

Vorspeisen und kleine Schlemmereien

Carpaccio	10,40
vom Rinderfilet mit Balsamico-Olivenöl-Marinade, Parmesankäse und Salatbouquet	
Scampi „Provencial“	10,90
in Kräuter-Knoblauchsauce	
Weinbergschnecken a la Italiano ² - (12 Stück)	8,90
in Gorgonzola-Sahnesauce	
Tessiner Rösti -vegetarisch-	8,90
Kartoffel-Rösti mit Champignons, Zucchini und Cherrytomaten in Kräutersauce, mit Käse ¹ überbacken	
Strauchtomaten und Mozzarella -vegetarisch-	7,90
geschmackvoll mit Balsamico-Olivenöl mariniert	
Garnelen im Kartoffel-Mantel	9,80
mit Sweet-Chili-Sauce	
Französische Weinbergschnecken	8,40
in Kräuter-Knoblauchsauce	

...aus dem Suppentopf

Rinderconsomme „Royal“	4,30
mit Markklößchen, Gemüsejulienne und Eierstich	
Tomatencremesuppe „King Edward“ -vegetarisch-	4,20
mit Quarkklößchen und Sahnahaube	
Französische Zwiebelsuppe -vegetarisch-	4,40
mit Croutons und Käse ¹ überbacken	
Hummercremesuppe ^{1,4}	5,50
mit Garnelen und Kräutersahnahaube	

Pasta - Träume...

Tagliatelle al Carpaccio	13,90
Bandnudeln mit Speck ⁹ , Zwiebeln und grünem Pfeffer in Sahnesauce an hauchzartem Rindercarpaccio mit Parmesan	
Tagliatelle al Gamberetti	11,90
Bandnudeln mit Garnelen und einem Hauch Knoblauch in Olivenöl	
Tagliatelle al Salmone	11,90
Bandnudeln mit frischen Lachsstreifen in Basilikumsahnesauce	
Spaghetti „New Delhi“	10,90
Spaghetti mit Putenstreifen und Cherrytomaten in Curry-Pestosahnesauce	
Spaghetti „Sorrentina“ -vegetarisch-	10,90
Spaghetti mit frischen Champignons in fruchtiger Tomatensauce und Mozzarellascheiben	
Spaghetti „Aglio olio e Peperoncini“ -vegetarisch-	8,90
Spaghetti mit Olivenöl, frischem Basilikum, Knoblauch, Peperoni und Parmesankäse	
Penne „al Gorgonzola“ -vegetarisch-	10,40
kurze Rohrnudeln mit Blattspinat in Gorgonzolacremesauce	
Penne „Al Tonno“ ²	10,40
kurze Rohrnudeln mit Zwiebeln, Thunfisch in Tomaten-Sahnesauce	
Penne „Don Alfredo“	10,90
kurze Rohrnudeln mit Zucchini und Putenbruststreifen in Weißweinsahnesauce,	

Nur für unsere kleinen Gäste

Gemischter Salatteller	5,90
mit warmen Putenbruststreifen	
Schweineschnitzel „Wiener Art“	5,90
mit Pommes frites	
Nudelauswahl	5,90
in Tomatensahnesauce	
Putenmedaillons	5,90
mit Pommes frites	

...frisch aus dem Garten

Garnelen-Schmaus Salatteller	13,90
bunter Salatteller mit Garnelen im Kartoffelmantel	
Salatteller „Bell Saison“	10,90
Salatvariation mit Putenbruststreifen vom Grill	
Salatteller „Chasseur“ -vegetarisch-	10,40
Salatvariation mit gebackenem Mozzarella, Walnüssen und Croutons	
Salatteller „Napoli“ ²	10,40
Salatkomposition mit Thunfisch, Zwiebelringen und eingelegten Oliven ¹³	
Gaucht Salatteller	13,90
Bunter Salatteller mit rosa gebratenen Roastbeefstreifen vom Grill	

