Fischerhütte 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

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

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

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

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

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 €**
unser Wettbewerbs-Gewinner 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

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 VEGETARISCH **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