



Fischerhütte

Frühlings-Empfehlungen

VARIATIONEN vom LACHS

hausgebeizt auf knusprigem
Kartoffel-Rösti mit Crème fraîche
und frisch geriebenem Kren

19,50 €

FRÜHLINGSSALAT vom

ersten SPARGEL mit Rucola,
Büffel-Mozzarella, frischem Bärlauch
und feinem Trüffel-Öl

21,50 €

CRÉMESUPPE vom SPARGEL

mit gerösteten Brotcroûtons

10,50 €

Der erste Spargel der neuen Saison ist da!

***** Bester STANGENSPARGEL - ein gutes Pfund *****

mit neuen Kartoffeln und frisch aufgeschlagener

Sc. Hollandaise oder geschmolzener Butter

28,50 €

>> Dazu servieren wir Ihnen gern zur Wahl: <<

- **Rosmarinschinken** - fein aufgeschnitten + 12,00 €
- **Filet vom Fjord Lachs** - gegrillt + 18,50 €
- **Unser Wiener Schnitzel vom Kalb** + 19,50 €
- **Steak von der Rinderhüfte** - gegrillt + 21,50 €

Aus der heimischen Küche

***** KALBSLEBER BERLINER ART *****

mit geschmorten Butterzwiebeln, karamellisierten Apfelscheiben
und handgestampftem Kartoffelpüree

26,50 €

Zum süßen Abschluss

CRÉME BRÛLÉE

mit fruchtigem Erdbeer-Sorbet 12,00 €





Fischerhütte

Spring Recommendations

VARIATIONS of SALMON

on crisp fried potato thaler
with Crème fraîche and fresh
shaved radish

19.50 €

SPRING SALAD of

first ASPARAGUS with rocket,
buffalo Mozzarella, fresh wild garlic
and finest truffle oil

21.50 €

CREAMSOUP of ASPARAGUS

with roasted bread croutons

10.50 €

The first Asparagus of the new Season!

***** Best ASPARAGUS SPEARS - a pound *****
with young potatoes and fresh hand-whipped
Hollandaise sauce or melted butter

28.50 €

>> additional we serve to your choice <<

- Rosemary ham - fine sliced + 12.00 €
- Fillet of Fjord salmon - grilled + 18.50 €
- Our Wiener Schnitzel of veal + 19.50 €
- Haunch of beef Steak - grilled + 21.50 €

From the homegrown Kitchen

***** VEAL LIVER „Berlin style“ *****

with braised butter onions, caramelized apples,
and hand mashed potatoes

26.50 €

Sweet Final

CRÈME BRÛLÉE

with fruity strawberry sorbet 12.00 €

