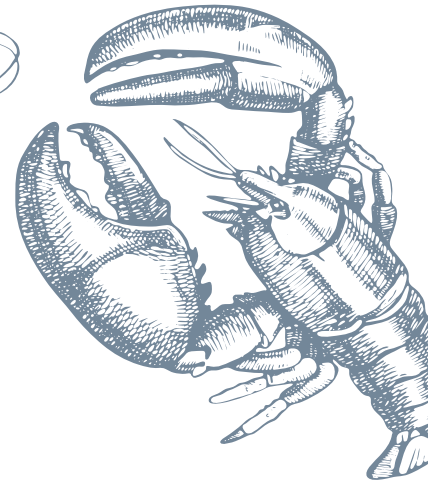
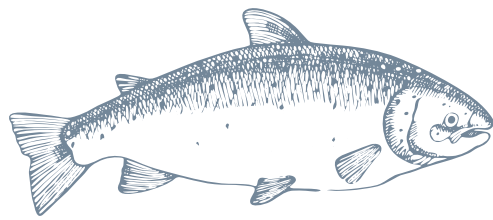




FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU



Herzlich Willkommen,
im traditionellen Fischerhaus!



FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

Aperitif

Hugo 0,2 l 13,00 €
Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup,
Minze, Limette

11,50 €

Weißweinschorle 0,2 l

Aperol Spritz 0,2 l 13,00 €

Bio-Orange, Mineralwasser, Aperol &
Prosecco (Aperol = Rhabarber, Chinarinde,
Gelbem Enzian, Bitterorange)

Lillet Wildberry 0,2 l 13,00 €
Kandierte Orangen, Kiefernharz und
exotische Früchte

Cramor(Prosecco) 0,15l 15,00 €

Kleine Starter

1 Austern 7,00 €
pro Stück

2 Gambas in Avacado Mantel 8,90 €
mit Senfsauce

3 Lachs Tatar 18,00 €
Mit Avocado

4 Thunfisch Tatar 20,00 €
Mit Avocado

Suppen

11 Fischsuppe 10,50 €

12 Tagessuppe 9,50 €

Salate

Pro Person

21 Rucola-Salat 16,50 €
Mit Kirschtomaten, Granatapfelsirup
und Knoblauchsoße

22 Salat mit Fetakäse & Oliven 18,50 €
Tomaten, Gurken, Rote Zwiebeln &
Petersilie

23 Garnelensalat 24,00 €
Gegrillt mit Frisée, Radicchio & Endivie

24 Lachssalat 22,50 €
Gegrillt mit Frisée, Radicchio & Endivie

Vegane Gerichte

25 Gemüseauflauf 19,00 €
In Tomatensoße mit veganem Käse
überbacken (Brokkoli, Bohnen, Karotten
und Paprika)

26 Quinoa Gemüsepfanne 20,00 €
Mit Kichererbsen
(Brokkoli, Bohnen, Karotten und
Paprika)

27 Champignon-Bolognese 21,50 €
Mit veganem Spaghetti

Vegetarische Gerichte

28 Tagliatelle 21,00 €
Mit grünem Spargel, Cherrytomate in
Sahnesoße und Parmesan

29 Steinpilzravioli 22,00 €
In Salbei-Butter

30 Gefüllte Teigtaschen 20,00 €
Käse, Paprika, Tomaten, Petersilie



vegan



vegetarisch



scharf



FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

Mezze/kalte Vorspeisen Vegetarisch

31	Girit	11,90 €
	Hirtenkäse, Basilikum, Petersilie, Walnüsse, Knoblauch, Mandeln	
32	Köpoğlu	8,50 €
	Gebratene Aubergine, Peperoni, Joghurt, Tomatensauce und Knoblauch	
33	Mütebbel	8,50 €
	Gegrillte Aubergine, Sesampaste und Knoblauch-Joghurt	
34	Ahtapot Salatası / Oktopus Salat	16,50 €
	Gewürzgurken, Spitzpaprika, Tomaten, Zitronensaft, Olivenöl	
35	Karides / Garnelen	16,00 €
	Olivenöl, Senf, Zitronensaft	
36	Közlenmiş Patlıcan / Gegrillte Auberginenpüree	9,00 €
	Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft	
37	Atom 	8,50 €
	Gebratene rote Peperoni mit Knoblauch-joghurt (scharf)	
38	Deniz Börülcesi / Meeresspargel	10,00 €
	Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft	
39	Levrek Marin 	14,00 €
	Zwiebel, Zitrone, Orangensaft und marinierter Wolfsbarsch	
40	Tarama	14,00 €
	Fisch-Rogen, Weißbrot, Olivenöl Mayonnaise	
41	Ringa Balığı / Matjes	12,00 €
200	Peynir (Hirtenkäse)	13,00 €
201	Ezine Peyniri (fettiger Käse)	16,00 €

