



Tisch-
Reservierungen:

030 - 80 49 83 10

info@fischerhuetten-
berlin.de

Fischerhütte OSTER-BRUNCH

Sonntag & Montag, 09.+10. April 2023 / 11-15 Uhr

Willkommen in der Fischerhütte Weinhandlung mit Wintergarten & Terrasse

*zum großen OSTER-BRUNCH-Bufferet, inkl. Lutter & Wegner Riesling Sekt,
verschiedenen Heißgetränken, Tafelwasser, Fruchtsäften und frischen Smoothies*

59 € p.P. (Kinder bis 5 Jahre kostenfrei / 6-12 Jahre zum halben Preis)

*Spargelzeit
in der Fischerhütte*

Das Beste von unseren regionalen Spargelhöfen

SPARGELCRÉMESUPPE

mit Bärlauch-Mandel-Pesto

10,00 €

SALAT von weißem SPARGEL auf Rucola

mit Datteltomaten, Baby-Mozzarella und Bärlauch, verfeinert mit Trüffel-Öl

19,50 €

BEELITZER und KREMMENER STANGENSPARGEL

ein gutes Pfund - mit neuen Kartoffeln und frisch aufgeschlagener
Sc. Hollandaise oder geschmolzener Butter

24,50 €

Dazu servieren wir Ihnen zur Wahl:

- Rosmarinschinken - fein aufgeschnitten + 12,00 €
- Filet vom Fjord Lachs - gegrillt + 18,50 €
- Unser Wiener Schnitzel vom Kalb + 19,50 €
- Rumpsteak - vom Grill + 26,00 €
- Spitzmorcheln in Rahm - ca. 200 g + 19,50 €

Aus den Wäldern der Karpaten

***** Frische SPITZMORCHELN in Rahm *****

ca. 200 g mit frischen Kräutern 19,50 €

- erhältlich mit den oben genannten Fleisch- und Fischbeilagen
- sowie mit hausgemachten Breznknödeln + 6,00 €
- oder mit handgewalzten Tagliatelle + 6,00 €

Zum süßen Abschluss

FRISCHE ERDBEEREN

mit Bourbon Vanille Eiscrème und feiner Konditor-Schlagsahne

12,00 €

CRÉME BRÛLÉE

mit Bourbon Vanille und frischen Beeren

12,00 €

Aus der kalten Küche

Fischerhütten FRÜHLINGS-SALAT 14,50 €

mit frischen Kräutern, Radieschen, Erdbeeren, Hirtenkäse, karamellisierten Walnüssen und unserem Hausdressing

CAESAR SALAT - unser Vorspeisen-Klassiker

mit Bio-Ei, Stielkapern, Kirschtomaten, Croûtons und Caesar-Dressing 12,50 €

zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbruststreifen + 10,00 €

zusätzlich mit 4 gegrillten Garnelen (jede weitere 3,00 €) + 12,00 €

Frische MATJES-FILETS

19,50 €

mit Hausfrauen-Sauce und neuen Kartoffeln

GEDECK *mit frischem Graubrot, Butter und Kräuterquark* p. P. 3,00 €



Unsere besondere Empfehlung des Hauses



Feinstes TATAR vom SIMMENTALER WEIDE-RIND klein ca. 150g 18,50 €

frisch zubereitet und pikant gewürzt groß ca. 240g 26,50 €

mit Trüffel-Mayonnaise, Cornichons und Apfelkapern



Aus dem Suppentopf

KARTOFFELSUPPE - nach Alt-Berliner Rezept 10,00 €

mit Mohrrüben, frischen Kräutern und Wiener Würstchen

Vegetarisch

KARTOFFEL-GNOCCHI *auf Sauce von roten Gartenpaprika* 18,50 €

mit Ricotta, Spinatsalat, gegrillter Paprika und Macadamia Nüssen



Fischerhütten - Klassiker



CURRYWURST unsere Beste - ein Berliner Original <i>mit Pommes frites und unserer hausgemachten Currysauce</i>	13,50 €
Unser BACKHENDL vom Paderborner Huhn <i>ausgelöste Stücke ohne Knochen - knusprig paniert Beilagen nach Wunsch aus der separaten Beilagen-Auswahl / Preise zzgl.</i>	18,50 €
WIENER SCHNITZEL vom Kalb <i>nach Lutter & Wegner Art - prämiert von der New York Times in der Pfanne gebraten und mit etwas Butterschmalz ausgebacken zu einer knusprig lockeren Panade / dazu eine Portion Preiselbeeren weitere Beilagen nach Wunsch aus der Beilagen-Auswahl / Preise zzgl.</i>	22,50 € + 2,00 €
KALBSLEBER vom Grill „Berliner Art“ <i>auf Calvados-Jus mit geschmolzenen Zwiebeln, Apfelspalten und Kartoffelpüree</i>	26,50 €
Saftiges KALBS-RAHMGULASCH - <i>nach Steirischem Rezept serviert mit handgemachten Butterspätzle</i>	26,50 €
Lutter & Wegner SAUERBRATEN - unser Wettbewerbs-Gewinner <i>von der Rinderschaukel, mit Apfel-Rotkohl, gebuttertem Spitzkohl und handgestampftem Kartoffelpüree (ausgezeichnet mit dem 1. Preis im Deutschen Sauerbraten-Wettbewerb)</i>	24,50 €
Pommes frites - als große Tellerportion <i>mit Ketchup und Mayonnaise (welche Sie als eigenständiges Gericht, nicht als Beilage verzehren möchten)</i>	8,00 €



