

# F I S C H D E E L 21

S P E I S E N & G E T R Ä N K E



## FRISCHER FISCH. KÖSTLICH. HANDGEMACHT.

Jede Zutat wird frisch zubereitet – mit Liebe, Hingabe und der nötigen Zeit, die gutes Handwerk verlangt. In unserem Fischdeel 21 – Markt und Meer – spüren Sie die Gastfreundschaft unserer engagierten Mannschaft, die mit Herz und Hand dafür sorgt, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen. Bei uns geht es nicht nur um das Essen, sondern um ein Erlebnis für alle Sinne: sehen, riechen, schmecken, fühlen. Und das passende Glas Wein dazu darf selbstverständlich auch nicht fehlen.

Schott

Ihr Torsten Schott



# DAS BESTE AUS DEN MEEREN

## 1. AUSTERN NATUR <sup>a,g</sup>

mit Vollkornbrot & Butter auf Eis mit Queller serviert

Eine Auster.....	7,50
Drei Austern .....	18,00
Sechs Austern .....	28,00

## ZWEI FRISCH GEKNACKTE AUSTERN

2. serviert auf Eis, nappiert mit Apfel Calvados Vinaigrette <sup>a,g</sup> .....	15,00
dazu Ciabatta & Butter	

3. auf Spinat, mit Trüffel & Parmesan <sup>a,g,i</sup> .....	19,00
aus dem Ofen, dazu Ciabatta & Butter	

4. MARINIERTES THUNFISCHTATAR AUF AVOCADO-CREME <sup>d,i,11</sup> .....	24,00
mit roten Zwiebeln & Limette	

5. LACHS IM SASHIMI CUT, MIT TERIYAKI SAUCE GARNIERT <sup>d,i,11</sup> .....	22,00
dazu Wasabi, eingelegter Ingwer & Sojasoße	

6. DER FISCHDEEL GURKENSALAT <sup>a,c,g,k,m</sup> .....	8,50
Schlangengurken fein gehobelt mit Dill und einer leichten Senf-Marinade	



2.



4.



5.



6.



# DAS BESTE AUS DEN MEEREN

7. CREVETTES ROSÉ D'ÉQUATEUR <sup>a,b,c,i,k</sup>

Gedämpfte Garnelen aus Ecuador ..... 19,50  
mit feinem, aromatischem Geschmack und knackigem, festen Fleisch,  
kalt serviert zum selber pülen, dazu Aioli & Ciabatta

8. EISMEERGARNELEN EXTRA <sup>a,b,c,i,k</sup>

mit Forellen Kaviar, gehacktem Ei, Zitronen-Mayonnaise, Butter & Ciabatta ..... 16,50

9. U5 SPEZIAL <sup>a,b,c,i,k</sup>

Zwei sanft gedämpfte Garnelen U5 Rosenberg kalt mit Aioli & Ciabatta ..... 17,50

10. GARNELEN (16/20ER WHITE TIGER GARNELEN) <sup>a,b,c,i,k</sup>

in Knoblauch gebraten mit Chili, Queller & Olivenöl, dazu Ciabatta ..... 16,50

11. SARDINEN AUS DER DOSE <sup>a,b,c,i,k</sup>

mit Ciabatta, kräftigem Olivenöl, Meersalz & Zitrone..... 13,50

12. MEERESFRÜCHTE ETAGÈRE AUF EIS <sup>a,d,g,i,2,11</sup>

Drei Austern, zwei Garnelen U5, eine Handvoll Crevetten & Eismeergarnelen .....39,00  
dazu Dips und Hips mit Ciabatta & Butter  
Auch zum Teilen auf dem Tisch geeignet!





# NORDISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN

Geröstete Pellkartoffeln in Dill, Meersalz & Pfeffer geschwenkt mit feinen Fischspezialitäten:

## 13. PANIERTER UND GEBACKENER DORSCH LOIN <sup>a,d,i,k</sup>

Der beste Cut vom Dorsch, mit Haut ..... 22,50  
klassisch paniert, dazu Sauce tartare

## DER SILD

Ein eingelegter Hering nach einem Rezept aus Skandinavien, besonders zart!