Mezze/ kalte Vorspeisen Vegan

43	Fava	9,00 €
	Pürierte Saubohnen mit Zwiebeln, Petersilie und Zitrone	
44	Humus	8,50 €
	Pürierte Kichererbsen mit Sesampaste, Knoblauch und Zitronensaft	
45	Kereviz Dolması / Gefüllter Sellerie	10,00 €
	Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln, Dill, Weizen Mehl und Joghurt	
46	Közlenmiş Kıpça Biber / Gegrillte Kıpça Paprika	8,50 €
	Garlic, Olive Oil, Vinegar, Hot Pepper Flakes	
47	Şakşuka	8,50 €
	Gebratene Aubergine, Paprika, Kartoffeln, Tomatensauce und Zucchini	

Warme Vorspeisen

61	Champignons 	15,50 €
	Gebraten in Butter mit Gewürz	
62	Karides / Gambas	26,50 €
	6 Stück in Olivenöl gebraten mit Knoblauch	
63	Ahtapot / Oktopus	27,00 €
	Gegrillt	
64	Levrek Simit / Wolfsbarsch Stücke	22,00 €
	Umhüllt mit Sesam	
65	Kalamar / Tintenfischringe	25,50 €
	Gebraten mit Knoblauch oder Cocktailsauce	
66	Kaşarlı Mantar / Gefüllte Champignons	5,00 €
	mit Cheddar-Käse	

 vegan  vegetarisch  scharf



FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

Fischgerichte

Eine Beilage Ihrer Wahl inklusive

81	Dorade fillet „de Luxe Filetiert	33,00 €
82	Dorade Rosé Filetiert	35,00 €
83	Wolfsbarschfilet „de Luxe“ Filetiert	36,00 €
84	Rotbarschfilet	29,00 €
85	Fisch Only Rotbarschfilet im Bierteig	29,50 €
86	Lachsfilet	33,00 €
87	Riesen-Garnelen 8 Stück, ausgewähltem Dip (Cocktail, Knoblauch, Aioli)	36,00 €
88	Riesen-Garnelen Alaturka  Tomaten, scharfe Peperoni, Zwiebeln mit Käse überbacken	39,00 €
89	Sardellen (Hamsi Tava) frischer Fang, nur Mittwochs	24,00 €
90	Baby-Tintenfische	29,00 €
91	Thunfischfilet	36,00 €
92	Scholle	30,00 €
93	Hamburger Pannfisch serviert mit Senfsauce	27,00 €
95	Fischerhaus Mixteller Lachs, Rotbarsch, Dorade, Kalmar und Garnelen Für 2 Personen 70,00 € Für 4 Personen 130,00 €	36,00 €
96	Fischerhaus Meeresfrüchte Mixteller (Pro Person) Oktopus, Garnelen, Kalmar und Jakobsmuscheln,	41,00 €
97	Steinbuttfilet	48,50 €

98 Seezunge Auf Nachfrage

99 Seeteufel 44,00 €

100 Hamburger Labkaus 26,00 €

Rindfleisch, Kartoffel, Rote Beete, Gewürze

115 Seeteufel Gemüse Pfanne 48,00 €

Nudel

101 Bandnudeln mit Scampi 29,00 €

dazu Cherry Tomaten, Karotten und Zucchini

102 Bandnudeln mit Lachs 28,00 €

dazu Cherry Tomaten, Karotten und Zucchini

Für die Fleischliebhaber

112 Rumpsteak (250 g) 44,00 €

Eine Beilage und mit Pfefferrahmsauce

113 Rinder Filet (250 g) 47,00 €

Eine Beilage und mit Pfefferrahmsauce

114 Chateaubriand (ca. 1 Kg) 250,00 €

Zwei Beilagen und mit Pfefferrahmsauce,
wird am Tisch serviert

Beilagen

- Gegartes Gemüse 5,00 €

(Brokkoli, Bohnen, Karotten, Paprika)

