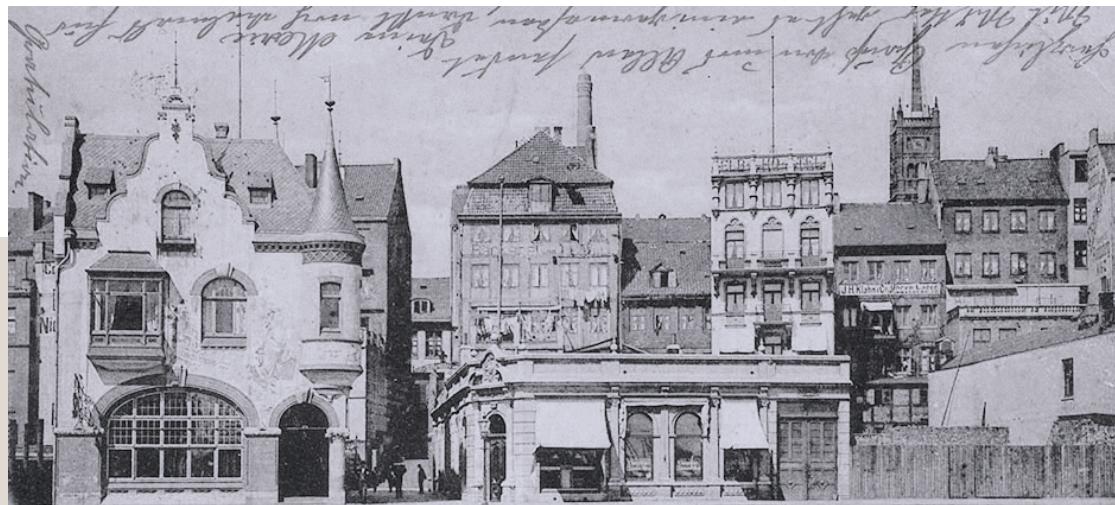


FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU



Fischerhaus, Linda Christine, ist heimlich bei jahrl. nicht öffn. Kirche.
Hamburg-St. Pauli bau während ist nicht abgelaufen, ob F. Monksay hier
fort. Soai fort wo wohnt. Was fürt einiges Tiefgründiges
fehlt, das kann füre - Es muss aufgeklärt werden, wenn es solche nicht ob-
schieben. Hinzu ist Brumf und dann Eigentum Brumf, das ist F.
Verlag & Lichtdruck v. Knackstedt & Nather, Hamburg. 552 in 7 von faking.

Herzlich Willkommen,

im traditionellen Fischerhaus!



FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

Aperitif

Hugo 0,2 l	8,50 €
Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütsirup, Minze, Limette	
Prosecco 0,15l	8,50 €
Weißweinschorle 0,2 l	8,50 €
Aperol Spritz 0,2 l	11,00 €
Mineralwasser, Aperol & Prosecco mit Orange serviert	
Lillet Wildberry 0,2 l	11,00 €
Mit exotische Früchte und Minze	

Salate

20 Rucola-Salat	14,50 €
Tomaten, rote Zwiebeln, Olivenöl und Granatapfelsirup für 2 Personen	
21 Salat mit Fetakäse & Oliven	16,50 €
Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Petersilie für 2 Personen	
22 Lachssalat	21,00 €
Gegrillt mit Frisée, Radicchio & Endivie	
23 Garnelensalat	24,00 €
Gegrillt mit Frisée, Radicchio & Endivie	

Kleine Starter

1 Austern	Stück	5,00 €
Mit Mango und Seetang		
3 Lachs Tatar		12,50 €
Mit Avocado		
4 Thunfisch Tatar		14,50 €
Mit Avocado		

Suppen

11 Fischsuppe	8,50 €
12 Tagessuppe	7,50 €

Vegane Gerichte

24 Gemüseauflauf	17,50 €
In Tomatensoße mit veganem Käse überbacken (Brokkoli, Bohnen, Karotten, Zucchini und Paprika)	
25 Quinoa Gemüsepfanne	18,50 €
Mit Kichererbsen (Brokkoli, Bohnen, Karotten, Zucchini, Paprika und Quinoa)	
26 Champignon-Bolognese	19,50 €
Mit veganen Spaghetti, veganer Tomatensoße und veganem Käse	