Wählen Sie Ihr Salatdressing:

- fruchtiges Joghurt-Dressing
- süß-saure Balsamico-Vinaigrette

...aus dem Netz des Fischers

Scampi „Mediterrano“ - in Knoblauchsauce	21,90
Fischteller „Alt Sylt“	18,40
Zanderfilet ¹² und zwei Garnelenspieße auf Champagner-Senf-Sauce	
Lachs „Belvedere“ - Lachs-Tranchen auf Hummersauce	17,40
Zanderfilet ¹² - auf Wodka-Dillsauce	17,90
Schollenfilet ¹² „Winzerin“ - auf Weißwein-Sahnesauce	16,40
Fischgrillteller „Störtebecker“	21,90
verschiedene Edelfische auf einer herzhaften Kräutersauce	

Wählen Sie eine Beilage zu Ihrem Fischgericht:

- mediterrane Spinat-Kartoffeln
- tagesfrisches Gemüse und Salzkartoffeln
- Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette und Salzkartoffeln.

Schnitzelvariationen

Westfälisches Bauernschnitzel	14,30
Schweineschnitzel mit knusprigem Räucherspeck ⁹ , Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat	
Cordon bleu	13,90
Schweineschnitzel gefüllt mit Vorderkochschinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites und tagesfrisches Gemüse	
Schweineschnitzel „Pfeffer“²	12,30
mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	
Champignonschnitzel²	12,30
Schweineschnitzel mit Champignonsauce, Kroketten und Salat	
Schweineschnitzel „Wiener Art“	10,30
mit Pommes frites und Salat	
Putenschnitzel „Maharadscha“²	12,80
mit Curry-Früchtesauce, dazu Butterreis und Salat	
Schweineschnitzel „Zwiebelkopf“²	13,30
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat	
Schweineschnitzel „Hawaii“^{1,2}	13,80
mit Ananasscheiben, Vorderkochschinken ^{1,2,3} und Käse ¹ überbacken, dazu Pommes frites und Salat	
Putenschnitzel „Bearnaise“²	13,80
mit Tomatenscheiben und Sauce Béarnaise, dazu Pommes frites und Salat	
Paprikaschnitzel²	12,30
Schweineschnitzel mit Paprikarahmsauce, dazu Pommes frites und Salat	

... für den kleinen Hunger

Folienkartoffel	11,90
mit Garnelen in Knoblauch-Öl, dazu Sauerrahm und Salatbouquet	
Folienkartoffel -vegetarisch-	8,90
Champignons, Zucchini und Cherrytomaten in Kräutersauce, mit Käse ¹ überbacken, dazu Salatbouquet	
Toast „Sansibar“	9,40
Schweinerücken-Tournedos vom Grill, belegt mit exotischen Früchten in Currysauce	
Damen-Toast	10,40
Putenmedaillons mit Tomatenscheiben und Sauce Béarnaise	
Toast „Hawaii“^{1,3}	9,40
mit Vorderkochschinken ^{1,2,3} , Ananasscheiben und Käse ¹ überbacken, dazu Salatbeilage	

Besondere Spezialitäten

Fischer's Topf ²	14,90
Schweinefiletstreifen in pikanter Paprikasauce dazu Butterreis und Salat	
Putenmedaillons „Indisch“ ²	13,90
mit exotischen Früchten in Mango-Currysauce, dazu Butterreis und Salat	
Hausteller ⁸	15,80
Schweinefiletmedaillons mit Röstkartoffeln, tagesfrischem Gemüse, Speck ⁹ und Spiegelei	
Duett vom Besten	17,30
zartes Roastbeef und Schweinefiletstreifen in pikanter Champignon-Paprikasauce, dazu Kroketten und Salat	
Schweinefilet „Roma“	15,40
Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolacreme mit Kroketten und tagesfrischem Gemüse	
Märchen der Südsee ²	13,90
Putengeschnetzeltes in einer herzhaften Mango-Früchte-Currysauce, dazu Butterreis und Salat	
Romeo und Julia ²	17,30
Medaillons vom Roastbeef und Schweinefilet auf Sauce Béarnaise und Pfeffersauce, dazu Kartoffel-Kroketten und Salat	
Züricher Geschnetzeltes	15,30
Schweinefiletstreifen in Champignon-Weißweinsauce mit Rösti und Salat	
Schweinefilet „Pommery“	15,40
Schweinefiletmedaillons in Pommery-Senfauce, dazu Bandnudeln und Salat	
Land & Meer	16,90
Putenstreifen und Garnelen in Knoblauch-Sahnesauce, dazu Butterreis und Salat	