- Bratkartoffeln 5,00 €

- Pommes 5,00 €

- Beilagensalat 5,00 €

- Gurkensalat 5,00 €

- Kartoffelsalat 5,00 €

- Salzkartoffel 5,00 €

Kinder Menü

151 Lachs 17,00 €

mit Pommes

152 Fischstäbchen 15,00 €

4 Stück mit Pommes

153 Penne Nudeln mit Tomatensauce 12,90 €

154 Räuberteller 0,00 €

155 Eiskugel 4,00 €

mit Sahne und Schokostreusel

(nach Wahl: Erdbeere, Schokolade und Vanille)



FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

Softdrinks

Coca Cola, Cola Zero, Cola Light, Fanta, Sprite, Mezzo Mix 0,2 l	3,90 €
Vio Schorle 0,3 l (Bio-Apfel, Rhababer, Johannisbeer)	4,90 €
Şalgam – Steckrübensaft 0,2 l	4,50 €
Şalgam – Steckrübensaft 0,5 l	9,00 €
Vio Stilles Wasser 0,25 l	3,90 €
Apollinaris Mineralwasser 0,25 l	3,90 €
Apfelsaft, Orangensaft 0,2 l	4,50 €
Vio Stilles oder Apollinaris Mineralwasser 0,75 l	8,90 €
Schweppes Indian Tonic 0,2 l	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l	4,50 €
Red Bull 0,25 l	5,50 €
28 Black Schwarze Dose 0,25 l	5,50 €

Bier

Warsteiner Premium Pilsener vom Fass 0,3 l / 0,5 l	5,50 € 7,00 €
König Ludwig Weißbier vom Fass 0,3 l / 0,5 l	5,50 € 7,00 €
Efes Pilsen 0,3 l	6,50 €
Alsterwasser 0,3 l / 0,5 l	5,50 € 7,00 €

Warme Getränke

Espresso	4,00 €
Doppelter Espresso	5,90 €
Café Crème	5,00 €
Cappuccino	5,50 €
Latte Macchiato	7,50 €
Türkischer Mokka	5,00 €
Schwarzer Tee, groß	4,00 €
Frische Minze-Zitronen-Tee mit Honig	7,50 €



FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

Raki

Raki ist ein typisch anatolisches Produkt und ein türkisches Nationalgetränk. Die Reise von Raki beginnt mit Weintrauben, Anis und dem Destillationsprozess. Sein Geschmack und Erscheinungsbild, welches beim Mischen mit Wasser weiß wird, macht Raki so besonders.

Raki Sorten

Tekirdağ NO 10

Der neue Höhepunkt im Raki-Himmel. Den Namen verdankt dieser Raki dem Kupferkessel in dem er gebrannt wird. Dieser wurde von französischen Handwerkern in Handarbeit hergestellt, sodass Tekirdağ NO 10 ist der einzige Raki, der in diesem Kessel destilliert wird.

Glas 6cl : 14,00 €

0,7 l : 150,00 €

(inkl. 2x0,75l Wasser)

Tekirdağ Altın Serisi (Gold)

Das Glanzstück der Destillierkunst. Zu 100% aus Trauben der Region Çeşme gewonnen und zweimal destilliert wird er 90 Tage im Eichenfass gelagert, wo er sein goldenes Farbspektrum erhält. Ein hoher Anteil an ätherischen Ölen begünstigt seinen runden Geschmack und sein weiches Aroma.

Glas 6cl : 12,00 €

0,2 l : 45,00 €

(inkl. 0,5 l Wasser)

0,35 l : 70,00 €

(inkl. 0,75 l Wasser)

0,7 l : 140,00 €

(inkl. 2x 0,75 l Wasser)

Yeni Raki Âlâ

Âla bedeutet wortwörtlich aus dem Türkischen übersetzt so viel wie überragend. Weniger dürfen Sie auch nicht erwarten, wenn beste Rosinen und Anissamen verwendet werden. Die dreimalige Destillation und die Lagerung in Eichenfässern verleiht dem Yeni Raki Âla einen sehr samtigen und weichen Geschmack.

