

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 ^{a,g}

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 ^{a,g}	15,00
dazu Ciabatta & Butter	

3. auf Spinat, mit Trüffel & Parmesan ^{a,g,i}	19,00
aus dem Ofen, dazu Ciabatta & Butter	

4. MARINIERTES THUNFISCHTATAR AUF AVOCADO-CREME ^{d,1,11}

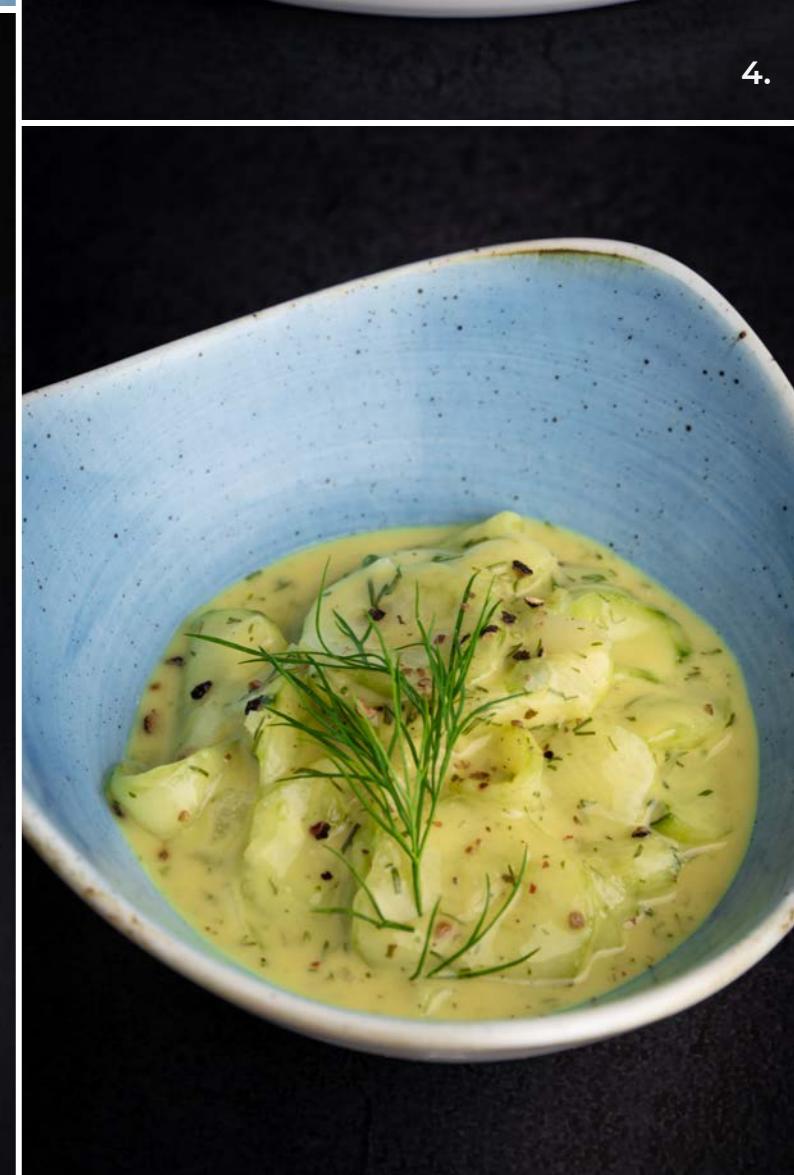
mit roten Zwiebeln & Limette	24,00

5. LACHS IM SASHIMI CUT, MIT TERIYAKI SAUCE GARNIERT ^{d,1,11}

dazu Wasabi, eingelegter Ingwer & Sojasoße	22,00

6. DER FISCHDEEL GURKENSALAT ^{a,c,g,k,m}

Schlangengurken fein gehobelt mit Dill und einer leichten Senf-Marinade	8,50



DAS BESTE AUS DEN MEEREN

7. CREVETTES ROSÉ D'ÉQUATEUR a,b,c,i,k

Gedämpfte Garnelen aus Ecuador 19,50

mit feinem, aromatischem Geschmack und knackigem, festen Fleisch,
kalt serviert zum selber pulen, dazu Aioli & Ciabatta