14. Curry Sild in fruchtiger Soße mit Curry und Kurkuma <sup>d,g,2,11</sup> ..... 18,00

15. Portwein Sild in feinem Portwein mit Senfsaat eingelegt <sup>d,g,11</sup> ..... 18,00

## 16. NORDISCHER MATJES HAPPEN <sup>a,d,g,i,2,11</sup>

mit Apfel-Zwiebel-Schmand & roten Zwiebeln ..... 18,00

## 17. SCHOTTIS ZITRONEN-PFEFFER-GRAVED LACHS <sup>d,g</sup>

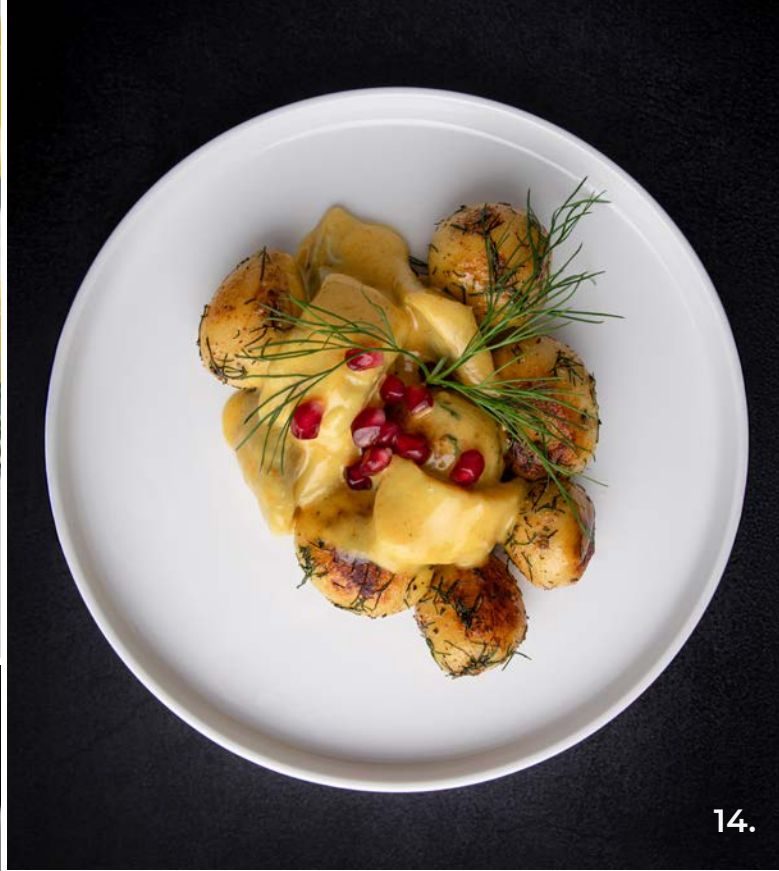
mit Honig-Senfsoße & Kräuterquark ..... 22,00

## 18. SCHOTTIS ROTE BEETE GIN GRAVED LACHS <sup>d,g</sup>

mit Kräuterquark ..... 22,00



13.



14.



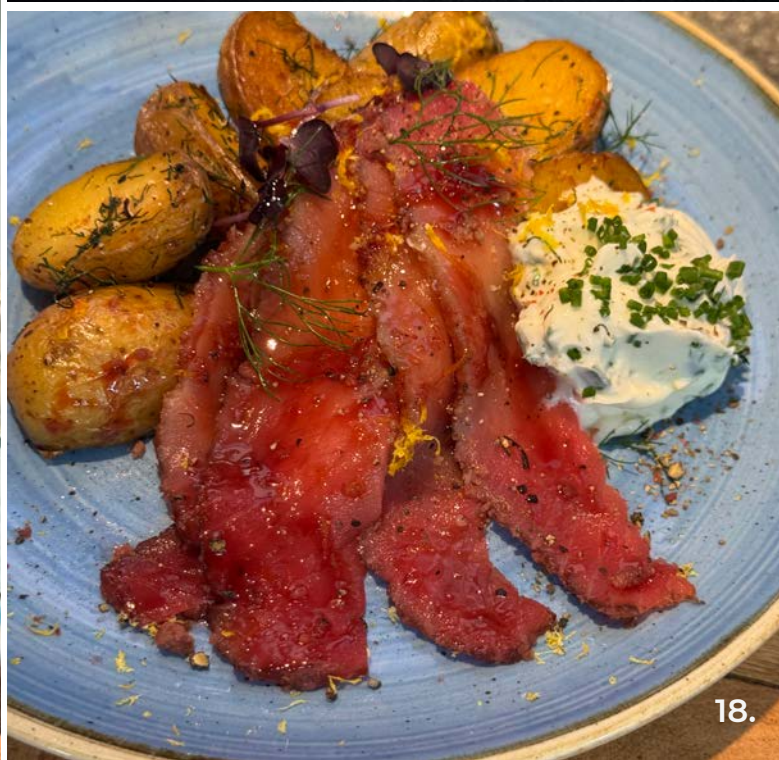
15.



16.



17.



18.