Glas 6cl : 12,50 €

0,7 l : 130,00 €

(inkl. 2x 0,75 l Wasser)

Yeni Raki Ustaların Karışımı

Der Raki-Mix Meister. Mit der ersten Ernte aus erlesenen Trauben ist die neue Mischung ein Genuss. Die Kombination aus der milden Yeni Seri-Reihe und dem 3fach destillierten Âla Raki, Yeni Raki reift er noch in Eichenfässern.

Glas 6cl : 12,50 €

0,35 l : 65,00 €

(inkl. 0,75 l Wasser)

0,7 l : 130,00 €

(inkl. 2x 0,75 l Wasser)



Rakı

Yeni Rakı Uzun Demleme

100% Traubenbrand- kein Agraralkoholzusatz, kein Zuckerzusatz-5 Mal Destilliert. Der erste Craft Rakı der Türkei! Beim Yeni Rakı Long Distilled stehen Sorgfalt, Natürlichkeit, Fachkenntnisse und deren harmonische Kombination im Vordergrund. Tröpfchen für Tröpfchen, ausreichend ruhen und lange, lange reifen lassend in gesonderten, charakteristischen Kupferkesseln, angereichert mit 100% frischen Weintrauben und sorgfältig ausgewählten Anissamen gebrannt, schufen wir eine Reinheit ohne Gleichen. Beim Destillationsverfahren haben wir die Dauer des Prozesses von 48 Stunden auf 72 Stunden erweitert und nach der Suma-Destillation weitere vier mal in Kupferkesseln destilliert, und schafften Rakı in seiner reinsten Form.

Glas 6cl : 13,00 €

0,7 l : 135,00 €

(inkl. 2x 0,75 l Wasser)

Beylerbeyi Göbek Rakı

100 % Traubenbrand- kein Agraralkoholzusatz, kein Zuckerzusatz- Ein reiner Rakı, der neue Maßstäbe setzt! Er wird aus den besten handverlesenen Trauben der Ägäis und der Kalinkoz Anis destilliert. Die aufwendige dreifache Destillation verleiht ihm ein exquisites Aroma und sorgt für einen unheimlich milden Abgang. Nach jeder Destillationsgang wird nur das Herzstück genommen, daher der Name Göbek, was übersetzt „Bauch“ bedeutet.

Glas 6cl : 13,00 €

0,2 l : 45,00 €

(inkl. 0,5 l Wasser)

0,35 l : 80,00 €

(inkl. 0,75 l Wasser)

0,7 l : 140,00 €

(inkl. 2x 0,75 l Wasser)

Tekirdağ Rakı

Ausschließlich aus frischen Trauben und hochwertigen Anissamen hergestellt.

Glas 6cl : 11,50 €

0,35 l : 60,00 €

(inkl. 0,75 l Wasser)

0,7 l : 120,00 €

(inkl. 2x 0,75 l Wasser)

Yeni Rakı

Der Standard Rakı der Türkei. Seit 1937 erfreut er sich nicht nur in der Türkei größter Beliebtheit. Kein Wunder, wird er doch sowohl aus Rosinen als auch aus Trauben destilliert und mit bestem Anis verfeinert.

Glas 6cl : 11,00 €

0,2 l : 40,00 €

(inkl. 0,5 l Wasser)

0,35 l : 60,00 €

(inkl. 0,75 l Wasser)

0,7 l : 115,00 €

(inkl. 2x 0,75 l Wasser)

Jede weitere Wasserflasche

0,75 l : 8,90 €



Weißwein

Leichtigkeit des Seins Blanc, Grand C

Grand C – Chardonnay/Sauvignon Blanc

Der rassige Weißwein zeigt sich in sommerlichem Gelb mit grünen Reflexen. Das Cuvée fasziniert durch einen fruchtigen Aroma-Mix: Der Duft von Pfirsich, Passionsfrucht, Ananas sowie etwas Citrusfrüchten verzaubert nicht allein die Nase, sondern bleibt auch am Gaumen lange haften. Das fein abgestimmte Miteinander von ausgesuchten, zunächst sortenrein vergorenen Chardonnay- und Sauvignon Blanc-Trauben macht gut gekühlt am meisten Spaß.