Argent. Black Angus-Steaks

„Maitre d' Hotel“	18,40
Rumpsteak mit Kräuterbutter*, Folienkartoffel und Salat	
„Genfer Pfeffersteak“ ²	18,40
auf einer feurigen Cognac-Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat	
Rumpsteak „Cordon Rouge“ ^{1,2,3}	19,30
gefüllt mit Vorderkochen und Käse ¹ , dazu Röstkartoffeln und Salat	
Rumpsteak nach „Berner Art“	19,30
mit tagesfrischem Gemüse, Sauce Béarnaise und Röstkartoffeln	
Rumpsteak „Pommery“ ²	18,40
Rumpsteak auf Pommery-Senfesauce, dazu Bandnudeln und Salat	
Zwiebel-Rostbraten	18,40
Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat	
Surf & Turf	25,90
Rumpsteak und Scampi in Knoblauchsahnesauce mit Kroketten und Salat der Saison	
Rumpsteak al Gorgonzola	18,40
Rumpsteak auf Gorgonzolacremesauce, dazu Kroketten und Salat	

Platten für 2 Personen

Gourmet-Platte	32,90
verschiedene Fleischsorten vom Grill, mit tagesfrischem Gemüse, Butterreis, Pommes frites und Kräuterbutter	
Steak-Platte	42,90
mit tagesfrischem Gemüse, Butterreis, Bratkartoffeln, Pfeffersauce und Sauce Béarnaise	
Edelfisch-Platte	44,90
verschiedene Edelfischfilets ¹² mit tagesfrischem Gemüse, Salzkartoffeln und Butterreis, dazu Champagner-Senf-Sauce und herzhaftes Kräutersauce	

Grill-Spezialitäten

Gauchoteller	17,90
Rinder-, Puten- und Schweinefiletmedaillons vom Grill mit knusprigem Räucherspeck ⁹ , Kräuterbutter*, tagesfrischem Gemüse und Folienkartoffel mit Sauerrahm	
Grillteller „Curasco“⁸	14,90
verschiedene Fleischsorten vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat	
Dreierlei am Spieß	15,90
Rind-, Puten und Schweinemedaillons am Spieß, mit Genfer Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	
Schweinerückensteak²	13,90
auf Paprikasauce, dazu Pommes frites und Salat	
Hacksteak „Holzfäller Art“	13,90
mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat	
Putensteak „Schweizer Art“^{1,2,3}	15,90
mit Vorderkeuschinken und Käse ¹ gefüllt, dazu tagesfrisches Gemüse und Kartoffel-Kroketten	
Putensteak	14,90
auf Paprikasauce, Folienkartoffel und Salat	
Schweinerückensteak „Cipolla“	14,90
mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat	
Hacksteak „Pfefferkorn“	12,90
auf Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat	
Putensteak „Neptun“	18,90
Putensteak und zwei Garnelenspieße in Knoblauchbutter gebraten, dazu Kroketten, Salat und Sauce Béarnaise	

Beilagen

Kleiner Salatteller	3,50	Bratkartoffeln	3,50
Portion Sauce	2,50	Mayonnaise	0,50
Portion Pommes frites	2,50	Ketchup	0,50
Folienkartoffel	3,90	Verpackung	0,50

Liebe Gäste, bei einigen Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu berechnen. Bitte vor Bestellung nachfragen.