8. EISMEERGARNELEN EXTRA a,b,c,i,k

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



9. U5 SPEZIAL a,b,c,i,k

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

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

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



11. SARDINEN AUS DER DOSE a,b,c,i,k

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

12. MEERESFRÜCHTE ETAGÈRE AUF EIS a,d,g,i,2,11

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 a,d,i,k

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 d,g,2,11 18,00

15. Portwein Sild in feinem Portwein mit Senfsaat eingelegt d,g,11 18,00

16. NORDISCHER MATJES HAPPEN a,d,g,i,2,11

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

17. SCHOTTIS ZITRONEN-PFEFFER-GRAVED LACHS d,g

mit Honig-Senfsoße & Kräuterquark 22,00

18. SCHOTTIS ROTE BEETE GIN GRAVED LACHS d,g

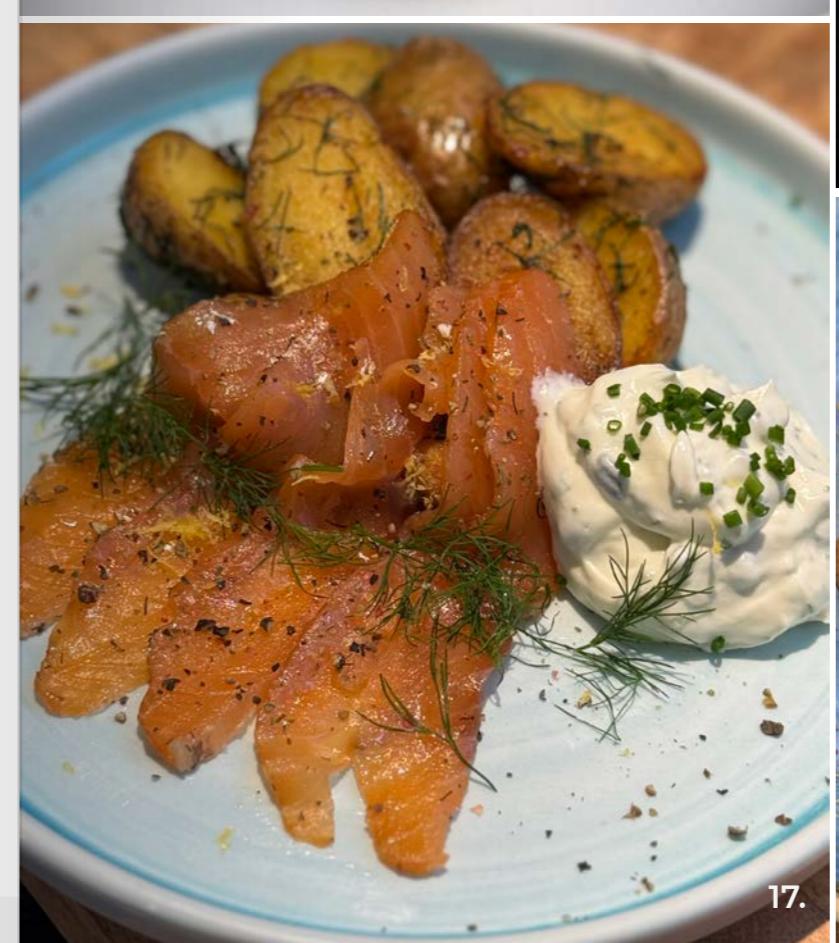
mit Kräuterquark 22,00



13.



14.



15.



16.



17.



18.

SMØRREBRØD

VOLLKORN-SONNENBLUMEN-BROT & BUTTER BELEBT MIT:

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



SUPPEN

30. FILIPPOS FRUCHTIGE TOMATENSUPPE ^a

mit kräftigem Olivenöl & Ciabatta 9,50



30.

FISCHEINTOPF FISCHDEEL ^{a,b,d,g,i,l}

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



32.

