

FISCHERS

HOTEL & RESTAURANT
SEIT 1879

| GETRÄNKEEMPFEHLUNG |

Secco vom Roten Wildapfel
Sektmanufaktur Raumland
alkoholfrei
6,80

Rieslingsekt
Georg Breuer | Rheingau
7,50

FischerS Spritz
Gin | Tonic | hausgemachter Orangen-Rosmarinsirup | Orange
9,00
...alkoholfrei ohne Gin
6,50

Miamée Spritz – Orange
Orangen- Gold Flakes Likör | Prosecco
8,50

FischerS hausgemachte LIMONADE
5,50
Ingwer-Limette & Zitrone
Johannisbeere & Minze

documenta fifteen Vodka
Maracuja | Tonic Water | getrocknete Blumenblüten
10,50

Lillet
Wildberries | Vive
7,50€

2022 Lugana
Otella, Venetien
0,1l - 5,90 | 0,2l - 9,90 | 0,75l - 30,00

2016 Syrah
Oliver Zeter, Pfalz
0,1l - 6,50 | 0,2l - 11,50 | 0,75l - 39,00

Alle Preise in Euro, inklusive Service und Mehrwertsteuer.



| VORSPEISE & SALAT |

Muhammara ^{vegan}

Würzdip aus Paprika, Walnuß, Granatapfel, Chili, Knoblauch
gebackene Kichererbsen

Röstbrot

15,50

A, E, F, H, L, N, O, P

Lachsforellentatar

Gurke • Schalotten • Kapern

Limettenmayonnaise & hausgebackenes Baguette

17,50

A, D, C, G, L, O, P

FischerS TAPAS

Limetten-gebeizter Saibling

gebackener Camembert & Preiselbeeren

Albondigas & Tomatensauce • Geflügel Rillettes & Röstbrot

Gemüsechips & hausgemachte Aioli

21,00

A, C, D, G, L, O, P

Gartensalat

Gärtnerei Ullrich, Fulda

Schmanddressing^{G, O} oder Vinaigrette^{L, M, O}

7,00

A, G, L, P, O

Feldsalat mit Granatapfeldressing

Orangenfilets

rosa gebratene Barbarie Entenbrust

22,50

A, L, O, P



| SUPPE |

Maiscremesuppe^{vegan}

Popcorn

8,50

A, L, O, P, H

Wildconsommé

Kräuterklößchen

9,00

A, C, G, L, O, P

Feines Erbsensüppchen

Garnele & Sprossen

10,50

A, G, L, O, P, B

| VEGGIE & VEGAN |

Feldsalat mit Granatapfeldressing

Orangenfilets

14,50

A, L, O, P

Phat Thai^{vegan}

Koriander • Sprossen • Erdnuss • Soja • Chili • Tamarindenpaste

Tofu & Reisnudeln

22,50

A, E, F, H, L, N, O, P

Fregolapasta

Spinat-Parmesan-Sauce

17,50

A, G, L, O, P

Linsen-Gemüse-Curry^{vegan}

Korianderreis

19,50

A, L, H, O, P, N



| FISCH & FLEISCH |

Gebratenes Lachsforellenfilet

Weißweinsauce • gebratener Grünkohl • Kartoffelpüree • Speckkrüstchen

28,00

A, D, G, L, O, P

Gebratenes Skreifilet

Safranbuttersauce • Rote Bete-Polenta

32,50

A, D, G, L, O, P

Wiener Schnitzel vom Kalb

lauwarmer Kartoffelsalat • Preiselbeeren & Gurkensalat

28,00

A, C, G, L, O, P, M

In Salbeibutter gebratenes Hähnchenbrustfilet

Fregolapasta mit Spinat-Parmesan-Sauce

25,00

A, G, L, O, P

Gebratene Kalbsleber

Majoransauce • Apfel-Kartoffelstampf • Röstzwiebeln

23,00

A, G, L, O, P

FischerS Burger vom Rind

hausgebackenes Sesambrioche • Cheddar • Gewürzgurke • Coleslaw

Pommes frites & Gewürzketchup

22,00

A, C, G, L, O, M, P, N

Rindertournedos

Café de Paris Butter • Rosenkohl • Rosmarinkartoffeln

39,50

D, G, L, O



| DESSERT |

Carmelloгато

Karamelleis mit heißem Espresso übergossen

5,50

G

Espresso & Co.

