

FISCHERMANNNS'

AM RATHENAUPLATZ

Vorspeisen

"Kakisu": 6 frische Austern mit geriebenem Rettich und scharfen Gewürzen (oder natur)	19,90 €
FISCHERMANNNS' Hummerbisque mit Flusskrebsschwänzen, Croûtons, Rouille, Käse	12,90 €
Gelbes Zucchiniüppchen, Ziegenkäse-Kräuter-Praline	9,80 €
Marinierter Oktopus, Kartoffel-Grüner-Spargel-Salat, Petersilien-Pesto	15,80 €
Gekräuterte Kalbsscheiben, Avocado-Mozzarella-Mango-Salat	14,90 €
Gebratene Jacobsmuscheln auf Belugalinsen-Salat	17,90 €
Türmchen von Lachs- und Flusskrebsschwanztartar, Avocadocrème	16,90 €
Ziegenkäse gratiniert mit Zwetschgen-Chutney gemischte Blattsalate	15,90 €
Rindercarpaccio mit Steinpilz-Schnittlauch-Salat, Grissini	15,90 €
FISCHERMANNNS' Anti Pasti Misti	16,90 €
DER KLASSIKER: Gemischter Salat mit sensationell marinierten Putenbruststreifen	15,90 €

Hauptgerichte

King Size Ravioli mit Steinpilzen & Käse gefüllt, frische Steinpilz à la crema	18,80 €
Steinpilzrisotto mit gebratenem Zanderfilet in Zitronen-Weisswein-Sauce	19,80 €
Tortiglioni al rabiata mit frischem Marktgemüse	15,80 €
Penne mit Rinderfiletstreifen in Thymian-Marsala-Crème, Parmesan	18,90 €
Bandnudeln mit frischen Trüffeln in Rahm	20,90 €
Yellow Fin Tuna Steak im Sesammantel, Süsskartoffelstampf und Wokgemüse	26,80 €
Wildlachfilet „en Papillotes“, Marktgemüse und Rosmarinbrätlinge	23,90 €
Zarte Kalbsbäckchen, rote Beete- und Spinatpüree, Thymianjus	23,90 €
Gelbes Thai Curry von der Maispoularde und Scampis, Minigemüse u Basmatireis	23,80 €
Königsberger Klopse, feines Kartoffelpüree, Kapernsauce und Omas Gurkensalat	19,80 €
Lammnüsslein, Zucchini-Kartoffelgatin und grünem Spargel	24,80 €
Kalbsfilet, Gnocchini und Steinpilze in Cognac-Kräuter-Rahm	28,90 €
FISCHERMANNNS` Teller: Argentinisches Rumpsteak, Scampis, Salat und Aioli	26,90 €

Desserts

FISCHERMANNNS' Erdbeertiramisu	9,80 €
Donauwelle mit Schokomousse	8,20 €
Crème Brûlée mit Mojitosorbet	7,90 €
Käseauswahl mit süß-pikantem Feigensenf	12,90 €

**Stellen Sie sich ein 3-Gang-Menü Ihrer Wahl für nur EUR 42,42 zusammen.
Das Menü (Vor-, Haupt- und Nachspeise) muss bitte in Einem durchbestellt werden.**

ALLERGENKENNZEICHNUNG

Vorspeisen

"Kakisu": 6 frische Austern mit geriebenem Rettich und scharfen Gewürzen (oder natur)	I, M, N, 11, 12
FISCHERMANNNS' Hummerbisque mit Flusskrebsschwänzen, Croûtons, Rouille, Käse	A, B, C, D, E, G, I, L, 11, 12, 22
Gelbes Zucchiniisüppchen, Ziegenkäse-Kräuter-Praline	22, D, E
Marinierter Oktopus, Kartoffel-Grüner-Spargel-Salat, Petersilien-Pesto	B, E, C, 11, D
Gekräuterte Kalbsscheiben, Avocado-Mozzarella-Mango-Salat	D, I, L
Gebatene Jacobsmuscheln auf Belugalinsen-Salat	C, E, L
Türmchen von Lachs- und Flusskrebsschwanztartar, Avocadocrème	B, C, I
Ziegenkäse gratiniert mit Zwetschgen-Chutney gemischte Blattsalate	I, D, A
Rindercarpaccio mit Steinpilz-Schnittlauch-Salat, Grissini	I, D, L
FISCHERMANNNS' Anti Pasti Misti	A, B, C, D, E, F, G, H, I, K, L, M, N, 11, 12, 19, 22
DER KLASSIKER: Gemischter Salat mit sensationell marinierten Putenbruststreifen	A, I, L, M, 22

Hauptgerichte

King Size Ravioli mit Steinpilzen & Käse gefüllt, frische Steinpilz à la crema	I, A, D, 22
Steinpilzrisotto mit gebratenem Zanderfilet in Zitronen-Weisswein-Sauce	22, D, E, A, I
Tortiglioni al rabiata mit frischem Marktgemüse	I, 22, E
Penne mit Rinderfiletstreifen in Thymian-Marsala-Crème, Parmesan	A, D, E, I, 11, 12, 22
Bandnudeln mit frischen Trüffeln in Rahm	A, D, E, I, 22
Yellow Fin Tuna Steak im Sesammantel, Süsskartoffelstampf und Wokgemüse	B, 22, M, I, E
Wildlachfilet „en Papillotes“, Marktgemüse und Rosmarinbrätlinge	E, B
Zarte Kalbsbäckchen, rote Beete- und Spinatpüree, Thymianjus	22, I, E, D
Gelbes Thai Curry von der Maispoularde und Scampis, Minigemüse u Basmatireis	D, L
Königsberger Klopse, feines Kartoffelpüree, Kapernsauce und Omas Gurkensalat	D, E, I, 22
Lammnüsslein, Zucchini-Kartoffelgatin und grünem Spargel	D, 22, I
Kalbfilet, Gnocchini und Steinpilze in Cognac-Kräuter-Rahm	D, 22, A
FISCHERMANNNS` Teller: Argentinisches Rumpsteak, Scampis, Salat und Aioli	A, C, D, E, L

Desserts

FISCHERMANNNS' Erdbeertiramisu	A, D, H, I, 11, 12
Donauwelle mit Schokomousse	A, H, I, D
Crème Brûlée mit Mojitosorbet	D, A, I, K, 21
Käseauswahl mit süß-pikantem Feigensenf	D, F, G, I, K, L, M, 11

Übersicht der verwendeten Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe

Zusatzstoffe	Allergene	
11 Mit Konservierungsstoff	A Eier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
12 Mit Farbstoff	B Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
13 Mit Antioxidationsmittel	C Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse
14 Mit Süßungsmittel Saccharin	D Milch	und daraus gewonnene Erzeugnisse
15 Mit Süßungsmittel Cyclamat	E Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
16 Mit Süßungsmittel Aspartam	F Sesam	und daraus gewonnene Erzeugnisse
17 Mit Süßungsmittel Acesulfam	G Schwefeldioxid und Sulphite	
18 Mit Phosphat	H Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
19 Geschwefelt	I Glutenhaltiges Getreide	und daraus gewonnene Erzeugnisse
20 Chininhaltig	J Lupine	und daraus gewonnene Erzeugnisse
21 Coffeinhaltig	K Schalenfrüchte	und daraus gewonnene Erzeugnisse
22 Mit Geschmacksverstärker	L Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
23 Geschwärzt	M Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
24 Gewachst	N Weichtiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse
25 Gentechnisch Verändert		

Bitte beachten Sie, dass trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein können, die in der Küche verwendet werden.

Zusätzliche Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage auch bei unseren MitarbeiterInnen.