# SMØRREBRØD

## VOLLKORN-SONNENBLUMEN-BROT & BUTTER BELEGT MIT:

19. Zitronen-Pfeffer Graved Lachs <sup>a,d,g</sup> .....	18,00
in Spezialbeize	
20. Schottis rote Beete Graved Lachs an Gin <sup>a,d,g</sup> .....	18,00
in Spezialbeize	
21. Eismeergarnelen Extra <sup>a,b,d,g</sup> .....	14,50
mit Forellen Kaviar, gekochtem Ei, Zitronen-Mayonnaise & Dill	
22. Kieler Sprotte <sup>a,b,c,g,i,k</sup> .....	12,50
mit Apfel-Meerrettich-Kompott, Gewürzgurke & roten Zwiebeln	
23. Curry Sild <sup>a,d,g,2,11</sup> .....	18,00
in Fruchtiger Soße mit Curry & Kurkuma	
24. Portwein Sild <sup>a,d,g,11</sup> .....	18,00
in feinem Portwein mit Senfsaat eingelegt	
25. Avocado & Saint Agur <sup>a,g</sup> .....	14,00
auf Avocadocreme mit einer leichten Chili-Zitronen-Vinaigrette & frisch geschnittener Avocado	
26. Avocado & Spiegelei <sup>a,c,g</sup> .....	12,50
auf Avocadocreme mit einer leichten Chili-Zitronen-Vinaigrette & frisch geschnittener Avocado	
27. Geräuchertes Aal-Filet auf Rührei <sup>a,g,c</sup> .....	24,00
mit Schnittlauch & frisch geriebenem Meerrettich	
28. Rührei mit Schnittlauch <sup>a,g,c</sup> .....	9,50
29. Nordseekrabben auf Rührei <sup>a,b,c,d,g,i,1,4,</sup> .....	19,50
mit Schnittlauch	





# SUPPEN

## 30. FILIPPOS FRUCHTIGE TOMATENSUPPE <sup>a</sup>

mit kräftigem Olivenöl & Ciabatta ..... 9,50

## FISCHEINTOPF FISCHDEEL <sup>a,b,d,g,i,l</sup>

mit Lachs, Dorsch, Garnelen und Krabben, buntem Gemüse verfeinert mit Safran, Pernod und Knoblauch, dazu Ciabatta & Aioli

31. Klein ..... 14,50

32. Groß ..... 24,50

## CREMIG GEKOCHTE KRABBENSUPPE <sup>a,b,d,g,i,l,4</sup>

mit Osbourne, Krabben & Sahne, dazu Ciabatta

33. Kleine Tasse ..... 12,50

34. Große Tasse ..... 16,50

## FRANZÖSISCHE KRUSTENTIER BISQUE <sup>a,b,d,g,i,l</sup>

mit Aromen von Orange, Zitrone, Vanille, Safran und Pernod, dazu als Einlage gedämpfte, geschnittene U5-Garnelen, serviert mit Ciabatta & Aioli

35. Kleiner Teller ..... 18,50

36. Großer Teller ..... 28,50



30.



32.



34.



35.



# BRIOCHE BURGER

37. BRIOCHE BRÖTCHEN MIT LACHS IM ASIAN STYLE a,c,d,f,g,i

Schottis Graved Lachs mit frischem Spinat in Teriyaki-Vinaigrette ..... 15,50

Sprossen, Salatgurke, Radieschen & Wasabi Crème
38. BRIOCHE BRÖTCHEN MIT EISMEERGARNELE DELUXE a,c,d,f,g,i

mit Zitronen-Mayonnaise, Dill, Ei & Forellenkaviar ..... 14,50
39. BRIOCHE BRÖTCHEN MIT THUNFISCHTARTAR IM ASIEN STYLE a,c,d,f,g,i

mit Avocadocreame, Chili-Mayonnaise & Limette ..... 16,50

# SCHOTTIS SPEZIAL FISCHBRÖTCHEN

40. RÄUCHERLACHS SPEZIAL a,c,d,f,g,i,

mit Wasabi, Gewürzgurke & Ei ..... 11,50
41. PULLED RAUCHFISCH BRÖTCHEN a,c,d,f,g,i,

