

Strandweg 30a | 22587 Hamburg | 040 - 86 99 62 | restaurant-fischclub.de

VORWEG

BROT MIT OLIVENÖL

aus Tsounati Oliven produziert, einer seltenen und einzigartigen Olivensorte Kretas 3,5

FISCH"CLUB"SUPPE

tomatiserte Fischsuppe Fischeinlage | Gemüse | Kräuter 13,9

KÜRBISCREMESUPPE

mit gerösteten Kürbiskernen & Öl 11.9

JAKOBSMUSCHEL VOM GRILL

würzige Steckrüben-Creme| Buchweizen Liebstöckel-Öl 18,9

BURRATA

gegrillte Honig-Feige | Pfirsich-Tomaten Ragout 15,9

SURF & TURF

Rinder- Carpaccio | gebratene Riesengarnele Trüffel- Mayonnaise | Wildkräuter Salat 19,9

BEEF TATAR

unserer Smørrebrød, feinstes Roggenbrot Kürbis Chutney | Trüffel- Mayonaise eingelegte rote Zwiebeln Radieschen/ VORSPEISE 80g 18,9 HAUPTGANG 160g 26,9

FISCHCLUB ETAGERE

ab 2 Personen
Kürbissüppchen | Kernen Öl
Jakobsmuschel & Riesengarnele vom Grill
Wildkräutersalat
Miesmuscheln im tomatisierten Fischfond
19,5 p.P.

MENÜ-WOCHEN

APERITIF

Als Aperitif bieten wir einen spritzigen alkoholfreien Prosecco verfeinert mit frischen Granatapfelkernen und einem Hauch Granatapfelsaft

SURF & TURF

feines Rindercarpaccio mit gegrillter Garnele, veredelt mit aromatischer Trüffel-Mayonnaise mit einem frischen Wildkräutersalat

**>

PFIFFERLINGCREMESUPPE

samtige Suppe aus goldgelben Pfifferlingen, mit knusprigem Pancetta frisch gebackenes Oliven-Ciabatta

**

GEBRATENES LACHSFILET

mit Kürbis und Pastinake, mit zartem Wermuthschaum & gerösteten Kürbiskernen

ZWETSCHGEN-CRUMBLE

ofenwarm, mit knuspriger Streuselhaube & cremigem Vanilleeis

4. Gänge Menü inkl. alkoholfreien Aperitif nur 44,9 statt 75 Euro

APERITIF EMPFEHLUNG

GRANATAPFEL-SPRITZ

(auch alkoholfrei) Granatapfelsaft | Prosecco frischer Rosmarin | Granatapfelkerne 0,2l 10,9

RIESLING SEKT EXTRA BRUT

Weingut von Winning 0,1 8,7 | FI.: 62

RHABARBER-SPRITZ

(auch alkoholfrei) Rhabarbersaft | Prosecco frischer Rhabarber I Minze 0,2l 10,9



Strandweg 30a | 22587 Hamburg | 040 - 86 99 62 | restaurant-fischclub.de

FISCH

PANNFISCH

gebratene Fischfilets | Gewürzgurken Relish Dijon Senfsauce | Garnelen Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln | Blattsalat 29,3

NORDSEE SCHOLLE

gebraten mit Speck Stippe Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln Blattsalat 29.5

SEAFOOD-PFANNE

Garnelen | Jakobsmuschel Miesmuschel | Pulpo würziger Kürbis- Sud | Kürbisgemüse mit Möhre Tomate | Poree 29,9

FÖHRER MIESMUSCHELN

Miesmuscheln | tomatisierter Fischfond Fenchel | Tomaten | Kräuter 21.9

NORDISCHER RAUCH MATJES 3 FILETS "HAUSFRAUEN-ART"

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln Hausfrauensauce rote Zwiebeln | Radieschen & Dill | Blattsalat 26,9

WOLFSBARSCH BUTTERFLY

mediterrane Kartoffeln mit Oliven & Tomaten Zitrone | Blattsalate 29,9

ZANDERFILET VOM GRILL

Steckrübencreme | Kürbis aus dem Ofen gebratene Kräuterseitlinge | Wacholderschaum 36,0

FÜR DIE LÜTTEN

für Kinder bis 12 Jahren

KLEINES WIENER SCHNITZEL

Bratkartoffeln | Möhren

11,9

GEBRATENES FISCHFILET

Bratkartoffeln | Möhren 11,9

FLEISCH

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Preiselbeeren | Zitrone | Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln Blattsalat 32,5