Vegetarische Gerichte

27 Tagliatelle	19,50 €
Mit grünem Spargel, Cherrytomate in Sahnesoße und Parmesan, Basilikumsoße	
28 Steinpilzravioli	19,50 €
In Salbei-Butter, mit parmesan knoblauch soße	
29 Gefüllte Teigtaschen	14,90 €
Käse, Paprika serviert mit grünem salat	



FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

Mezze/kalte Vorspeisen

Vegetarisch

31	Cirit Hirtenkäse, Basilikum, Petersilie, Walnüsse, Knoblauch	8,50 €
32	Köpoğlu Gebratene Aubergine, Peperoni, Joghurt, Tomatensauce und Knoblauch	7,50 €
33	Mütebbel Gegrillte Aubergine, Sesampaste und Knoblauch-Joghurt	7,50 €
36	Közlenmiş Patlıcan / Gegrillte Auberginenpüree Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft	7,50 €
37	Atom  Gebratene rote Peperoni mit Knoblauchjoghurt (scharf)	8,50 €

Mezze/ kalte Vorspeisen

Vegan

43	Fava Cremiges Baklapüree (dicke Bohnen) mit Zwiebeln und Karotten, verfeinert mit Olivenöl, serviert mit roten Zwiebeln, Dill.	7,50 €
44	Humus Pürierte Kichererbsen mit Sesampaste, Knoblauch und Zitronensaft	8,50 €
46	Közlenmiş Kapya Biber / Gegrillte Kapia Paprika Knoblauch, Olivenöl, Essig, Chiliflocken, Traubenessig.	7,50 €
47	Şakşuka Gebratene Aubergine, Paprika, Kartoffeln, Tomatensoße	8,50 €

Warme Vorspeisen

61	Champignons Gebraten in Butter mit Gewürz	12,00 €
62	Gambas 6 Stück in Olivenöl gebraten mit Knoblauch	19,50 €
41	Matjes Mit roten Zwiebeln und Gewürzgurken	10,00 €
200	Hirtenkäse	9,50 €
201	Fettiger Käse (Ezine)	14,00 €
63	Oktopus Mit Remoulade und gegrilltem Gemüse	21,00 €
64	Wolfsbarsch Ringe 3 Stück Umhüllt mit Sesam auf cremigem Spinat	16,50 €
65	Kalmarringe Gebraten mit Knoblauch oder Remouladensoße	17,50 €
66	Spinat mit Joghurt	13,50 €

