Biergarten am Schlachtensee

Fischerhüttenstraße 136, 14163 berlin
+49 30 80498310

KOMPLETTE SPEISEKARTE

HERBST-EMPFEHLUNGEN

Lachs-tatar — 22,50 €
auf Pasionsfrucht-Spiegel mit knackigen Edamame und Krabben-Chips

Knusprige POLENTA-SCHNITTE VEGETARISCH — 20,50 €
mit crèmigem Ricotta, geröstetem Kürbis und aromatischen gebackenen Steinpilzen

Pilz-consommé — 11,50 €
mit Kartoffel-Pfifferling-Ravioli und Gemüsestreifen

PILZ-SAISON IN DER FISCHERHÜTTE

FRISCHE PFIFFERLINGE oder STEINPILZE VEGETARISCH — 21,50 €
handverlesen in bester 1A Qualität - zu Ihrer Wahl - in crémiger Rahmsauce mit frischen Kräutern

Serviettenknödel mit Blattspinat — 6,00 €

frische handgerollte Tagliolini — 6,50 €

herzhafter Grammelknödel — 6,50 €

Rumpsteak vom Grill — 24,50 €

Gegrilltes FILET vom HAVELZANDER — 30,50 €
mit gebratenen frischen Steinpilzen und edlem Safran-Risotto

BESTES AUS DER REGION

Barbarie entenbrust — 27,50 €
zart rosa gebraten auf feinfruchtiger Orangensauce mit samtigem Karottenpüree und wildem Brokkoli

RUMPSTEAK vom Grill - STEAK FRITES — 36,50 €
mit Café de Paris Butter, grünen Bohnen und Pommes frites

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Créme brûlée VEGETARISCH **12,50 €**
mit fruchtigem Birnen-Sorbet

AUS DER KALTEN KÜCHE

Fischerhütte HERBSTSALAT VEGETARISCH **15,50 €**
saisonale Blattsalate mit Schafskäse, Kirschtomaten, Radieschen und frischen Kräutern garniert, dazu unser Hausdressing

Caesar salat **14,50 €**
mit Bio-Ei, Stielkapern, Kirschtomaten, Croûtons und Caesar-Dressing

Gedeck VEGETARISCH **3,00 €**
mit frischem Graubrot, Butter und Kräuterquark

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG DES HAUSES

Feinstes TATAR vom SIMMENTALER WEIDE-RIND **19,50 €**
frisch zubereitet und pikant gewürzt mit Trüffel-Mayonnaise, Cornichons und Apfelkapern

AUS DEM SUPPENTOPF

Kartoffelsuppe **10,00 €**
nach Alt-Berliner Rezept mit Mohrrüben, frischen Kräutern und Wiener Würstchen

VEGETARISCH

Kartoffel-gnocchi VEGETARISCH **21,50 €**
gefüllt mit Ziegenkäse auf einer Honig-Thymian-Sauce mit gebratenen Champignons und grünem Spargel

AUS DER WURSTKÜCHE

Currywurst **14,50 €**
unsere Beste - ein Berliner Original mit Pommes frites und unserer hausgemachten Currysauce

FISCHERHÜTTEN - KLASSIKER

Unser BACKHENDL vom Paderborner Huhn 18,50 €
ausgelöste Stücke ohne Knochen - knusprig paniert

Unser WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb 27,50 €
nach Lutter & Wegner Art - prämiert von der New York Times in der Pfanne gebraten und mit etwas Butterschmalz ausgebacken zu einer knusprig lockeren Panade

Lutter & Wegner SAUERBRATEN 27,50 €
von der Rinderschaufel, mit Apfel-Rotkohl, gebuttertem Spitzkohl und handgestampftem Kartoffelpüree

Hausgemachte SÜLZE vom EISBEIN 19,50 €
mit herzhaftem Bratkartoffelsalat und Remouladensauce

GESCHMORTE BÄCKCHEN vom APFELSCHWEIN 23,50 €
mit hausgemachten Serviettenknödeln, Rotkohl und Schmand

Kalbsleber „berliner art“ 26,50 €
mit geschmorten Butterzwiebeln, karamellisierten Apfelscheiben und handgestampftem Kartoffelpüree

BEILAGEN ZU ALLEN HAUPTGERICHTEN

Kartoffelsalat / Kartoffelpüree	4,00 €
Bratkartoffeln	6,00 €
Pommes frites	5,00 €
Breznknödel	6,00 €
Grüne Bohnen	4,00 €
Kleiner gemischter Salat	6,00 €
Frisches Bauernbrot mit Butter und Kräuterquark VEGETARISCH	3,00 €
Portion Butter natur VEGETARISCH	1,00 €
Portion Kräuterbutter VEGETARISCH	2,00 €

FRISCHER FANG AUS DEM MEER

Black tiger garnelen 75,00 €
1 ganzes Kilo frisch gegrillt mit unseren hausgemachten dreierlei Dips: Aioli, Cocktail-Sauce und Sweet Chili Sauce sowie mit frisch gebackenem Baguette-Brot

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (BIS 14 JAHRE)

Der kleine Italiener: PENNE NUDELN Piccolo VEGETARISCH **10,50 €**
mit fruchtiger Tomatensauce und frisch gehobeltem Parmesan

Vom Bauernhof: FILET vom HÜHNCHEN **12,00 €**
klein geschnitten, paniert und knusprig gebacken mit einer Portion Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise

SÜSSSPEISEN

Wiener APFELSTRUDEL **10,50 €**
hausgemacht - nach traditionellem Rezept mit Puderzucker und warm serviert auf feiner Vanillesauce

Kaiserschmarrn VEGETARISCH **14,50 €**
so gut wie das Wiener Original duftend frisch aus dem Ofen und karamellisiert gereicht mit Zwetschgenröster und Bourbon Vanille Eiscrème