

Vorspeisen und kleine Schlemmereien

Carpaccio	11,90
vom Rinderfilet mit Balsamico-Olivenöl-Marinade, Parmesankäse und Salatbouquet	
Gambas „Provencal“	11,90
in Kräuter-Knoblauchsauce	
Bruschetta a la Mare -vegetarisch-	6,90
Riesen Bruschetta mit Tomaten, und Zwiebeln, Salatbouquet und Parmesan	
Weinbergschnecken a la Italiano ² - (12 Stück)	8,90
in Gorgonzola-Sahnesauce	
Strauchtomaten und Mozzarella -vegetarisch-	8,40
geschmackvoll mit Balsamico-Olivenöl mariniert	
Gambas „Café de Paris“	11,90
mit grünem Pfeffer in Café de Paris Sauce	
Französische Weinbergschnecken	8,40
in Kräuter-Knoblauchsauce	
Warmer Schafskäse - in Alufolie serviert -vegetarisch-	8,90
oder in der Butterpfanne gebacken	

...aus dem Suppentopf

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

Pasta - Träume...

Tagliatelle al Carpaccio	14,90
Bandnudeln mit Speck ⁹ , Zwiebeln und grünem Pfeffer in Sahnesauce an hauchzartem Rindercarpaccio mit Parmesan	
Tagliatelle al Gamberetti	12,90
Bandnudeln mit Garnelen und einem Hauch Knoblauch in Olivenöl	
Tagliatelle al Salmone	12,90
Bandnudeln mit frischen Lachsstreifen in Basilikumsahnesauce	
Spaghetti con Tacchino	11,90
Spaghetti mit Putenstreifen, Zucchini und Paprika in Curry-Pestosahnesauce	
Spaghetti „Sorrentina“ -vegetarisch-	11,90
Spaghetti mit frischen Champignons in fruchtiger Tomatensauce und Mozzarellascheiben	
Spaghetti „Aglio olio e Peperoncini“ -vegetarisch-	9,90
Spaghetti mit Olivenöl, frischem Basilikum, Knoblauch, Peperoni und Parmesankäse	
Penne „al Gorgonzola“ -vegetarisch-	11,40
kurze Rohrnudeln mit Blattspinat in Gorgonzolacremesauce	
Penne „Al Tonno“ ²	11,40
kurze Rohrnudeln mit Zwiebeln, Thunfisch in Tomaten-Sahnesauce	
Penne „Café de Paris“	11,90
kurze Rohrnudeln mit Zucchini und Putenbruststreifen in Café de Paris Sauce	

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

Salatteller „Bell Saison“	12,90
Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen und Champignons aus der Butterpfanne	
Salatteller „Nizza“	14,90
Bunter Salatteller mit Garnelen in Knoblauch-Olivenöl	
Salatteller „Napoli“²	12,40
Bunter Salatteller mit Thunfisch und Mozzarella	
Gaucht Salatteller	14,90
Bunter Salatteller mit Schafkäse und rosa gebratenen Roastbeefstreifen	

Wählen Sie Ihr Salatdressing:

- fruchtiges Joghurt-Himbeerdressing
- Balsamico-Himbeervinaigrette

...aus dem Netz des Fischers

Gamba-Pfanne	Gambas in Knoblauchsauce oder mit grünem Pfeffer in Café de Paris Sauce	23,90
Fischteller „Alt Sylt“	Zanderfilet ¹² und zwei Garnelenspieße auf Champagner-Senf-Sauce	19,40
Lachs „Belvedere“	Lachs-Tranchen auf Hummersauce	18,40
Zanderfilet¹²	auf Wodka-Dillsauce	18,90
Schollenfilet¹² „Winzerin“	auf Weißwein-Sahnesauce	17,40
Fischgrillteller „Störtebecker“	verschiedene Edelfische auf einer herzhaften Kräutersauce	22,90

Wählen Sie eine Beilage zu Ihrem Fischgericht:

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

Schnitzelvariationen

Westfälisches Bauernschnitzel	15,30
Schweineschnitzel mit knusprigem Räucherspeck ⁹ , Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat	
Cordon bleu	14,90
Schweineschnitzel gefüllt mit Vorderkochschinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites und tagesfrisches Gemüse	
Schweineschnitzel „Pfeffer“ ²	13,30
mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	
Champignonschnitzel ²	13,30
Schweineschnitzel mit Champignonsauce, Kroketten und Salat	
Schweineschnitzel „Wiener Art“	11,30
mit Pommes frites und Salat	
Putenschnitzel „Maharadscha“ ²	13,80
mit Curry-Früchtesauce, dazu Butterreis und Salat	
Schweineschnitzel „Zwiebelkopf“ ²	14,30
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat	
Schweineschnitzel „Hawaii“ ^{1,2}	14,80
mit Ananasscheiben, Vorderkochschinken ^{1,2,3} und Käse ¹ überbacken, dazu Pommes frites und Salat	
Putenschnitzel „Bearnaise“ ²	14,80
mit Tomatenscheiben und Sauce Béarnaise, dazu Pommes frites und Salat	
Paprikaschnitzel ²	13,30
Schweineschnitzel mit Paprikarahmsauce, dazu Pommes frites und Salat	