Glas (0,2 l) : 11,90 €

Flasche (0,75 l) : 41,00 €

Le Libertin, Domaine La Louvière

Sauvignon Blanc

Dieser Freigeist aus dem Hause Domaine La Louvière ist eine echte Aromabombe. Stachelbeeren, Passionsfrucht, Birnen und Zitrus vermischen sich harmonisch zu einer explosiven Einheit. Spannend, was so alles schmecken und entdecken darf... exotisch, vegetativ mit toller Mundfülle und ausgewogener Säure. So typisch Sauvignon Blanc und typisch Frankreich und deshalb einfach elegant! Aufmachen, schmecken lassen und „apprécie la liberté“.

Glas (0,2 l) : 13,00 €

Flasche (0,75 l) : 45,00 €

Weingut Julius Zotz, QBA

Chardonnay

Dieser Chardonnay verströmt Noten von Honig, Blüten, Ananas und Melone im Duft. Am Gaumen ist er erfrischend und elegant mineralisch mit feiner Säurestruktur und lang anhaltendem Nachhall. Dieser Chardonnay eignet sich gut zu Fisch, Meeresfrüchten, Gemüsegerichten wie z.B. Quiche, Geflügelgerichten oder Pasta verschiedenster Art.

Glas (0,2 l) : 11,90 €

Flasche (0,75 l) : 42,00 €

Weingut Julius Zotz QBA

Grauer Burgunder

Dieser exklusiv Grauburgunder trocken von Julius Zotz aus dem Heitersheimer Maltesergarten gefällt im Duft in der Nase durch florale Aromen, gepaart mit Noten von reifen Birnen und grüner Mandel.

Glas (0,2 l) : 11,90 €

Flasche (0,75 l) : 42,00 €

Weingut Julius Zotz, QBA

Weißburgunder

Im Duft fasziniert der Weißburgunder mit floralen Aromen gepaart mit Zitrusfrüchten, Quitte und Mandeln. Am Gaumen zeigt er sich erfrischend, elegant mit rassischer Säure und mineralischem Finale. Wir empfehlen diesen Weißburgunder besonders zum Spargel wie auch zu Salat, Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel oder Pasta mit sahnigen Saucen.

Glas (0,2 l) : 11,90 €

Flasche (0,75 l) : 42,00 €

Grands Vins d'Alsace, Grand C

Riesling RÉSERVE

Der Grand C Riesling ist fein und elegant mit feinsinnigen Fruchtaromen von Zitrone, Grapefruit, Birne und Blütenaromen von Linde und weißer Blüte. Ein trockener, mineralischer Riesling mit Noten von weißen Früchten, insbesondere von Pfirsich. Dieser Weißwein harmonisiert ausgezeichnet mit Fisch, weißem Fleisch oder dem traditionellen Choucroute.

Glas (0,2 l) : 13,00 €

Flasche (0,75 l) : 45,00 €



Weißwein

Tenuta del Melo Gavi DOCG 2021

Herrliche Noten von kandierten Zitronen und Blüten, lebendig, füllig und ausgewogen mit einer frischen Säure. Hier findet sich auch der einzigartige Schmelz, der einen eleganten Gavi von einem einfachen Gavi und von vielen anderen italienischen Weißweinen unterscheidet.

Flasche (0,75 l) : 60,00 €

Peter Jakob Kühn – Riesling- Doosberg

Der Peter Jakob Kühn Riesling Doosberg GG ist einer der besten Weißweine des Rheingaus, vielleicht sogar Deutschlands. Vorausgesetzt, man hat es nicht gerne einfach oder zu kompliziert. Die anspruchsvolle Mitte macht ihn aus. 2 Jahre Fasslagerung, hoher Extrakt, besonderste Lage: das ergibt einen Wein, der konzentriert, füllig und trotzdem gut strukturiert und lebendig daher kommt. Viel exotisches Steinobst, geradlinige Säure, die animiert und Mineralik, die für perfekten Trinkfluss sorgt.