Espresso und 3 Pralinen aus unserer Konditorei

9,50

A, C, G, H

Marzipaneiscreme

Kokoscookie & Cranberry-Apfelragout

12,00

A, C, G, H

Gateaux

Anchan Tee • Pfirsich • Maracuja

11,00

A, C, G, H

Käseauswahl mit Feigensenf

hausgebackenes Früchtebrot

12,50

A, C, G, H

| Hausgemachte EISCREME...

Vanille^{C, G} • Schokolade^{C, G} • Himbeere^G • Zimt^{C, G, H} • Stracciatella^{C, G}

...& SORBET |

Birne-Walnuss

Heidelbeer-Zitrone

3,70 pro Kugel



| ENGLISH MENU |

| STARTER & SALADS |

Muhammara ^{vegan}

dip made of paprika, walnuts, pomegranate, chili and garlic
baked chickpeas & roasted bread

15,50

A, E, F, H, L, N, O, P

Tatar of salmon trout

cucumber • shallots • capers • lime mayonnaise & baguette

17,50

A, D, C, G, L, O, P

FischerS TAPAS

Lime-marinated char

baked Camembert & cranberries

Albondigas & tomato sauce • poultry Rillettes & roasted bread
vegetable chips & homemade Aioli

21,00

A, C, D, G, L, O, P

Mixed garden salad

| choose your dressing • sour cream ^{*G,O} or vinaigrette ^{L, M, O} |

7,00

A, G, L, P, O

Lamb's lettuce with pomegranate dressing & orange filets
medium well fried Barbarie duck breast

22,50

A, L, O, P

| SOUP |

Corn cream soup ^{vegan}

Popcorn

8,50

A, L, O, P, H

Game consommé with herbal dumplings

9,00

A, C, G, L, O, P

Pea cream soup • shrimp & sprouts

10,50

A, G, L, O, P, B



| VEGGIE & VEGAN |

Lamb's lettuce with pomegranate dressing & orange filets

14,50

A, L, O, P

Phat Thai ^{vegan} with tofu & rice noodles
coriander • sprouts • peanuts • soy sauce • chili • tamarind paste

22,50

A, E, F, H, L, N, O, P

Fregola pasta with spinach-parmesan-sauce

17,50

A, G, L, O, P

Lentils-veggie-curry ^{vegan} with coriander rice

19,50

A, L, H, O, P, N

| FISH & MEAT DISHES |

Fried salmon trout
white wine sauce • fried kale • potato puree • bacon crusts

28,00

A, D, G, L, O, P

Fried filet of skrei with saffron butter sauce & red beet polenta

32,50

A, D, G, L, O, P

Viennese escalope • lukewarm potato salad • cranberries & cucumber salad

28,00

A, C, G, L, O, P, M

In sage butter fried chicken breast fillet with fregola pasta and spinach-parmesan-sauce

25,00

A, G, L, O, P

Fried calf's liver
marjoram sauce • mashed potatoes with apples • fried onions

23,00

A, G, L, O, P

FischerS beef burger
homemade sesame brioche • cheddar • pickled cucumber • coleslaw
french fries & spiced ketchup

22,00

A, C, G, L, O, M, P, N

Beef Tournedos • Café de Paris butter • brussels sprouts • rosemary potatoes

39,50

D, G, L, O



| DESSERT |

Carmellogato

caramel ice cream topped with hot espresso

5,50

G

Espresso & Co.

espresso with a selection of homemade chocolate pralines

8,50

A, C, G, H

Marzipan ice cream

coconut cookie & cranberry-apple ragout

12,00

A, C, G, H

Gateaux

Anchan tea • peach • passion fruit

11,00

A, C, G, H

Selection of quality cheese with fig mustard

home-baked fruit bread

12,50

A, C, G, H

| Homemade ICE CREAM...

vanilla^{C, G} • chocolate^{C, G} • raspberry^G

cinnamon^{C, G, H} • stracciatella^{C, G}

...& SORBET |

pear-walnut

blueberry-lemon

3,70 per scoop