

VORWEG

BROT MIT OLIVENÖL

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

FISCH“CLUB“SUPPE

tomatisierte Fischsuppe
Fischeinlage | Gemüse | Kräuter
13,9

KÜRBISCREMESUPPE

mit gerösteten Kürbiskernen & Öl
11,9

JAKOBSMUSCHEL VOM GRILL

Waldpilz-Risotto | Brombeersauce
18,9

BURRATA

Rote Bete | Feldsalat | Schwarzbrot-CROUTONS
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 | Kern-Öl
Jakobsmuschel & Riesengarnele vom Grill
Waldpilz-Risotto | Brombeersauce
Miesmuscheln im tomatisierten Fischfond
19,5 p.P.

WINTERMENÜ-WOCHEN

vom 10.11. bis 28.12.
AUCH AN WEIHNACHTEN!

APERITIF

Als Aperitif bieten wir einen spritzigen alkoholfreien Prosecco aufgegossen mit Birnensaft

WALDPILZ-RISOTTO

MIT ROTER MEERBARBE
mit Brombeersauce

CAPPUCINO VON DER HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE

mit Kürbisöl & gerösteten Kernen

ZANDERFILET VOM GRILL

Champagnerrahmkraut,
Erdapfelstampf, Weintrauben,
gerösteter Speck, Wacholderschaum

CRÈME BRULÉE

von Vanille & Orange
cremiges Zimteis

**4- Gang Menü inkl. alkoholfreien Aperitif
nur 46,9 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 | Fl.: 62

RHABARBER-SPRITZ

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

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

Rote Bete Creme | Schwarzwurzel- Ragout |
Liebstöckel- Öl
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
Pastinaken Creme | 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

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) 7,4

KUCHEN & TORTEN

SCHOKOLADENTORTE

Zartbitter Schokolade mit Crème brûlée 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

KINDERREIS

Erdbeereis und Schokoladeneis
mit Schlagsahne und bunten Schokolinsen 7,5

FISCHclub

Blankeneser

MITTAGESSEN | CAFÈ | ABENDESSEN | EVENT

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

Aperitif

| | |
|--|---------------|
| Prosecco pur | 0,1l 6,4 |
| Prosecco alkoholfrei | 0,1l 6,4 |
| Prosecco auf Eis im Weinglas serviert | 0,15l 8,5 |
| „Aperol Spritz“ | 0,2l 9,7 |
| (Aperol, Prosecco & ein Spritzer Soda) | |
| „Aperol Spritz“ Alkoholfrei | 0,2l 9,7 |
| (Aperol, Prosecco alkoholfrei & ein Spritzer Soda) | |
| „HUGO“ | 0,2l 9,7 |
| (Hollunderblüte, Prosecco, Limette, Minze) | |
| „HUGO“ Alkoholfrei | 0,2l 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 | 0,2l 4,0 |
| Oder Soda (Tafelwasser perlig) | 0,2l 3,2 |

Bier

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Krombacher Premium Pils | 0,4l 5,8 |
| Alsterwasser | 0,4l 5,8 |
| Krombacher alkoholfreies Bier | 0,33l 5,0 |
| aus der Flasche | |
| Krombacher Weißbier | 0,5l 6,8 |
| Hell oder Alkoholfrei aus der Flasche | |

Tafelwasser

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| FISCHclub Tafelwasser | 0,2l 3,2 |
| FISCHclub Tafelwasser | 0,5l 5,5 |
| FISCHclub Tafelwasser | 1,0l 7,0 |
| St. Michaelis Brunnen Gourmet | 0,75l 8,0 |
| Still oder perlig | |

Alkoholfreie Getränke

| | |
|--|----------|
| Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft rot | 0,2l 4,0 |
| Tomatensaft, Rhabarbersaft, Maracuja - Nektar | 0,2l 4,4 |
| Apfelsaftschorle | 0,4l 5,3 |
| Rhabarber-/Traubensaft-/Maracujaschorle | 0,4L 5,5 |
| Afri Cola | 0,4l 5,3 |
| Afri Cola Zuckerfrei | 0,4l 5,3 |
| Bluna orange | 0,4l 5,3 |
| Zitronenlimonade | 0,4l 5,3 |
| Spezi | 0,4l 5,3 |
| Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water , Ginger Ale | 0,2l 4,5 |