 vegan

 vegetarisch

 scharf



FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

Fische aus Unserer Frischtheke - (Wildfang) Verkauf nach Gewicht

Fischgerichte

Eine Beilage Ihrer Wahl inklusive

81 Dorade Filet 29,00 €

82 Jumbo Garnelen 4 Stück
Buttersoße 35,50 €

83 Wolfsbarschfilet 31,50 €

84 Rotbarschfilet 25,50 €

85 Fisch Orly 26,00 €
Rotbarschfilet im Bierteig

86 Lachsfilet 29,00 €

87 Garnelen 32,00 €
8 Stück, mit ausgewähltem Dip
(Cocktail, Knoblauch, Aioli)

88 Garnelen Pfanne 8 Stück 36,00 €
Mit Tomaten, scharfen Peperoni und Paprika,
mit Käse überbacken

89 Sardellen 21,00 €
frisch, nur Mittwochs

90 Baby-Tintenfische 26,00 €
mit Gemüse und Remoulade

91 Thunfischfilet 32,00 €
mit panierter Zwiebeln

92 Scholle 26,00 €

93 Hamburger Pannfisch 24,00 €
(Rotbarsch, Lachs, Seelachs)
serviert mit Senfsauce

95 Fischerhaus Mixteller 32,00 €
Lachs, Rotbarsch, Seelachs, Kalmar
und Garnelen

Für 2 Personen 62,00 €

Für 3 Personen 90,00 €

Für 4 Personen 120,00 €

96 Fischerhaus Meeresfrüchte Mixteller 36,00 €
Oktopus, Garnelen, Kalmar und
Jakobsmuscheln,

97 Steinbuttfilet 48,00 €

98 Seezunge 66,00 €

99 Seeteufel 39,00 €

100 Hamburger Labkaus 23,00 €
Gewürzgurken, Matjes, Rotebete und Spiegelei

115 Seeteufel Gemüse Pfanne 42,00 €

Nudel

101 Bandnudeln mit Garnelen 26,00 €
Brokkoli, Paprika, Zucchini, Karotte, Tomatensoße,
Parmesan

102 Bandnudeln mit Lachs 27,00 €
Brokkoli, Paprika, Zucchini, Karotte, Tomatensoße,
Parmesan

Für die Fleischliebhaber

112 Rumpsteak (250 g) 34,50 €

Pommes und Pfefferrahmsoße

113 Rinder Filet (250 g) 37,00 €
Pommes und Pfefferrahmsoße

114 Chateaubriand (ca. 1 Kg) 160,00 €
Zwei Beilagen und Pfefferrahmsoße,

Beilagen

- Gegartes Gemüse 4,50 €

- Bratkartoffeln 4,50 €

- Kartoffelpüree mit Trüffel 4,50 €

- Pommes 4,50 €

- Beilagensalat 4,50 €

- Gurkensalat 4,50 €

- Kartoffelsalat 4,50 €

- Salzkartoffel 4,50 €

Kinder Menü

151 Lachs 13,00 €
mit Pommes

152 Fischstäbchen 11,50 €
4 Stück mit Pommes

153 Penne Nudeln mit Tomatensauce 11,50 €

154 Räuberteller 0,00 €

155 Eiskugel 0,00 €
(Erdbeere, Schokolade, Vanille)

FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

Softdrinks

Coca Cola, Cola Zero, Cola Light, Fanta, Sprite, Mezzo Mix 0,2 l

3,50 €

Vio Schorle 0,25 l
(Bio-Apfel, Rhababer, Johannisbeer)

4,50 €

Şalgam – Steckrübensaft 0,2 l

4,00 €

Şalgam – Steckrübensaft 0,5 l

8,00 €

Vio Stilles Wasser 0,25 l

3,50 €

Apollinaris Mineralwasser 0,25 l

3,50 €

Apfelsaft, Orangensaft 0,2 l

4,00 €

Vio Stilles oder Apollinaris Mineralwasser 0,75 l

7,90 €

Schweppes Indian Tonic 0,2 l

4,00 €

Schweppes Bitter Lemon 0,2 l

4,00 €

Red Bull 0,25 l

5,00 €

28 Black Schwarze Dose 0,25 l

5,00 €

Alkoholfrei

König Ludwig Alkoholfrei 0,5 l

6,00 €

Warsteiner Alkoholfrei 0,33 l

5,00 €

Bier

Warsteiner Premium Pilsener vom Fass
0,3 l / 0,5 l

5,00 €
7,00 €

König Ludwig Weißbier vom Fass
0,3 l / 0,5 l

5,00 €
7,00 €

Efes Pilsen 0,3 l

5,00 €

Alsterwasser
0,3 l / 0,5 l

5,00 €
6,00 €

Warme Getränke

Espresso

3,50 €

Doppelter Espresso

5,00 €

Café Crème

4,50 €

Cappuccino

5,00 €

Latte Macchiato

5,50 €

Türkischer Mokka

4,00 €

Schwarzer Tee, groß

3,50 €

Frische Minze-Zitronen-Tee mit Honig

5,50 €

Irish Kaffee

8,50 €

Heißer Kaffee mit irischem Whiskey, brauem Zucker und Sahne

Baileys Coffee

8,50 €

Heißer Kaffee mit Baileys, brauem Zucker, Kaffee und Sahne



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

Yeni Raki

Der Standard Raki 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 : 7,00 €

0,2 l : 30,00 €

(inkl. 0,5 l Wasser)

0,35 l : 50,00 €

(inkl. 0,75 l Wasser)

0,7 l : 90,00 €

(inkl. 2x 0,75 l Wasser)

Yeni Raki Yeni Seri

Die Yeni-Raki-Familie ist ein mit Sorgfalt hergestellter Raki, der aus der Destillation frischer und getrockneter Trauben gewonnen wird. Dieser wird mit Alkohol aus Zuckerrübenmelasse kombiniert und in speziellen Kupferkesseln ein zweites Mal destilliert. So entsteht ein ausgewogenes Geschmacksprofil, das von erfahrenen Raki-Meistern entwickelt wurde.