... für den kleinen Hunger

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

Besondere Spezialitäten

Fischer's Topf ²	16,30
Schweinefiletstreifen mit Paprika und Zucchini in pikanter Tomatensauce, dazu Butterreis und Salat	
Putenmedaillons „Indisch“ ²	14,90
auf Curry-Früchtesauce, dazu Butterreis und Salat	
Hauspfanne ⁸	16,80
Schweinefiletmedaillons mit Röstkartoffeln, tagesfrischem Gemüse, Speck ⁹ und Spiegelei	
Duett vom Besten	18,30
zartes Roastbeef und Schweinefiletstreifen mit Champignons, Paprika und Zucchini in pikanter Tomatensauce, dazu Kroketten und Salat	
Schweinefilet „Roma“	16,40
Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolacreme mit Kroketten und tagesfrischem Gemüse	
Märchen der Südsee ²	14,90
Putengeschnetzeltes in einer herzhaften Curry-Früchtesauce, dazu Butterreis und Salat	
Romeo und Julia ²	18,30
Medaillons vom Roastbeef und Schweinefilet auf Sauce Béarnaise und Pfeffersauce, dazu Kartoffel-Kroketten und Salat	
Züricher Geschnetzeltes	16,30
Schweinefiletstreifen in Champignon-Weißweinsauce mit Rösti und Salat	
Schweinefilet „Pommery“	16,40
Schweinefiletmedaillons in Pommery-Senfsauce, dazu Bandnudeln und Salat	
Land & Meer	18,90
Putenstreifen und Garnelen in Knoblauch-Sahnesauce, dazu Butterreis und Salat	
Schweinerückensteak „Gaudi“	15,90
mit Gouda-Käse ¹ gefüllt, auf Pfeffersauce, dazu Kroketten und Salat	
Hacksteak „Brauhaus“	14,90
mit Schafkäse gefüllt, dazu Pommes frites und Salat	

Argent. Black Angus-Steaks

„Maitre d' Hotel”	19,40
Rumpsteak mit Kräuterbutter*, Folienkartoffel und Salat	
„Genfer Pfeffersteak” ²	19,40
auf einer feurigen Cognac-Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat	
Rumpsteak „Cordon Rouge” ^{1,2,3}	20,30
gefüllt mit Vorderkochen und Käse ¹ , dazu Röstkartoffeln und Salat	
Rumpsteak nach „Berner Art”	20,30
mit tagesfrischem Gemüse, Sauce Béarnaise und Röstkartoffeln	
Rumpsteak „Pommery” ²	19,40
Rumpsteak auf Pommery-Senfesauce, dazu Bandnudeln und Salat	
Zwiebel-Rostbraten	19,40
Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat	
Surf & Turf	26,90
Rumpsteak und Gambas in Knoblauchsahnesauce mit Kroketten und Salat der Saison	
Rumpsteak al Gorgonzola	19,40
Rumpsteak auf Gorgonzolacremesauce, dazu Kroketten und Salat	
Rumpsteak „Café de Paris”	19,40
Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Café de Paris Sauce, dazu Rösti und Salat	

Platten für 2 Personen

Gourmet-Platte	34,90
verschiedene Fleischsorten vom Grill, mit tagesfrischem Gemüse, Butterreis, Pommes frites und Kräuterbutter	
Steak-Platte	44,90
mit tagesfrischem Gemüse, Butterreis, Bratkartoffeln, Pfeffersauce und Sauce Béarnaise	

Grill-Spezialitäten

Gauchoteller	Rinder-, Puten- und Schweinefiletmedaillons vom Grill mit knusprigem Räucherspeck ⁹ , Kräuterbutter*, tagesfrischem Gemüse und Folienkartoffel mit Sauerrahm	18,90
Grillteller „Curasco“⁸	verschiedene Fleischsorten vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat	15,90
Dreierlei am Spieß	Rind-, Puten und Schweinemedallions am Spieß, mit Genfer Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	16,90
Schweinerückensteak² „Bergmann“	auf Paprikasauce, dazu Pommes frites und Salat	14,90
Hacksteak „Holzfäller Art“	mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat	14,90
Putensteak „Schweizer Art“^{1,2,3}	mit Vorderkeuschinken und Käse ¹ gefüllt, dazu tagesfrisches Gemüse und Kartoffel-Kroketten	16,90
Putensteak „Gärtnerin“	auf Paprikasauce, Folienkartoffel und Salat	15,90
Schweinerückensteak „Cipolla“	mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat	15,90
Hacksteak „Pfefferkorn“	auf Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat	13,90
Putensteak „Neptun“	Putensteak und zwei Garnelenspieße in Knoblauchbutter gebraten, dazu Kroketten, Salat und Sauce Béarnaise	19,90