Die angegebenen Preise verstehen sich in Euro | Kartenzahlung erbeten | Saisonale Änderungen

WEINE

| | FL. | 0,75 | 0,5 | 0,2 | 0,1 |
|---|---------|------|-----|-----|-----|
| APERO/SCHAUMWEIN | | | | | |
| Riesling Extra Brut von Winning Pfalz..... | 6 2 | / | / | / | 8,7 |
| Celsole Prosecco Vino Frizzante..... | 3 9 , 5 | / | / | / | 6,4 |
| Champagner Bollinger Spécial Cuvée, Brut..... | 1 6 5 | / | / | / | / |
| Champagner Bollinger Spécial Cuvée, Brut 1,5 Liter..... | 3 3 5 | / | / | / | / |

ROSÉ

| | | | | |
|---|-----|-----|---------|--|
| Pinot Noir Rosé von Winning Pfalz 2022..... | 3 8 | 2 9 | 1 1 , 5 | |
|---|-----|-----|---------|--|

Weissweinschorle 0,25l 7,4 Euro auch als Rosé

WEISS

| | | | | |
|---|-------|---------|---------|---|
| Grauburgunder Villa J Ernst Loosen Pfalz 2023..... | / | 2 0 | 8 , 8 | |
| Riesling Halbtrocken Weingut Eck Pfalz 2023..... | / | 2 2 | 8 , 9 | |
| Win Win Riesling von Winning Pfalz 2022..... | 4 0 | 2 9 | 1 1 , 6 | |
| Grauer Burgunder von Winning Pfalz 2023..... | 4 2 | 3 1 | 1 2 , 5 | |
| Sauvignon Blanc II von Winning Pfalz 2023..... | 4 2 | 3 0 , 1 | 1 2 | |
| Chardonnay Royale von Winning Pfalz 2022..... | 5 7 | 4 0 , 6 | 1 6 , 2 | |
| Weissburgunder Joachim Heger Baden 2022..... | 4 2 | / | / | |
| Riesling Classic Jacob Jung Rheingau..... | 4 3 | / | / | |
| Riesling von den großen Lagen Korrell Nahe 2014..... | 9 1 | / | / | |
| Riesling Krauznacher Paradies Korrell Nahe 2014..... | 7 8 | / | / | |
| Gavi di Gavi DOCG San Silvestro Piemont 2022..... | 4 3 | / | / | |
| Lugana „Limne“ DOC Tenuta Roveglia Lombardei 2022..... | 5 5 | / | / | |
| Mersault AOC Domaine Roux Pére Bourgogne 2018..... | 1 2 0 | / | / | |
| Riesling „Königbacher Ölberg“ von Winning Pfalz 2018..... | 7 9 | / | / | |
| Scheurebe von Winning Pfalz | 0,375 | 1 9 0 | / | / |
| Riesling Reiterpfad von Winning Pfalz 2022 MAGNUM..... | 1 1 0 | / | / | |
| Riesling Paradiesgarten von Winning Pfalz 2022 | 1 1 0 | / | / | |
| Kreuznacher Paradies Riesling Korell Nahe 2022..... | 1 6 5 | / | / | |

ROT

| | | | | |
|--|-------|-----|---------|--|
| Rioja Londono Tinto Bodegas don Sancho Spanien 2021..... | / | 2 0 | 8 , 8 | |
| Shiraz Old Pumphouse Thomson Estate Australien 2021..... | / | 2 4 | 9 , 9 | |
| „1838“ Rotweincuvée QBA Bergdolt-Reif&Nett Pfalz 2020..... | / | 2 4 | 9 , 9 | |
| Pinot Noir Royale von Winning Pfalz 2022..... | 4 1 | 2 9 | 1 1 , 5 | |
| I Tratturi Primitivo Puglia IGP Di San Marzano 2020..... | 4 3 | / | / | |
| Garnacha, Casa Rojo, Enemigo Mio D.O.P, Spanien '22..... | 4 9 | / | / | |
| Whisba Tempranillo, Rodriguez & Sanzo, Spanien..... | 1 3 2 | / | / | |
| Luddit Shiraz Bot River South Africa 2020..... | 1 4 5 | / | / | |