder das halbe Dutzend 22,3

FÜR ZWISCHENDURCH & ZUM WEIN

Snacks

ELSÄSSER PINSA

mit Beef Bacon, roten Zwiebeln, Schmand und ein kleiner Salat

17,9

FISCHCLUB PINSA

mit Flammlachs, Crème fraîche,

rote Zwiebeln, Tomate und ein kleiner Salat

19,9

CLUB SMØRREBRØD

Glückstädter Matjes auf Butter und Roggenbrot

mit Schnittlauch Mayonnaise, Radieschen, Kresse und Salat

16,9

CLUBSALAT (kein Hauptgang)

Feldsalat und Wildkräutersalat mit Radieschen, Kürbis Chutney,

gebratene Pfifferlinge und Buttermilch Dressing

15,9

Specials

FISCHCLUB TAPAS

Thunfisch Tatar auf Roggen Knäckebrot

Auster Fine de Claire Nr.2 mit Cremant Schaum, Zitrone

Nordseekrabben mit Schnittlauch Mayonnaise im Buchweizen Croustillion

Rindertatar mit Kürbis Chutney im Knusper Tarte

16,9

CATAPLANA FISCHCLUB STYLE

(ab 2 Personen)

portugiesischer Eintopf im Kupferkessel neu Interpretiert

Wolfsbarsch, Seeteufel, Rotgarnele, Pulpo und Miesmuscheln

dazu Fenchel, Schwarzkohl, Zwiebel, zusammen im leichtem Miesmuschel Sud gegart und mit Pernod, Noilly Prat und Dill Öl verfeinert

Als Beilage reichen wir euch knusprige Kräuterkartoffeln und Feldsalat mit Buttermilch Dressing

41,5 p.P

GARNELENFANNE 2.0

gebratene Rotgarnelen

in Olivenöl mit Zitrone, Knoblauch und reichlich frischen Kräutern

Dazu servieren wir euch Fenchel, Zwiebel, Schwarzkohl im Riesling

mit Pernod & Noilly Prat, kleiner Feldsalat mit Buttermilch Dressing

28,9

FOLLOW US ON



Instagram

SURF'N'TURF

VOM RINDERFILET (180G)

48,9

VOM RUMPSTEAK (250G)

39,9

MIT GEGRILTEM PULPO, ROTGARNELE

& Purple Curry Jus und Lack,Hokkaido Kürbis (Creme und geschmort)
Granola und glasierten Bunte Möhrchen

FISCHCLUB'S FEINSTE FISCHE

FILET VOM WOLFSBARSCH

43,5

FILET VOM SEETEUFEL

37,8

SEEZUNGE IM GANZEN GEBRATEN

48,9



Zu all unseren feinen Fischgerichten servieren wir:
zweierlei Topinambur und sautierten Palmkohl mit Gerste,
gebratenen Pfifferlingen und Fermentierten Knoblauch

Dazu reichen wir eine Muschel Beurre Blanc mit Forellenkaviar

Beilagen und Saucen wahlweise dazu:

Bratkartoffeln +3,5

Palmkohl +5

Petersilienkartoffel +3,5

Topinambur Creme +5,5

kleiner Salat +4

Pfifferlinge +6

Hokkaido Kürbis (Creme und Geschmort) +6,5

Klassiker

DANNFISCH

mit Zander und Kabeljau

Bratkartoffeln, Senfsauce, Gurkenrelish und Beilagensalat

26,9

KUTTERSCHOLLE

mehliert und gebratene Scholle

mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln, Beef-Bacon-Speckstippe

26,9

mit Nordsee-Krabben

32,5

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Gurkensalat

26,9

FISCHCLUB BURGER

180g Angus Burger Pattie in einem Polenta Burger Brötchen

Feldsalat, Tomate, eingelegten Gurken, Beef Bacon und

Backensholzer Bio Hofkäse

21,9

Saisonal

GNOCCHI VEGAN

in Kürbissauce mit gerösteten Kürbiskernen,

gebratenen Schwarzkohl Pfifferlingen und Kirschtomaten

20,9

MOULES FRITES Miesmuscheln

In Weißwein Sud gekocht (mit Noilly Prat und Pernod verfeinert)

mit Dill und Fenchel, mit einer Portion Pommes

19,9

Dessert

CRÈME-BRÛLÉE

mit gebrannten Rohrzucker und Cassis-Sorbet

9,5

HIMBEER MOUSSE

auf knusprigem Mandel Biskuit mit

Schokoladen Ganache und

Karamell-Salzbuttermilchcreme

11,5

APFELSTRUDEL

mit Mandel und Rosine

Schlagsahne und Cremiges Vanilleeis

8,5

HAMBURGER ROTE GRÛTZE

mit Sahne und cremigen Vanilleeis

8,8

PETIT FOURS AUSWAHL

Pistazie

Himbeer

Zitrone

Cassis

Opera

Aprikosen Flan

Flan

Mini Eclair Kaffee

Mini Eclair Chocolat

Pro Stück 1,70

6er Auswahl

9,8