CREMIG GEKOCHTE KRABBENSUPPE ^{a,b,d,g,i,l,4}

mit Osbourne, Krabben & Sahne, dazu Ciabatta

33. Kleine Tasse 12,50

34. Große Tasse 16,50



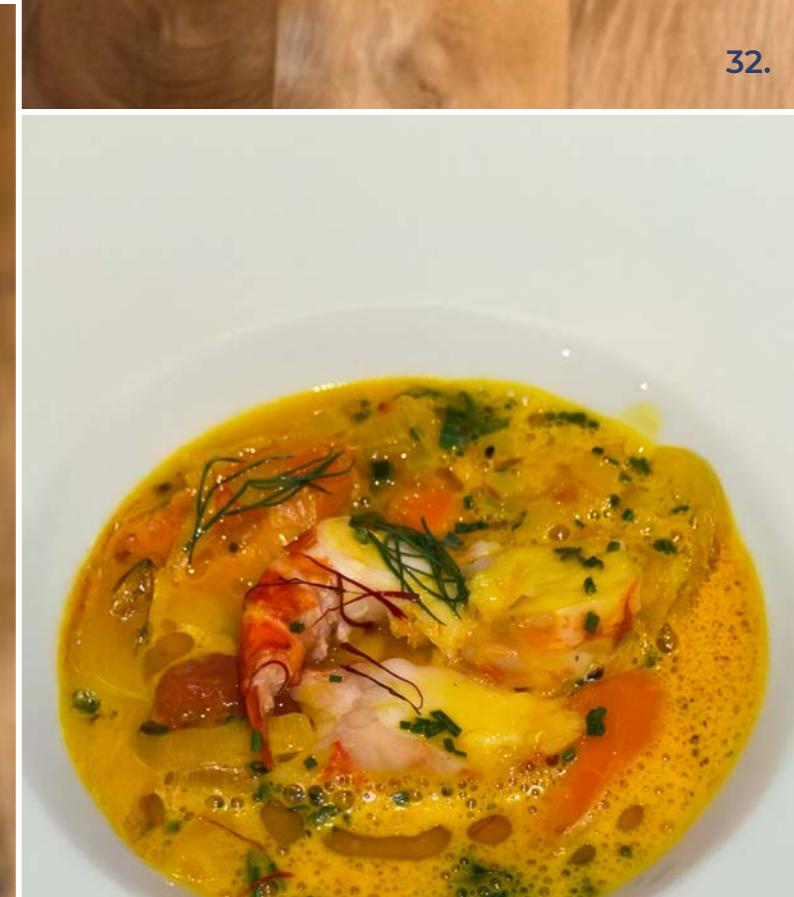
34.

FRANZÖSISCHE KRUSTENTIER BISQUE ^{a,b,d,g,i,l}

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



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



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



GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

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

HEISSE GETRÄNKE

Caffè Crema ⁹	4,00
Cappuccino ^{8,9}	4,50
Milchkaffee ^{8,9}	5,50
Espresso ⁹	Einzel / 3,00
	Doppel / 4,50
Espresso Macchiato ^{8,9}	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 ¹	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
 2. Konservierungsstoffe
 3. Antioxidationsmittel
 4. Geschmacksverstärker
 5. Geschwefelt
 6. Geschwärzt
 7. Phosphat
 8. Milcheiweiß
 9. Koffein
 10. Chinin
 11. Süßungsmittel
 12. Enthält eine Phenylalaninquelle
(ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
 13. Gewachst
(wenn Oberflächen von frischen Früchten derart behandelt wurden)
 14. Taurin
 15. Nitritpökelsalz
- a. Glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel oder Kamut)
 - b. Krebstiere
 - c. Eier
 - d. Fisch
 - e. Erdnüsse
 - f. Soja
 - g. Laktose
 - h. Schalenfrüchte
(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
 - i. Sellerie
 - k. Senf
 - m. Sesamsamen
 - n. Schwefeldioxid/Sulfid
 - o. Süßlupinen
 - p. Mollusken
(Weichtiere wie Schnecken)