Beilagen zu allen Hauptgerichten

Kartoffelsalat	4,00 €	Frisches Bauernbrot mit	3,00 €
Bratkartoffeln	6,00 €	Butter und Kräuterquark	
Pommes frites	4,00 €	Portion Butter natur	1,00 €
Kartoffelpüree	4,00 €	Portion Kräuterbutter	2,00 €
Eierspätzle	4,00 €	Portion Preiselbeeren	2,00 €
Spitzkohl	4,00 €	Portion Ketchup	0,50 €
Kleiner gemischter Salat	6,00 €	Portion Mayonnaise	0,50 €

1) Konservierungsstoffe, 2) Farbstoffe, 3) Koffein/Teein, 4) Chinin, 5) Süßungsmittel, 6) Antioxidationsmittel, 7) Geschmacksverstärker, 8) Phenylalaninquelle, 9) Stabilisator

**Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir spezielle Speisekarten
mit extra Allergie-Kennzeichnung bereit! Bitte fragen Sie uns!**



Fischer's Fritz fischt frisch ...

ZANDER - aus dem Netz unseres Fischers 28,50 €

*kross gebraten auf der Haut, mit Bärlauch-Risotto
und Miesmuschel-Gemüse-Sauce*

BLACK TIGER GARNELEN - 1 ganzes Kilo frisch gegrillt 65,00 €

oder als kleinere Portion, ein halbes Kilo auf der Platte serviert 35,00 €

*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 Piccole 10,50 €

*mit fruchtiger Tomatensauce und frisch gehobeltem Parmesan
(auf Wunsch separat gereicht)*

Vom Bauernhof: FILET vom HÜHNCHEN 12,00 €

*klein geschnitten, paniert und knusprig gebacken mit einer
Portion Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise*

Süßspeisen

„HEIßE LIEBE“ - Bourbon Vanille Eiscrème 10,50 €
mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

PISTAZIEN-SCHOKOKÜCHLEIN auf warmer Schokoladensauce 11,50 €
an marinierten frischen Erdbeeren und Erdbeer-Sorbet

Wiener APFELSTRUDEL hausgemacht - nach traditionellem Rezept 8,50 €
*bestreut mit Puderzucker und warm serviert
auf feiner Bourbon Vanille Sauce*

KAISERSCHMARRN - so gut wie das Wiener Original p.P. 12,50 €
*duftend frisch aus dem Ofen und karamellisiert
gereicht mit Zwetschgenröster und Bourbon Vanille Eiscrème
(Zubereitungszeit mind. 20 Min. / ab 2 Pers. erhältlich)*

Asparagus Season

in our Fischerhütte Restaurant

- **The Best of regional Asparagus Fields** -

ASPARAGUS CREAM SOUP

with wild garlic almond Pesto

10.00 €

SALAD of white ASPARAGUS and ROCKET

with date tomatoes, Mozzarella balls, wild garlic and refined with truffle oil

19.50 €

ASPARAGUS SPEARS from Beelitz and Kremmen

a good pound with new potatoes and fresh hand whipped

Sc. Hollandaise or melted butter

24.50 €

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 € |
| - Rumpsteak - from Grill | + 26.00 € |
| - fresh morels in cream - approx. 200 g | + 19.50 € |

From the deep Forests of Carpathians

***** Fresh MORELS in cream *****

approx. 200 g with fresh herbs 19.50 €

- available with meat and fish - see above
- as well as with homemade pretzel dumplings + 6.00 €
- or with hand rolled Tagliatelle noodles + 6.00 €

Sweet End ...