mit Zwiebelconfit & Chili-Mayonnaise ..... 11,50





# FISCHBRÖTCHEN

## FISCHDEEL 21 KLASSIKER

42. Matjes nordischer Art <sup>a,c,d,f,g,i</sup> .....	7,50
mit Sauce tatare & roten Zwiebeln	
43. Bismarckhering <sup>a,d,f,g,i</sup> .....	6,50
mit roten Zwiebeln	
44. Bratheringsfilet <sup>a,d,f,g,i</sup> .....	7,50
mit Apfel-Meerrettich-Kompott & roten Zwiebeln	
45. Stremellachs <sup>a,d,f,g,i</sup> .....	8,50
mit Honig-Senf-Soße & roten Zwiebeln	
46. Fischfrikadelle <sup>a,d,f,g,i</sup> .....	7,50
mit Sauce tartare & roten Zwiebeln	
47. Räucherlachs <sup>a,d,f,g,i</sup> .....	8,00
mit Honig-Senf-Soße & roten Zwiebeln	
48. Buttermakrele <sup>a,d,f,g,i</sup> .....	8,50
mit Apfel-Meerrettich-Kompott & roten Zwiebeln	
49. Krabben <sup>a,c,d,f,g,i</sup> .....	9,50
mit Cocktailsauce	
50. Seelachsfilet paniert & gebacken <sup>a,d,f,g,i,c</sup> .....	9,50
mit Sauce tatare & roten Zwiebeln	





# GETRÄNKE

## SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola <sup>1,3,9</sup>	0,33 L / 5,00	
Coca-Cola Zero <sup>1,3,9,12</sup>	0,33 L / 5,00	
fritz-Schorle	0,33 L / 5,00	
(Rhabarber, Apfel, Traube)		
Fischdeel Tafelwasser Purezza	0,35 L / 4,00	0,75 L / 6,50
(Medium, still)		
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>3,10</sup>	0,2 L / 4,50	
Thomas Henry Tonic Water <sup>1</sup>	0,2 L / 4,50	
Thomas Henry Ginger Ale <sup>10</sup>	0,2 L / 4,50	

## HEISSE GETRÄNKE

Caffè Crema <sup>9</sup>	4,00	
Cappuccino <sup>8,9</sup>	4,50	
Milchkaffee <sup>8,9</sup>	5,50	
Espresso <sup>9</sup>	Einzel / 3,00	Doppel / 4,50
Espresso Macchiato <sup>8,9</sup>	3,50	
Eilles Tee Diamond	4,50	
Darjeeling Royal		
Friesenmischung		
Bio-Kamille		
Pfefferminze		
Sonne Asiens (grüner Tee)		
Sommerbeeren (Erdbeere & Himbeere)		
Rooibos Vanilla		

## APÉRITIF

Gin Tonic Bombay Sapphire	12,50
4 CL Bombay Sapphire + 0,2 L Thomas Henry Tonic	
Gin Tonic Hendrick's	14,50
4 CL Hendrick's + 0,2 L Thomas Henry Tonic	
Sherry Medium	5 CL / 6,00
Sherry Dry Tio Pepe	5 CL / 6,00
Martini Bianco	5 CL / 6,00
Campari <sup>1</sup>	5 CL / 6,50

## BIER VOM FASS

Flensburger Pilsener	0,3 L / 4,50	0,5 L / 5,90
Ungefiltert wie der echte Norden		
Flensburger Strandlager (naturtrüb)	0,3 L / 4,50	0,5 L / 5,90
Alsterwasser	0,3 L / 4,50	0,5 L / 5,90

## FLASCHENBIER

Schneider Weizen	0,5 L / 6,50
Schneider alkoholfrei	0,5 L / 6,50
Flensburger alkoholfrei	0,33 L / 5,00
Flensburger Radler alkoholfrei	0,33 L / 5,00



## ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

- |  |   |
|--|---|
| 1. Farbstoffe  | a. Glutenhaltiges Getreide<br>(Weizen, Gerste, Roggen, Hafer,<br>Dinkel oder Kamut) |
| 2. Konservierungsstoffe  | b. Krebstiere   |
| 3. Antioxidationsmittel  | c. Eier   |
| 4. Geschmacksverstärker  | d. Fisch  |
| 5. Geschwefelt   | e. Erdnüsse   |
| 6. Geschwärzt  | f. Soja   |
| 7. Phosphat  | g. Laktose  |
| 8. Milcheiweiß   | h. Schalenfrüchte<br>(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,<br>Cashewnüsse)                |
| 9. Koffein   | i. Sellerie   |
| 10. Chinin   | k. Senf   |
| 11. Süßungsmittel  | m. Sesamsamen   |
| 12. Enthält eine Phenylalaninquelle<br>(ist bei dem Süßungsmittel Aspartam<br>anzugeben) | n. Schwefeldioxid/Sulfid  |
| 13. Gewachst<br>(wenn Oberflächen von frischen<br>Früchten derart behandelt wurden)      | o. Süßlupinen   |
| 14. Taurin   | p. Mollusken<br>(Weichtiere wie Schnecken)  |
| 15. Nitritpökelsalz  |   |