



Tisch-
Reservierungen:

030 - 80 49 83 10

info@fischerhuetten-
berlin.de

Fischerhütte **OSTER-BRUNCH**

Sonntag & Montag, 31.März + 01.April 2024 / 11-15 Uhr

Willkommen in der Fischerhütte Weinhandlung mit Wintergarten & Terrasse

*zum großen OSTER-BRUNCH-Buffer, 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 Spargelhäfen

ZWEIERLEI vom LACHS

mit Avocado und Kartoffel-Rösti
22,00 €

SPARGELCRÉMESUPPE

mit pochiertem Ei und Bärlauch
12,00 €

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
26,50 €

Dazu servieren wir Ihnen gern zur Wahl:

- Rosmarinschinken - fein aufgeschnitten + 12,00 €
- Filet vom Fjord Lachs - gegrillt + 18,50 €
- Unser Wiener Schnitzel vom Kalb + 19,50 €
- Kalbrückensteak - vom Grill + 22,00 €

Aus den Wäldern der Karpaten

***** Frische SPITZMORCHELN in Cognac-Sahne *****

ca. 200 g mit frischen Waldkräutern und hausgemachten Breznknödeln
28,50 €

- oder zusätzlich auch erhältlich mit den oben genannten
Fleisch- und Fischbeilagen / Preise zzgl.

RUMPSTEAK vom Grill

mit Morchelsahne, grünem Spargel und Kartoffelgratin
38,50 €

Zum süßen Abschluss

WEIBES SCHOKOLADEN KOKOS MOUSSE

mit marinierten Erdbeeren
12,00 €

Aus der kalten Küche

Fischerhütte FRÜHLINGSSALAT - saisonale Blattsalate 14,50 €
mit Avocado, Datteltomaten, Radieschen und frischen Kräutern
garniert mit gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu unser Hausdressing

BUDDHA BOWL mit Quinoa, Baby-Blattspinat, Kichererbsen, 18,50 €
Avocado, Ananas, Sprossen, gegrilltem Tofu und Erdnuss-Sauce

CAESAR SALAT - unser Vorspeisen Klassiker
mit Bio-Ei, Stielkapern, Kirschtomaten, Croûtons und Caesar-Dressing 14,50 €

- zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbruststreifen + 10,00 €

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

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



Unsere besondere Empfehlung des Hauses



Feinstes TATAR vom SIMMENTALER WEIDE-RIND klein ca. 90 g 19,50 €
frisch zubereitet und pikant gewürzt groß ca. 180 g 29,50 €
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 mit Basilikum auf roter Currysauce, 21,00 €
grünem Gemüse und gerösteten Cashew Kernen

Aus der Wurstküche

CURRYWURST unsere Beste - ein Berliner Original 13,50 €
mit Pommes frites und unserer hausgemachten Currysauce



Fischerhütten - Klassiker



Unser BACKHENDL vom Paderborner Huhn 18,50 €
ausgelöste Stücke ohne Knochen - knusprig paniert
Beilagen nach Wunsch aus der separaten Beilagen-Auswahl / Preise zzgl.

WIENER SCHNITZEL vom Kalb 24,50 €
nach Lutter & Wegner Art - prämiert von der New York Times
in der Pfanne gebraten und mit etwas Butterschmalz ausgebacken
zu einer knusprig lockeren Panade / dazu eine Portion Preiselbeeren + 2,00 €
Beilagen nach Wunsch aus der Beilagen-Auswahl / Preise zzgl.

Lutter & Wegner SAUERBRATEN - unser Wettbewerbs-Gewinner 26,50 €
von der Rinderschaukel, mit Apfel-Rotkohl, gebuttertem Spitzkohl
und handgestampftem Kartoffelpüree
(ausgezeichnet mit dem 1. Preis im Deutschen Sauerbraten-Wettbewerb)

Zarte KALBSLEBER vom Grill 29,50 €
mit Salbeibutter und handgestampftem Kartoffelpüree

BOEUF STROGANOFF vom RINDERRÜCKEN 29,50 €
mit schwäbischen Butterspätzle



Beilagen zu allen Hauptgerichten

Kartoffelsalat	4,00 €	Frisches Bauernbrot mit	3,00 €
Bratkartoffeln	6,00 €	Butter und Kräuterquark	
Pommes frites	5,00 €	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 €



Aus dem Netz unseres Fischer's

FILET vom ZANDER - kross gebraten auf der Haut 29,50 €
mit gerösteten Haselnüssen, auf Kräuterschaum und Pastinaken-Risotto

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 Piccolo 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“ - feine Bourbon Vanille Eiscrème 10,50 €
mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

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

CRÈME BRÛLÉE mit feiner Bourbon Vanille 14,00 €
und frischen gemischten Beeren

KAISERSCHMARRN - so gut wie das Wiener Original p.P. 14,00 €
*duftend frisch aus dem Ofen und karamellisiert
gereicht mit Zwetschgenröster und Bourbon Vanille Eiscrème
(Zubereitungszeit mind. 20 Min. / ab 2 Pers. erhältlich)*