Flasche (0,75 l) : 165,00 €

Cesari Lugana – Cento Filari

Lugana, ein Name, der wohl inzwischen jedem Weintrinker ein Begriff sein sollte. Seit Jahren einer der beliebtesten Weißweine aus Bella Italia. Doch was macht ihn aus? Der Centro Filari von Cesari präsentiert sich in einem mittelkräftigen, strahlendem Zitronengelb mit dezenten, grünen Reflexen. In die Nase steigen typische Aromen von Akazienblüte, wildem Thymian, Limette und grünem Apfel. Im Mund überzeugt die für den Lugana typische knackige Säure, die hervorragend zu den zitrischen Aromen passt. Ausgeprägte Mineralik und fruchtbetont harmonisch. Zu recht ein Publikumsfavorite!

Flasche (0,75 l) : 60,00 €

Brandini – Langhe DOC Arneis

Feinfruchtige Nase mit Nuancen von weißen Blüten und Zitrone. Am Gaumen mineralisch mit fein dosierter Säure und einer ganz feinen, sortentypischen Bitternote, animierend, ausgewogen und sehr lebendig. Ein Arneis, der selbst abgebrühte Fans der Sorte staunen lässt.

Flasche (0,75 l) : 75,00 €

Goulley – Chablis

Der Abstand zum Petit bleibt immer nachvollziehbar und Philippe Goulley seinem Stil treu: sehr klarer Chablis ohne irgendwelche Schnörkel, fast puristisch. Viel Feuerstein in der Nase und viel Druck am Gaumen, rassige, aber reife Säurestruktur. Perfekter Begleiter zu allem aus dem Meer!

Flasche (0,75 l) : 95,00 €



Maison Tardieu Laurent Cotes Du Rhone

Im Bukett reifer Apfel, Quitte und etwas Raucharoma. Am Gaumen eine angenehm reife Note mit Mango und Grapefruit. Aber auch Kräuter, Kamille und Minze sorgen für einen komplexen Gesamteindruck mit viel Spannung und Druck im Mund. Wiederum ein beeindruckender Vertreter seiner Art.

Flasche (0,75 l) : 85,00 €

Dr.Bürklin Wolf - Wachenheimer Goldbächel

Der Goldbächel hat sich zum jetzigen Stadium schon etwas mehr geöffnet als sein naher Verwandter. In der Nase neben viel zitrischen und rauchigen Noten deutet sich schon etwas die cremige Seite des Weins an. Biskuit, Stroh, geriebene Mandeln, reifes Steinobst. Genauso mineralisch und eigenständig wie der Rechbächel, aber mit der ersten Reife dann doch ein Tick gelbfruchtiger, cremiger und runder. Sehr guter Universalspeisebegleiter.

Flasche (0,75 l) : 144,00 €

Sancerre Blanc

Ein komplexer Wein mit markanter Nase bis zum langen Abgang aus 100% Sauvignon Blanc. Sein frischer, mineralischer Charakter begleitet vorzüglich (nicht nur) alles Leckere aus dem Meer.

Flasche (0,75 l) : 70,00 €

Weingut Mohr Saynur

In der Nase entwickelt sich ein intensiver Duft von sehr reifem süßem Pfirsich, grünem Apfel sowie eine leichte Kräuternote. Am Gaumen trägt die eher moderate Säure die leicht süße Aromatik von Mandarine, Pfirsich und reifem Apfel. Jetzt trinken.

Glas (0,2 l) : 11,90 €

Flasche (0,75 l) : 42,00 €

Pinot Grigio delle Venezie

Der elegante Pigio Pinot Grigio Delle Venezie aus der Feder von Fasoli Cino leuchtet mit leuchtendem Goldgelb ins Glas. Der Nase offenbart dieser Fasoli Cino Weißwein allerlei Zitronen, Birnen und Pfirsiche.

Am Gaumen startet der Pigio Pinot Grigio Delle Venezie von Fasoli Cino angenehm aromatisch, fruchtbetont und balanciert.

Glas (0,2 l) : 11,90 €

Flasche (0,75 l) : 42,00 €



Rosewein

Leichtigkeit des Seins Rose

Grand C – Grenache

Ein fein-fruchtiger Roséwein aus dem Süden Frankreichs. Die „Leichtigkeit des Seins Rosé“ duftet angenehm nach Himbeeren, Erdbeeren und Melone. Die Rebstöcke wachsen in der Region Béziers zu einem sonnengereiften, funkelnden Rosé.