Beilagen

Kleiner Salatteller	3,50	Bratkartoffeln	3,50
Portion Sauce	3,00	Mayonnaise	0,50
Portion Pommes frites	3,00	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	0,1l	3,50
Hugo	0,2l	4,90
Aperol Spritz	0,2l	4,90
Bacardi-Cola ^{1,9,10}	0,1l	4,00
Wodka-Lemon ¹¹	0,1l	4,00
Gin-Tonic ¹¹	0,1l	4,00
Asbach-Cola ^{1,9,10}	0,1l	4,00
Pernod-Cola ^{1,9,10}	0,1l	4,00
Jim Beam-Cola ^{1,9,10}	0,1l	4,00
43'er mit Milch	0,1l	4,00
VW	5 cl	4,00
Campari-Orange ¹	0,2l	4,50
Martini - rot oder weiß	5 cl	3,50
Sherry - trocken oder medium	5 cl	3,50

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee		2,00
Cappuccino		2,50
Espresso		2,00
Milchkaffee		3,00
Latte Macchiato		3,00
Heiße Schokolade		3,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,9,10}	0,2l	1,60
Coca Cola ^{1,9,10}	0,3l	2,40
Fanta ^{1,9}	0,2l	1,60
Fanta ^{1,9}	0,3l	2,40
Sprite	0,2l	1,60
Sprite	0,3l	2,40
Apfelschorle	0,3l	2,40
Apfelschorle	0,5l	4,00
Malzbier	0,3l	2,30
Malzbier	0,5l	3,90

MINERALWASSER

Luna	0,25l	2,00
Luna still	0,25l	2,20
Luna	0,75l	5,50

SCHWEPPE

Tonic Water ¹¹	0,2l	2,50
Ginger Ale	0,2l	2,50
Bitter Lemon ¹¹	0,2l	2,50

SÄFTE

Johannisbeersaft	0,2l	2,50
Orangensaft	0,2l	2,50
Apfelsaft	0,2l	2,50

BIERE

	0,2l	0,3l
Bitburger oder Stauder Pils	1,60	2,40
Frankenheimer Alt	1,60	2,40
Krefelder	1,60	2,40
Alsterwasser	1,60	2,40
Radler	1,60	2,40
Pils-Schuss	1,60	2,40
Pils mit Cola	1,60	2,40
Alt mit Cola	1,60	2,40
Pils Alkoholfrei	Flasche 0,33l	2,60
Weizenbier alkoholfrei	0,5l	4,50
Weizenbier	0,5l	4,50

SPIRITUOSEN

Weizenkorn	2 cl	2,00
Maltaser Aquavit	2 cl	2,50
Alborg Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50
Linie Aquavit	2 cl	2,50
Wodka	2 cl	2,50
Bacardi	2 cl	2,50
Williamsbirne	2 cl	2,50
Kirschwasser	2 cl	2,50
Slivovic	2 cl	2,30
Ouzo	2 cl	2,00
Tequila	2 cl	2,50
Grappa	2 cl	3,00

LIKÖRE

Licor 43	2 cl	2,50
Underberg	2 cl	2,50
Fernet Branca ¹ oder Menta ¹	2 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	2,50
Kümmerling	2 cl	2,50
Baileys	2 cl	2,50
Julischka ^{1,9}	2 cl	2,30
Kruskovic ^{1,9}	2 cl	2,30
Ramazotti ¹	2 cl	2,50
Averna	2 cl	2,50
Sambuca	2 cl	2,00
Feigling	2 cl	2,00
Pfläumchen	2 cl	2,00
Sangrita	2 cl	1,80
Dirty Harry	2 cl	2,00

WEINBRAND / COGNAC / WHISKY

103 er	2 cl	2,50
Mariacron	2 cl	2,00
Asbach Uralt	2 cl	2,50
Martell	2 cl	4,00
Remy Martin	2 cl	4,00
Hennessy	2 cl	4,00
Calvados	2 cl	3,00
Jim Beam	2 cl	3,00
Johnny Walker	2 cl	3,00
Jack Daniels	2 cl	4,00

Stellen Sie sich Ihren Eisbecher zusammen

Eissorten - Eisvariationen je Kugel 1,00

Vanille ¹, Schoko, Erdbeer, Zitrone,
Walnuss, Stracciatella

Saucen

Schokosauce	2,00
Himbeersauce	2,00
heiße Kirschen	2,00
heiße Schokosauce	2,00
Portion Schlagsahne	1,00

Extras

Espresso ⁵		2,00
Eierlikör	0,2 cl	2,00
Baileys	0,2 cl	2,50
Nuss-Mix		1,00
Smarties		1,00

Weißweine

Flasche Glas
0,75 Ltr. 0,2 Ltr

Chardonnay QbA 4,90
trocken, fruchtig,
elegant zu hellem Fleisch

Riesling Kabinett 21,90 5,90
trocken, spritzig, rassig, zu Fisch-
und Geflügelgerichten

Roséweine

Spätburgunder Weißherbst 4,50
trocken, frisch, bekömmlich,
zu leichten Gerichten

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

Rotweine

Flasche Glas
0,75 Ltr. 0,2 Ltr

Dornfelder 20,90 5,60
trocken, tiefdunkel, gehaltvoll,
zu dunklem Fleisch

Pfälzer Cuvée 4,50
halbtrocken, gehaltvoll,
zu dunklem Fleisch

Dornfelder 20,50 5,40
lieblich

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergiekarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.