ROASTBEEF (kalt)

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln hausgemachte Remoulade 26,9

RAGOUT VOM HIRSCH

geschmorter Hirsch SteckrübenCreme | gebratener Rosenkohl Preiselbeeren 23,8

DITHMARSCHER GRÜNKOHL

mit Kohlwurst & Kassler karamellisierten Kartoffeln | Senf 22,8

BEEF TATAR

unserer Smørrebrød, feinstes Roggenbrot Kürbis Chutney | Trüffel- Mayonaise eingelegte rote Zwiebeln Radieschen/ 160g 26,9

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE MIT VANILLE

mit Cassissorbet 12,5

Zwetschgen Crumble

Cremiges Vanilleeis 11.9

HAMBURGER ROTE GRÜTZE

Sahne | Vanilleeis 9,2

HAUSGEMACHTER WINDBEUTEL

heisse Kirschen | Schlagsahne | Vanilleeis 9,2

APFELSTRUDEL

hausgemacht und warm Vanilleeis | Schlagsahne Enthält Rosinen & Mandelsplitter

9,2



Strandweg 30a | 22587 Hamburg | 040 - 86 99 62 | restaurant-fischclub.de

KAFFEE & CO

Becher Kaffee	4,2
Cappuccino	5,2
Milchkaffee	5,2
Latte Macchiato	5,2
mit Karamell	6,0
Espresso	3,3
Espresso doppio	5,1
Espresso Macchiato	3,6
Doppio Macchiato	5,4
Schokolade mit Sahne	4,9

Alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert Erhältlich

TEE

Unser Tee Gourmet Partner



Becher Tee - 4,4

Darjeeling, Spicy Black Chai, Minze, Rooibos Vanilla, Grüner Tee, oder Früchte

HEISS MIT SCHUSS

Lumumba Schokolade Rum Schlagsahne	8,4
Pharisäer Kaffee Rum Schlagsahne	8,4
Irish Coffee Kaffee Whiskey Schlagsahne	8,4
Rum Grog Heißes Wasser Rum Zucker	6,3
Glühwein 0,2l mit Schuß (Rum,Amaretto)	5,9 7,4

KUCHEN & TORTEN

SCHOKOLADENTORTE

Zartbitter Schokolade mit Crème brûleé Füllung 5,7

KÄSEKUCHEN

Speisequark mit frischer Vanille | Zitrus Abrieb 5,4

GEDECKTER APFELKUCHEN MIT SAHNE

Apfelspalten | Rosinen | Vanille | Zimt leckere Mürbeteig Hülle mit Mandel 6.5

Alle Kuchen und Torten sind handgemacht in unserer hauseigenen Konditorei

UNSERE EISBECHER

EIS MIT HEISS

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Schlagsahne und Schoko-Raspeln 9,7

COUPE DANMARK

Cremiges Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce Schlagsahne & Schoko-Raspeln 9,7

MANDELSCHALE

Cremiges Vanilleeis mit gebrannten Mandeln & Honig Schlagsahne ,Amarettini 9,7

KARAMELLSCHALE

Zart schmelzendes Karamel-Eis mit Fleur de Sel, Popcorn, Karamellsauce & Schlagsahne 9,7

AFTER EIGHT SCHALE

Erfrischendes Minz-Eis mit knackiger Schokoschicht, Vanille-Eis, Schlagsahne, Minz-Täfelchen & Schokoladensauce