Glas (0,2 l) : 11,90 €

Flasche (0,75 l) : 42,00 €

Martinsthaler Rose, Weingut Faust

Spätburgunder Rose

In der berühmten Rheingauer Lage Martinsthaler Wildsau werden die Trauben dank Südwestausrichtung bis in den Abend hinein von der Sonne verwöhnt. Das schmeckt man!

Glas (0,2 l) : 11,90 €

Flasche (0,75 l) : 39,00 €

Minoj Rose, Vinkara

Kalecik Karasi

Der Minoj Rosé Kalecik Karasi ein geschmackvoller frischer Roséwein, gekellert mit einheimischen Kalecik Karasi Traube aus dem Herzen Anatoliens. Die türkische Traube verzeichnet im Geschmack leichte Anzeichen von Waldfrucht- und Blumen-Aromen. Ein frischer Wein mit einer mäßigen Säure und leichtem Körper. Man kann den Vinkara Minoj Rosé sofort genießen oder man lagert ihn 2- 4 Jahren. Wir empfehlen diesen Wein zu leichter Pasta, Pizzen oder leicht süßen Desserts.

Glas (0,2 l) : 12,00 €

Flasche (0,75 l) : 40,00 €

Tina Pfaffmann Pink St. Laurent Rose

Man merkt diesem leichtem, fruchtigen Rosé seinen typischen Rotweincharakter an. Ein Rosé für jede Gelegenheit im Leben, der einfach Spaß macht!

Beerig und frisch als auch gut ausbalanciert.

Glas (0,2 l) : 10,90 €

Flasche (0,75 l) : 38,00 €

Rotwein

Châteauneuf-du-Pape Maison Tardieu-Laurent

Grenache Noir, Syrah - AOP

Seidig, geschmeidig, angenehme Note im Mund. Enorme Intensität! In typischer Tardieu-Manier lebt der Châteauneuf-du-Pape nicht allein von seiner reichlich vorhandenen Kraft, sondern besticht durch seine Eleganz. Vinifiziert aus 75% Grenache, 15% Syrah und 10% Mour-vèdre. Geprägt von der roten Fruchtigkeit der Grenache, in der Nase Feuerstein, ätherische Noten wie Eukalyptus und Minze. Im Mund gesellen sich dunklere und reifere Noten dazu. Neben den roten Früchten Johannisbeere und Erdbeere etwas Brombeere. Ein besonders edler Vertreter dieser altherwürdigen Herkunft.

Flasche (0,75 l) : 140,00 €

La Maitresse, Domaine La Louviere

Cabernet Franc, Merlot, Malbec

Stark und fordernd: „La Maitresse“ ist eine gekonnte Verbindung aus Merlot, Cabernet franc und Malbec. Dieser besondere Wein ist geprägt durch die raue Region Malepère, die ihm seine würzige, kantige Note verleiht. Seine sorteneigene Aromatik erinnert an Erdbeeren, Waldfrüchte mit einem Hauch Pfeffer - ein Wein, der beherrscht werden will.

Glas (0,2 l) : 14,50 €

Flasche (0,75 l) : 55,00 €

Vinkara

Öküzgözü/Bogazkere

Der Doruk Öküzgözü Boğazkere ist ein trockener Rotwein, hergestellt aus Boğazkere- und Öküzgözü-Trauben, aus Anatolien. Ein vollmundiger Wein, mittlere Tannine, leicht würzig und mit einem langen Abgang. Wir empfehlen diesen Wein zu gegrilltem Fleisch, Pasta mit Tomatensoße, Pizzen oder kräftigen Käsesorten.

Glas (0,2 l) : 12,00 €

Flasche (0,75 l) : 42,00 €

Grands Vins D'Alsace, Grand C

Pinot Noir

Der Grand C Pinot Noir aus dem Elsass erfüllt das Glas mit einem leuchtenden Rot. Ein intensiver Duft nach roten Früchten wie reifen Erdbeeren, Kirschen sowie würzig herbe Noten von dunkler Schokolade. Im Geschmack harmonisch mit fruchtigen Noten von Kirschen mit samtigen Tanninen.

Flasche (0,75 l) : 50,00 €

RUMINAT Primitivo Terre di Chieti IGP 2021 Lunaria

Der Primitivo ergänzt die Lunaria-Serie vortrefflich. Dunkle Farbe, tiefe und konzentrierte Beerenfrucht, Backpflaumen, Dörr-obst, etwas Schokolade. Extrem eingängig, vielschichtig und lang im Abgang.