LONGDRINKS / APERITIVS

Glas Sekt	0,1 l	3,50
Hugo	0,2 l	4,50
Aperol Spritz	0,2 l	4,50
Bacardi-Cola ^{1,9,10}	0,1 l	3,50
Wodka-Lemon ¹¹	0,1 l	3,50
Gin-Tonic ¹¹	0,1 l	3,50
Asbach-Cola ^{1,9,10}	0,1 l	3,50
Pernod-Cola ^{1,9,10}	0,1 l	3,50
Jim Beam-Cola ^{1,9,10}	0,1 l	3,50
43'er mit Milch	0,1 l	3,50
VW	5 cl	4,00
Campari-Orange ¹	0,1 l	3,50
Martini - rot oder weiß	5 cl	3,20
Sherry - trocken oder medium	5 cl	3,20

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee		1,80
Cappuccino		2,20
Espresso		1,80
Milchkaffee		2,50
Latte Macchiato		2,50
Heiße Schokolade		2,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,9,10}	0,2 l	1,40
Coca Cola ^{1,9,10}	0,3 l	2,10
Fanta ^{1,9}	0,2 l	1,40
Fanta ^{1,9}	0,3 l	2,10
Sprite	0,2 l	1,40
Sprite	0,3 l	2,10
Apfelschorle	0,3 l	2,10
Apfelschorle	0,5 l	3,50
Malzbier	0,3 l	2,00
Malzbier	0,5 l	3,30

MINERALWASSER

Luna	0,25 l	1,80
Luna still	0,25 l	2,00
Luna	0,75 l	4,50

SCHWEPES

Tonic Water ¹¹	0,2 l	2,30
Ginger Ale	0,2 l	2,30
Bitter Lemon ¹¹	0,2 l	2,30

SÄFTE

Johannisbeersaft	0,2 l	2,30
Orangensaft	0,2 l	2,30
Apfelsaft	0,2 l	2,30

BIERE

	0,2 l	0,3 l
Bitburger Pils	1,40	2,10
Frankenheimer Alt	1,40	2,10
Krefelder	1,40	2,10
Alsterwasser	1,40	2,10
Radler	1,40	2,10
Pils-Schuss	1,40	2,10
Pils mit Cola	1,40	2,10
Alt mit Cola	1,40	2,10
Pils Alkoholfrei	Flasche 0,33 l	2,30
Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	3,80
Weizenbier	0,5 l	3,80

SPIRITUOSEN

Weizenkorn	2 cl	1,80
Wacholder	2 cl	1,80
Bommerlunder	2 cl	2,00
Doornkaat	2 cl	1,80
Malteser Aquavit	2 cl	2,00
Alborg Jubiläums Aquavit	2 cl	2,00
Linie Aquavit	2 cl	2,00
Wodka	2 cl	2,00
Bacardi	2 cl	2,00
Williamsbirne	2 cl	2,00
Kirschwasser	2 cl	2,00
Samtkragen	2 cl	1,80
Slivovic	2 cl	2,00
Ouzo	2 cl	1,80
Tequila	2 cl	2,00
Fürst Bismarck	2 cl	2,00
Grappa	2 cl	2,50

LIKÖRE

Licor 43	2 cl	2,50
Underberg	2 cl	2,00
Fernet Branca ¹ oder Menta ¹	2 cl	2,00
Jägermeister	2 cl	2,00
Kümmerling	2 cl	2,00
Baileys	2 cl	2,20
Julischka ^{1,9}	2 cl	2,00
Kruskovac ^{1,9}	2 cl	2,00
Genever	2 cl	1,80
Ramazotti ¹	2 cl	2,20
Averna	2 cl	2,20
Amaretto ¹	2 cl	2,00
Sambuca	2 cl	1,80
Feigling	2 cl	1,80
Pläumchen	2 cl	1,80
Sangrita	2 cl	1,60
Grand Marnier	2 cl	2,20
Dirty Harry	2 cl	1,80