Glas 6cl : 8,00 €

0,35 l : 55,00 €

(inkl. 0,75 l Wasser)

0,7 l : 100,00 €

(inkl. 2x 0,75 l Wasser)

Tekirdağ Altın Serisi (Gold)

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

Glas 6cl : 9,00 €

0,2 l : 35,00 €

(inkl. 0,5 l Wasser)

0,35 l : 60,00 €

(inkl. 0,75 l Wasser)

0,7 l : 110,00 €

(inkl. 2x 0,75 l Wasser)



Raki

Tekirdağ Göbek

Tekirdağ Göbek Rakı wird zu 100 % aus frischen Trauben hergestellt und nach dem sogenannten „Herzschnitt“-Verfahren (Göbek-Destillation) destilliert, bei dem der reinste Teil des Destillats gewonnen wird. Er ist zuckerfrei, hat einen Alkoholgehalt von 45 % und zeichnet sich durch intensive Anis- und frische Traubenaromen aus. Mit seinem vollmundigen, öligen und weichen Trinkgefühl besitzt er einen kräftigen, ausgewogenen Charakter und gilt als erstklassiger Rakı.

Glas 6cl : 9,00 €

0,35 l : 60,00 €

(inkl. 0,75 l Wasser)

0,7 l : 110,00 €

(inkl. 2x 0,75 l Wasser)

Beyerbeyi 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 : 9,00 €

0,2 l : 35,00 €

(inkl. 0,5 l Wasser)

0,35 l : 60,00 €

(inkl. 0,75 l Wasser)

0,7 l : 110,00 €

(inkl. 2x 0,75 l Wasser)

Tekirdağ NO 10

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

Glas 6cl : 11,00 €

0,7 l : 120,00 €

(inkl. 2x 0,75 l Wasser)

Weißwein

Leichtigkeit des Seins Blanc, Grand C

Grand C – Chardonnay/Sauvignon Blanc

Der rassige Weißwein zeigt sich in sommerleichtem 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) : 10,00 €

Flasche (0,75 l) : 36,00 €

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) : 11,50 €

Flasche (0,75 l) : 40,00 €

Weingut Julius Zott, 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) : 10,50 €

Flasche (0,75 l) : 37,00 €

Weingut Julius Zott QBA

Grauer Burgunder

Dieser exklusiv Grauburgunder trocken von Julius Zott 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) : 10,50 €

Flasche (0,75 l) : 37,00 €

Weingut Julius Zott, QBA

Weißenburgunder

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

Glas (0,2 l) : 10,50 €

Flasche (0,75 l) : 37,00 €

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 harmoniert ausgezeichnet mit Fisch, weißem Fleisch oder dem traditionellen Choucroute.

Glas (0,2 l) : 11,50 €

Flasche (0,75 l) : 40,00 €



Weißwein

Tenuta del Melo Gavi DOCG 2021

Herrliche Noten von kandierte 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) : 55,00 €

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) : 145,00 €

Cesari Lugana – Cento Filari

Lugana, ein Name der wohl inzwischen jedem ein 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 Publikumsliebling!

Flasche (0,75 l) : 55,00 €

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) : 65,00 €

Gouolley – Chablis

Der Abstand zum Petit bleibt immer nachvollziehbar und Philippe Gouolley 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) : 85,00 €



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) : 75,00 €

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) : 65,00 €

Pinot Grigio delle Venezie

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

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

Glas (0,2 l) : 10,90 €

Flasche (0,75 l) : 38,00 €



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, funkelnenden Rosé.

Glas (0,2 l) : 10,50 €

Flasche (0,75 l) : 37,00 €

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) : 10,50 €

Flasche (0,75 l) : 35,00 €

Minoj Rose, Vinkara

Kalecik Karası

Der Minoj Rosé Kalecik Karası ein geschmackvoller frischer Roséwein, gekeltert mit einheimischen Kalecik Karası 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) : 10,50 €

Flasche (0,75 l) : 36,00 €

Tina Pfaffmann Pink St. Laurent Rose

Man merkt diesem leichten, 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) : 34,00 €



FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

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 altehrwürdigen Herkunft.