Glas (0,2 l) : 11,90 €

Flasche (0,75 l) : 42,00



FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

Spirituosen

Vodka

	0,7 l	4 cl
Absolute	150,00 €	13,00 €
Grey Goose	200,00 €	16,00 €
Belvedere	180,00 €	15,00 €

Rum

Bacardi Carta Blanca	140,00 €	12,50 €
El Dorado Rum 12 Jahre		14,00 €

Gin

Bombay Sapphire	150,00 €	13,00 €
Hendricks Gin	170,00 €	15,00 €
Gin Sul (0,5 l)	180,00 €	16,00 €

Korn

	2cl
Fürst Bismarck	5,00 €
Helbing Kümmel	5,00 €

Shots

Jägermeister	5,00 €
Molinari Sambuca	5,00 €
Frangelico	5,00 €
Ramazzotti	5,00 €
Disaronno Amaretto	5,00 €
Malibu Coconut	5,00 €

Whisky

	0,7 l	4 cl
Jack Daniels	170,00 €	14,00 €
Gentleman Jack	185,00 €	15,50 €
Chivas Regal 12years	180,00 €	14,50 €
Chivas Regal 18years	250,00 €	20,50 €
Chivas Regal 21years	400,00 €	
Chivas Regal 25years	600,00 €	
Blue Label	500,00 €	

Japanese Whiskey

Nikka from the Barrel		18,00 €
Nikka from the Barrel(0,5l)	180,00 €	

Irish Whiskey

Jameson Black Barrel		12,50 €
Redbreast 12 years		15,50 €

Malt Whisky

Glenfiddich 12 years	180,00 €	16,00 €
Dalmore 12 years	250,00 €	
Dalmore 15 years	350,00 €	
Dalmore 18 years	600,00 €	

Weinbrand

Osborne Veterano		11,50 €
Cardenal Mendoza		12,50 €



FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

Champagne

Moët & Chandon Brut Impérial	0,75 l	175,00 €
Moët & Chandon Impérial Rosé	0,75 l	190,00 €
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75 l	210,00 €
Moët & Chandon Ice Rosé	0,75 l	190,00 €

Cremants

Grande Cuvée 1531 de Aimery Brut Crémant de Limoux	0,75 l	99,00 €
Grande Cuvée 1531 de Aimery Brut Crémant de Limoux Rose	0,75 l	110,00 €
Cremant D´Alsace, Grand C	0,75 l	85,00 €
Cremant Brut Rose- Grand C	0,75 l	90,00 €
Loberger Cremant D´Alsace Extra Brut	0,75 l	120,00 €



FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

TUZDA BALIK

FISCH IN SALZKRUSTE



Wolfsbarsch eingelegt in Meeressalzkruste für einen frischen und Aromatischen geschmack.

Ein echtes Meer Erlebnis !

Wird am Tisch serviert mit Feuershow.

250,00 €

für 4 Personen,

inkl. 4 Beilagen



FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

Cocktails

Mojito

Der Mojito ist ein Cocktail aus hellem kubanischen Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker und Sodawasser

Sidecar

Der Sidecar ist ein klassischer Cocktail aus Weinbrand, Cointreau und Zitronensaft

Singapore Sling

fruchtig-aromatischer Cocktail aus Gin, Kirschkör, Bénédictine, frischen Limettensaft, Ananassaft, Grenadine & dash Angostura Bitter

Old Fashioned

Cocktail aus Whisky, Zucker, Bitters, Orangenschale und Eis

Bloody Mary

Cocktail aus Wodka, Tomatensaft und Würzmitteln

Cosmopolitan

Herb-süßer, erfrischender Cocktail aus Wodka, Orangenlikör, Limetten- und Cranberrysaft

Tom Collins

Cocktail aus Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, kaltes Sodawasser & Eiswürfel

Bellini

Bellini ist ein Cocktail, der aus trockenem Prosecco, einem halben pürierten weißen Pfirsich und nach Geschmack etwas Zuckersirup besteht.

Tequila Sunrise

Der Tequila Sunrise ist ein fruchtiger, süßer Cocktail aus Tequila, Orangensaft und Grenadine

Caipirinha

Cocktail aus Cachaça, Limette, Zucker und Eis