FRESH STRAWBERRIES

with Bourbon vanilla ice-cream and fine confectioner whipped cream

12.00 €

CRÉME BRÛLÉE

with Bourbon vanilla and fresh mixed berries

12.00 €

Starters and Salads

Fischerhütte SPRING SALAD 14.50 €
*with fresh herbs, radishes, strawberries, shepherd's milk cheese
caramelised walnuts and our home dressing*

CAESAR SALAD - our classic starter 12.50 €
*with organic eggs, caper berries, cherry tomatoes,
bread croutons and Caesar dressing*

- additional with fried stripes of chicken breast + 10.00 €
- additional with 4 grilled tiger prawns (every further 3.00 €) + 12.00 €

Fresh FILLETS of WHITE HERRING 19.50 €
with cream sauce like housewife's style and new potatoes

BREAD BASKET *with butter and herb curd cheese* p. P. 3.00 €

Our House Recommendation

Finest TARTARE of Swiss Simmental MOUNTAIN BEEF small - 150g 18.50 €
fresh prepared and spicy seasoned with large - 240g 26.50 €
truffle mayonnaise, pickled gherkins and apple caper berries

From the Soup Pot

POTATO SOUP - as a traditional Old Berlin recipe 10.00 €
with carrots, fresh herbs and slices of Wiener sausage

Vegetarian

POTATO GNOCCHI - on red pepper sauce 18.50 €
*with Ricotta cheese, spinach salad, grilled pepper
and Macadamia nuts*



Main Courses - Our Classics



BERLIN CURRYWURST - the original grilled sausage	13.50 €
<i>with French fries and our homemade special curry sauce</i>	
Crisp BREADED CHICKEN „Vienna style“ (boneless)	18.50 €
<i>free range chicken of the German region Paderborn fried in pan (further side dishes to your choice from the separate list / prizes in addition)</i>	
Our pan fried WIENER SCHNITZEL of veal	22.50 €
<i>with a very crispy and loosely breadcrumb coating</i>	
<i>additional with a portion of cranberries</i>	+ 2.00 €
<i>(further side dishes to your choice from the separate list / prizes in addition)</i>	
BERLIN LIVER of VEAL - on Calvados sauce	26.50 €
<i>with melted onions, fried apples and mashed potatoes</i>	
CREAM GOULASH of VEAL - with a Styrian recipe	26.50 €
<i>served with handmade buttered Swabian egg noodles</i>	
SAUERBRATEN „Fischerhütte style“ of beef shoulder	24.50 €
<i>with apple red cabbage, buttered white cabbage and handmade potato mash</i>	
<i>(Winner of the first place at the German Sauerbraten championship)</i>	
FRENCH FRIES - a large portion/plate	8.00 €
<i>with ketchup and mayonnaise (which you can order as a separate dish)</i>	



Side Dishes to all Main Courses

Potato salad	4.00 €	Fresh farmer's bread with	3.00 €
Fried potatoes	6.00 €	butter and herb curd cheese	
French fries	4.00 €	Portion butter nature	1.00 €
Mashed potatoes	4.00 €	Portion butter with herbs	2.00 €
Swabian egg noodles	4.00 €	Portion of cranberries	2.00 €
Buttered white cabbage	4.00 €	Portion of ketchup	0.50 €
Small mixed side salad	6.00 €	Portion of mayonnaise	0.50 €

1 preservative, 2 artificial colorings, 3 caffeine/teain, 4 quinin, 5 artificial sweetener, 6 antioxidant, 7 flavour enhancers, 8 phenylalanin, 9 excipient stabiliser

For our guests with food intolerances we offer special menus and beverage lists with a separate concretely allergy identification marking. Please ask our service team!



Fresh Fish



FILLET of PIKE-PERCH - from the net of our fisherman 28.50 €
*crisp fried on his skin, served with wild garlic risotto,
and mussel vegetable sauce*

BLACK TIGER PRAWNS - a whole kilogram fresh grilled 65.00 €
or as a small portion - a half kilogram served on a plate 35.00 €

*with our homemade 3 kinds of dips: Aioli garlic sauce,
cocktail sauce and sweet chili sauce,
served with fresh baked crisp Baguette bread*



For our little children (up to 14 years)

The little Italian: PENNE NOODLES Piccole 10.50 €
*with fruity tomato sauce and fresh shaved Parmesan cheese
(we can serve cheese separate)*

From the regional farm: FILLET of young CHICKEN 12.00 €
*small sliced, breaded and crispy baked with a portion
of French fries, ketchup and mayonnaise*

Desserts

„HOT LOVE“ - Bourbon vanilla ice-cream 10.50 €
with hot raspberries and whipped cream

Small PISTACHIO CHOCOLATE CAKE on warm chocolate sauce 11.50 €
with marinated fresh strawberries and strawberry sorbet

APPLE STRUDEL - homemade with a traditional recipe 8.50 €
*sprinkled with powdered sugar and warm served
on Bourbon vanilla sauce and garnish*

EMPEROR'S PANCAKE - so good as the Vienna Original p.P. 12.50 €
*aromatic fresh from oven and caramelised with brown sugar
served with plum compote and Bourbon vanilla ice-cream
(preparing time: minimum 20 minutes / available for 2 persons)*