Flasche (0,75 l) : 125,00 €

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) : 13,00 €

Flasche (0,75 l) : 48,50 €

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) : 11,00 €

Flasche (0,75 l) : 37,00 €

RUMINAT Primitivo Terre di Chieti IGP 2021 Lunaria

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

Glas (0,2 l) : 10,50 €

Flasche (0,75 l) : 37,00 €



FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

Spirituosen

Vodka

	0,7 l	5 cl
Absolute	120,00 €	10,00 €
Grey Goose	150,00 €	12,00 €
Belvedere	170,00 €	14,00 €

Rum

Bacardi Carta Blanca	120,00 €	10,00 €
Havana Club	120,00 €	10,00 €

Gin

Bombay Sapphire	120,00 €	10,00 €
Hendricks Gin	150,00 €	12,00 €
Gin Sul (0,5 l)	150,00 €	12,00 €
Roku Gin	150,00 €	12,00 €
Gin Mare	150,00 €	12,00 €

Korn

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

Shots

Jägermeister	5,00 €
Molinari Sambuca	5,00 €
Frangelico	5,00 €
Ramazzotti	5,00 €
Grappa Nonino	5,00 €
Tequila	5,00 €

Whisky

	0,7 l	5 cl
Jack Daniels	120,00 €	10,00 €
Gentleman Jack	150,00 €	12,00 €
Chivas Regal 12years	150,00 €	12,00 €
Chivas Regal 18years	190,00 €	15,00 €
Chivas Regal 21years	270,00 €	
Chivas Regal 25years	450,00 €	
Blue Label	400,00 €	

Japanese Whiskey

Nikka from the Barrel	0,5 l	18,00 €
-----------------------	-------	---------

Irish Whiskey

Jameson Black Barrel	12,50 €
----------------------	---------

Malt Whiskey

	0,7 l	
Glenfiddich 12 years	150,00 €	12,00 €
Dalmore 12 years	200,00 €	
Dalmore 15 years	280,00 €	
Dalmore 18 years	400,00 €	

Weinbrand

Osborne Veterano	4 cl	11,50 €
------------------	------	---------



FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

Champagne

Moët & Chandon Brut Impérial	0,75 l	140,00 €
Moët & Chandon Impérial Rosé	0,75 l	160,00 €
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75 l	170,00 €

Cremants

Cremant D'Alsace, Grand C	0,75 l	70,00 €
Cremant Brut Rose- Grand C	0,75 l	80,00 €



FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

TUZDA BALIK

FISCH IN SALZKRUSTE



Wolfsbarsch eingelegt in Meeressalzkruste für einen frischen und aromatischen Geschmack.

Ein echtes Meereserlebnis !

Wird am Tisch serviert mit Feuershow.

220,00 €

für 4 Personen,

inkl. 4 Beilagen





FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

Cocktails

Alkoholische Cocktails

Mojito 14,00 €

2 cl Bacardi, Minze, Limette, Limettensirup,
brauner Zucker, Soda

Caipirinha 14,00 €

2 cl Bacardi, Limette, brauner Zucker, Limet-
tensirup, Soda

Tom Collins 14,00 €

2 cl Gin, Limettensirup, brauner Zucker, Soda

Whisky Sour 14,00 €

2 cl Whisky, frischer Zitronensaft, Eiweiß

Alkoholfreie Cocktails

Cinderella 8,00 €

Orangensaft, Ananassaft, Limettensirup,
Granatapfelsirup

Virgin Mojito 8,00 €

Minze, Limette, brauner Zucker, Sprite

Coco Choco 8,00 €

Kokossirup, Schokoladenmilch, Sahne



FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

Dessert

Mousse au Chocolat Aus dunkler Schokolade Dark chocolate mousse	10,90 €
Pistazien Parfait Mit Beerenzubereitung Pistachio Parfait With Berry Puree	13,90 €
Hamburger Rote Grütze Mit Vanillesauce Hamburger Red Fruit Jelly With Vanilla Sauce	9,90 €
Gebratene Eis Eis + Kekse und Schokolade Fried ice cream + cookies and chocolate	12,00 €
Fırında Helva Süße Nachspeise- Heiße Helva aus dem Ofen Fırında Helva Sweet dessert- Hot Helva from the oven	12,00 €
Obstteller Für 2 Personen Fruit plate for 2 people	25,00 €
Obstteller Für 4 Personen Fruit plate for 4 people	40,00 €
Eiskugel mit Sahne, Schokostreusel (nach Wahl: Erdbeere, Schokolade und Vanille) Ice cream scoop with cream, chocolate sprinkles (Choices: strawberry, chocolate and vanilla)	4,50 €