9,7

JOGHURTSCHALE

Joghurt-Eis mit Beerenkompott, gehackte Pistazien & Schlagsahne 9,7

KINDEREIS

Erdbeereis und Schokoladeneis mit Schlagsahne und bunten Schokolinsen

7,5



Strandweg 30a | 22587 Hamburg | 040 - 86 99 62 | restaurant-fischclub.de

Aperitif	
Prosecco pur	0,1 6,4
Prosecco alkoholfrei	0,11 6,4
Prosecco auf Eis im Weinglas serviert	0,15 8,5
"Aperol Spritz"	0,21 9,7
(Aperol, Prosecco & ein Spritzer Soda)	
"Aperol Spritz" Alkoholfrei	0,2l 9,7
(Aperol, Prosecco alkoholfrei & ein Spritzer Soda)	
"HUGO"	0,21 9,7
(Hollunderblüte, Prosecco, Limette, Minze)	
"HUGO" Alkoholfrei	0,21 9,7
(Hollunderblüte, Prosecco alkoholfrei, Limette, Minze)	
Martini extra Dry, Bianco, Rosso	5cl 6,5
Sandemann Sherry dry, medium	5cl 6,0
Sandemann Portwein weiß, rot	5cl 6,5
Pastis 51, mit Eiswasser serviert	4cl 7,3
Bombay Gin Tonic	4cl/0,2l 12,2
Hendrik's Gin Tonic	4cl/0,2l 14,5
Campari	4cl 5,5
Klassisch dazu: Orangensaft	0,21 4,0
Oder Soda (Tafelwasser perlig)	0,21 3,2
Bier	
Krombacher Premium Pils	0,4l 5,8
Alsterwasser	0,4l 5,8
Krombacher alkoholfreies Bier	0,331 5,0
aus der Flasche	
Krombacher Weißbier	0,51 6,8
Hell oder Alkoholfrei aus der Flasche	
Tafelwasser	
FISCHclub Tafelwasser	0,213,2
FISCHclub Tafelwasser	
FISCHclub Tafelwasser	
St. Michaelis Brunnen Gourmet	
Still oder perlig	, ,
Alkoholfreie Getränke	
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft rot	0,21 4,0
Tomatensaft, Rhabarbersaft, Maracuja - Nektar	
Apfelsaftschorle	
Rhabarber-/Traubensaft-/Maracujaschorle	
Afri Cola	
Afri Cola Zuckerfrei	
Bluna orange	
Zitronenlimonade	
Spezi	
Schweppes Bitter Lemon,Tonic Water , Ginger Ale	
., , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	, ,-



Strandweg 30a | 22587 Hamburg | 040 - 86 99 62 | restaurant-fischclub.de

WEINE	FI.			
APERO/SCHAUMWEIN	0,75	0,5	0,2	0,1
Riesling Extra Brut von Winning Pfalz		/	1	8,7
Celsole Prosecco Vino Frizzante	39,5	/	/	6,4
Champagner Bollinger Spécial Cuvée, Brut	165	/	/	/
Champagner Bollinger Spécial Cuvée, Brut 1,5 Liter	335	/	/	/
ROSÉ				
Pinot Noir Rosé von Winning Pfalz 2022	3 8	29	11,5	
Weissweinschorle 0,25l 7,4 Euro auch als Rosé				
WEISS				
Grauburgunder Villa J Ernst Loosen Pfalz 2023	/	20	8,8	
Riesling Halbtrocken Weingut Eck Pfalz 2023	/	22	8,9	
Win Win Riesling von Winning Pfalz 2022	40	29	11,6	
Grauer Burgunder von Winning Pfalz 2023	42	3 1	12,5	
Sauvignon Blanc II von Winning Pfalz 2023	42	30,1	1 2	
Chardonnay Royale von Winning Pfalz 2022	5 7	40,6	16,2	
Weissburgunder Joachim Heger Baden 2022	42	/	/	
Riesling Classic Jacob Jung Rheingau	43	/	/	
Riesling von den großen Lagen Korrell Nahe 2014	9 1	/	/	
Riesling Krauznacher Paradies Korrell Nahe 2014	78	/	/	
Gavi di Gavi DOCG San Silvestro Piemont 2022	43	/	/	
Lugana "Limne" DOC Tenuta Roveglia Lombardei 2022	5 5	/	/	
Mersault AOC Domaine Roux Pére Bourgogne 2018	120	/	/	
Riesling "Königbacher Ölberg" von Winning Pfalz 2018	79	/	/	
Scheurebe von Winning Pfalz 0,375	190	/	/	
Riesling Reiterpfad von Winning Pfalz 2022 MAGNUM1,5 Liter	110	/	/	
Riesling Paradiesgarten von Winning Pfalz 20221,5 Liter	110	/	/	
Kreuznacher Paradies Riesling Korell Nahe 20221,5 Liter	165	/	/	
ROT				
Rioja Londono Tinto Bodegas don Sancho Spanien 2021	/	20	8,8	
Shiraz Old Pumphouse Thomson Estate Australien 2021	/	24	9,9	
"1838"Rotweincuvée QBA Bergdolt-Reif&Nett Pfalz 2020	/	24	9,9	
Pinot Noir Royale von Winning Pfalz 2022	4 1	29	11,5	
I Tratturi Primitivo Puglia IGP Di San Marzano 2020	43	/	/	
Garnacha, Casa Rojo, Enemigo Mio D.O.P, Spanien ´22	49	/	/	
Whisba Tempranillo, Rodriguez & Sanzo, Spanien	132	/	/	
Luddit Shiraz Bot River South Africa 2020	145	/	/	