

FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU



Fischerhaus,
Hamburg-St. Pauli

Kirche

Herzlich Willkommen,

im traditionellen Fischerhaus!



FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

Aperitif

Hugo 0,2 l	8,50 €
Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, 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	

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 €

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	

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	



 vegan  vegetarisch  scharf



FISCHERHAUS

BY BEYOĞLU

Mezze/kalte Vorspeisen Vegetarisch

- | | | |
|-----|---|---------|
| 31 | Girit
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 Knoblauch-joghurt (scharf) | 8,50 € |
| 41 | Matjes
Mit roten Zwiebeln und Gewürzgurken | 10,00 € |
| 200 | Hirtenkäse | 9,50 € |
| 201 | Fettiger Käse (Ezine) | 14,00 € |

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 Kapy 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 € |
| 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 Rotbarschfilet im Bierteig	26,00 €
86	Lachsfilet	29,00 €
87	Garnelen 8 Stück, mit ausgewähltem Dip (Cocktail, Knoblauch, Aioli)	32,00 €
88	Garnelen Pfanne 8 Stück Mit Tomaten, scharfen Peperoni und Paprika, mit Käse überbacken	36,00 €
89	Sardellen frisch, nur Mittwochs	21,00 €
90	Baby-Tintenfische mit Gemüse und Remoulade	26,00 €
91	Thunfischfilet mit panierten Zwiebeln	32,00 €
92	Scholle	26,00 €
93	Hamburger Pannfisch (Rotbarsch, Lachs, Seelachs) serviert mit Senfsauce	24,00 €
95	Fischerhaus Mixteller Lachs, Rotbarsch, Seelachs, Kalmar und Garnelen Für 2 Personen 62,00 € Für 3 Personen 90,00 € Für 4 Personen 120,00 €	32,00 €
96	Fischerhaus Meeresfrüchte Mixteller Oktopus, Garnelen, Kalmar und Jakobsmuscheln,	36,00 €

97	Steinbuttfilet	48,00 €
98	Seezunge	66,00 €
99	Seeteufel	39,00 €
100	Hamburger Labkaus Gewürzgurken, Matjes, Rotebete und Spiegelei	23,00 €
115	Seeteufel Gemüse Pfanne	42,00 €

Nudel

101	Bandnudeln mit Garnelen Brokkoli, Paprika, Zucchini, Karotte, Tomatensoße, Parmesan	26,00 €
102	Bandnudeln mit Lachs Brokkoli, Paprika, Zucchini, Karotte, Tomatensoße, Parmesan	27,00 €

Für die Fleischliebhaber

112	Rumpsteak (250 g) Pommes und Pfefferrahmsoße	34,50 €
113	Rinder Filet (250 g) Pommes und Pfefferrahmsoße	37,00 €
114	Chateaubriand (ca. 1 Kg) Zwei Beilagen und Pfefferrahmsoße,	160,00 €

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 mit Pommes	13,00 €
152	Fischstäbchen 4 Stück mit Pommes	11,50 €
153	Penne Nudeln mit Tomatensauce	11,50 €
154	Räuberteller	0,00 €
155	Eiskugel (Erdbeere, Schokolade, Vanille)	0,00 €



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 Heißer Kaffee mit irischem Whiskey, braunem Zucker und Sahne	8,50 €
Baileys Coffee Heißer Kaffee mit Baileys, braunem Zucker, Kaffee und Sahne	8,50 €



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

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

Tekirdag Göbek

Tekirdag Göbek Raki 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 Raki.

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)

Beylerbeyi Göbek Raki

100 % Traubenbrand- kein Agraralkoholzusatz, kein Zuckerzusatz- Ein reiner Raki, 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)

Tekirdag 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 Tekirdag NO 10 der einzige Raki 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 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) : 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 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) : 10,50 €

Flasche (0,75 l) : 37,00 €

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) : 10,50 €

Flasche (0,75 l) : 37,00 €

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) : 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 harmonisiert 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 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) : 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 Weintrinker ein Begriff sein sollte. Seit Jahren einer der beliebtesten Weißweine aus Bella Italia. Doch was macht ihn aus? Der Cento 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 Publikumsliebbling!

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 €

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) : 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, funkelnden 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 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) : 10,50 €

Flasche (0,75 l) : 36,00 €

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) : 34,00 €

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) : 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, Dörr-obst, 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

	2cl
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

	0,5 l	
Nikka from the Barrel	180,00 €	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

	4 cl
Osborne Veterano	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, Limettensirup, 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