WEINBRAND / COGNAC / WHISKY

103 er	2 cl	2,50
Mariacron	2 cl	2,00
Asbach Uralt	2 cl	2,20
Martell	2 cl	3,50
Remy Martin	2 cl	3,50
Hennessy	2 cl	3,50
Calvados	2 cl	2,50
Jim Beam	2 cl	3,00
Johnny Walker	2 cl	3,00
Jack Daniels	2 cl	3,50

Cocktails

<p>Mai Tai Eine sauer-fruchtige Mischung aus diversen Rumsorten. Dry Orange Curacao, Mandel und Zitrone. Welcome to Hawaii!</p>	6,40	<p>Swimming pool Türkisblau wie die Südsee. Mit Wodka, Rum, Blue Curacao, Orange und Ananas befördert Sie dieser Cocktail direkt aufs Dach eines Luxusliners. Wir wünschen einen schönen Urlaub!</p>	6,40
<p>Pina Colada Die beliebteste aller Coladas. Diese cremig-süße Mischung aus Rum, Ananas und Kokos schmeckt wie ein Kurzurlaub in der Karibik.</p>	6,40	<p>Long island ice tea New York Lifestyle. Mit dem kräftigen, dunklen Cocktail aus Gin, Rum, Tequila, Wodka, Orangenlikör und Tee-extrakten tauchen Sie ein in die Atmosphäre einer Stadt, die niemals schläft.</p>	6,40
<p>Sex on the beach Warum dieser Cocktail so heißt, weiß kein Mensch. Aber Wodka, Pfirsich, Orange und Maracuja gut gemixt sind immer eine Sünde wert.</p>	6,40		

Alkoholfreie Cocktails



<p>Havana Juicer Die kubanische Fruchtbombe mit Orange, Maracuja, Pfirsich und schwarzer Johannisbeere. 0 Promille, aber 100 fidel!</p>	5,90	<p>Virgin Colada Der cremige Mix aus Ananas und Kokos ist die kleine Schwester der Piña Colada: ohne Alkohol, doch mit genauso viel Geschmack.</p>	5,90
--	------	---	------

<p><u>Weißweine</u></p>	<table border="0"> <tr> <td>Flasche</td> <td>Glas</td> </tr> <tr> <td>0,75 Ltr.</td> <td>0,2 Ltr</td> </tr> </table>	Flasche	Glas	0,75 Ltr.	0,2 Ltr
Flasche	Glas				
0,75 Ltr.	0,2 Ltr				
<p>Chardonnay QbA trocken, fruchtig, elegant zu hellem Fleisch</p>	4,90				
<p>Riesling Kabinett trocken, spritzig, rassig, zu Fisch- und Geflügelgerichten</p>	21,90 5,90				

Weine vom Pfälzer Weingut
mit hohen Auszeichnungen.
Exklusiv nur bei uns im
Brauhaus Fischer.

<p><u>Roséweine</u></p>	
<p>Spätburgunder Weißherbst trocken, frisch, bekömmlich, zu leichten Gerichten</p>	4,50

<p><u>Rotweine</u></p>	<table border="0"> <tr> <td>Flasche</td> <td>Glas</td> </tr> <tr> <td>0,75 Ltr.</td> <td>0,2 Ltr</td> </tr> </table>	Flasche	Glas	0,75 Ltr.	0,2 Ltr
Flasche	Glas				
0,75 Ltr.	0,2 Ltr				
<p>Dornfelder trocken, tiefdunkel, gehaltvoll, zu dunklem Fleisch</p>	20,90 5,60				
<p>Pfälzer Cuvée halbtrocken, gehaltvoll, zu dunklem Fleisch</p>	4,50				
<p>Dornfelder lieblich</p>	20,50 5,40				