

Der Fischladen

A stylized blue fish logo with decorative flourishes. The fish is depicted in a vibrant blue color with a lighter blue gradient on its body. It is positioned centrally below the main title. Below the fish, there are intricate, swirling blue flourishes that resemble calligraphic or Art Nouveau style patterns.

derfischladen.com

Alles Preise sind inklusiv MWST. und Service
Zustazstoffe & Allergene sind enthalten, fragen Sie unserer Mitarbeiter
bitte nach der Liste

*All prices include VAT and Service
Additives and allergen information is available on a separate list, please ask
our staff for the list*

Frischer geht's nicht!!

Alle unsere Gerichte werden frisch für Sie zubereitet – gleich nachdem Sie bestellt haben, nehmen wir den frischen Fisch und fangen an zu kochen. Wenn es gerade sehr voll bei uns ist, könnte es zwar etwas länger dauern, aber bei den guten Sachen im Leben lohnt sich das Warten am Ende doch sehr. Trinken Sie ein Glas Wein oder ein schönes Bierchen, während wir für Sie kochen und brutzeln.

As fresh as can be!

All our dishes are prepared freshly for you once you place your order. When the restaurant is busy this can mean a slight wait but good things are always worth waiting for. So have a beer or a glass of wine whilst we do the cooking.

VORPSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

APPETISERS & SMALLER DISHES

"Berliner Bouillabaisse"

nach Fischladen-Rezept mit gebratenen Fischfilets und Knobi-Brot

made to our special recipe with Pan Fried Fish Fillets and Garlic Bread

mittlere Portion / *medium portion*11,90 €

kleine Portion / *small portion*7,90 €

Hausgebeizter Graved Lachs

mit Honig-Dill-Senf-Sauce und Kartoffelpuffer

Home Cured Salmon ,Graved Lachs'

With Honey, Dill, Mustard Sauce and Fried Potato Cake

.....14,50 €

Drei Jakobsmuscheln

auf Wakame Salat

Three Pan Fried Scallops

On Wakame salad

.....12,50 €

Der Fischladen Vorspeisen Variation

mit hausgemachten Matjes-Salaten, Räucherfisch, Fish & Chips, leckeren Saucen und Knobi-Brot

Der Fischladen Mixed Appetiser

Homemade Herring Salads, Smoked Fish, Fish & Chips, served with our selection of sauces and Garlic Bread

ab 2 Personen - pro Person/ *For 2 or more – per person*16,50 €

„Fin de Claire“ Austern auf Eis
‘Fin de Claire’ Oysters on Crushed Ice

Pro Stück / *each*.....2,90 €

‘Do it yourself’ Tartar

vom Lachs oder Thunfisch – asiatisch angehaucht – mit eingelegtem Ingwer, Zwiebeln, Zitronenspalte und geröstetem Sesamöl, Meersalz und gestoßenem Pfeffer, serviert mit Salat und Brot zum Knabbern

Raw Salmon or Tuna served with Pickled Ginger, Onions, Lemon Wedges, Toasted Sesame Oil, Sea Salt and Pepper, to mix your own tartar exactly as you wish. Served with Salad and Bread

.....18,90 €

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Hausspezialität / Our Speciality

Fischplatte

Fischfilets vom Grill und goldbraun frittiert in unserem Spezialteig, Seegras, Tintenfisch, Garnelen serviert mit Röstkartoffeln, Pommes, knackigen Salaten, Knobi-Brot, dazu 3 Saucen

Fisch Platter

Grilled and Crispy Fried battered Fish Fillets, Grilled Calamari & Prawns, Samphire, served with Pan Fried Potatoes, Thick Cut Chips, Crisp Salad, Garlic Bread and our sauce selection

ab 2 Personen - pro Person/ For 2 or more – per person29,90 €

GEGRILLT UND FRITIERT / GRILLED & FRIED

Thunfisch-Steak

vom Grill mit Orangenpfeffer

Grilled Tuna Steak

with Orange Pepper

.....26,50 €

Frischer Hamburger Backfisch

nach traditionellem Rezept mit hausgemachten Kartoffelsalaten und Remouladensauce

Hamburg Style Fried Fish

with homemade Potato Salads and Remoulade Sauce

.....12,50 €

Gegrilltes Filet, eines zur Auswahl:

Lachs, schwarzer Heilbutt, Steinbeißer, Rotbarsch, Kabeljau oder Scholle

Grilled Fish Fillet – choose one

Your choice of Salmon, Greenland halibut, Rockfish, Red Mullet, Cod or Plaice

.....20,80 €

Dorade Royal oder Wolfsbarsch

Gefüllt mit frischen Kräutern

Grilled Gilthead Seabream or Seabass

Filled with Fresh Herbs

.....21,80 €

Forelle ‚Müllerinnen Art‘

Ganze Forelle, bemehlt. In Butter gebraten und mit Zitronensaft und gehackter Petersilie

Trout a la Meuniere

Whole Trout, floured. Fried in butter then finished with lemon juice and chopped parsley

.....20,80 €

Gambas vom Grill

Mit frischen Kräutern auf Basmatireis, Grillgemüse, Knobi-Brot und Salat

Grilled Black Tiger Shrimps

With Fresh Herbs on Steamed Basmati Reis, Grilled Vegetables and Garlic Bread

.....22,20 €

Hausgemachte Matjesvariationen

Mit Röstkartoffeln und Salat

Matjes Herring Selection

With Pan Fried Potatoes and Salad

.....18,80 €

Matjes Filet

mit Hausfrauensauce und Röstkartoffeln

Matjes Fillet

Matjes Fillet in a creamy Mayonnaise Sauce with Chopped Apples, Gherkins and Onions and Pan Fried Potatoes

.....16,50 €

Soweit nicht anders angegeben, zu den Hauptgerichten servieren wir Röstkartoffeln, Pommes oder Reis; dazu Salat, Knoblauch Brot und unseren Saucen

Unless otherwise stated, we serve your choice of pan fried potatoes or chips or rice with the main courses; as well as salad, garlic bread and our sauce selection

PASTA

Spaghetti mit Lachs

und grünem Pfeffer in einer leichten Weißwein-Sauce

Spaghetti with Flaked Salmon Fillet

in a White Wine and Green Peppercorn Sauce

.....17,90 €

Spaghetti Frutti di Mare

Shrimps, Edelfisch, Kalamar, Seegrass, in Olivenöl und Knoblauch

Seafood Spaghetti

Shrimps, Fish Fillets, Calamari and Seaweed in Olive Oil and Garlic

.....22,90 €

Spaghetti mit Knoblauch Shrimps

Tomaten und frischen Kräutern

Spaghetti with Garlic Shrimps

in a Tomato and Fresh Herb Sauce

.....19,90 €

SALATEN / SALADS

Kalamar Salat mit Shrimps

Vom Grill mit Meersalz auf saisonalen Salaten, dazu Brot

Calamari Salad with Shrimps

Grilled with Sea Salt on a Seasonal Salad, served with bread

.....16,90 €

Lachssteak & Jakobsmuscheln

Mit Orangepfeffer dazu knackiger Salat

Salmon Steak with Pan Fried Scallops

With Orange Pepper and a crispy Salad

.....21,40 €

BURGERSPEZIALITÄTEN / BURGERS

Crispy Cod Burger

Kabeljau-Filet, knusprig paniert in einem Mantel aus Cornflakes und dann frittiert.
mit Salat, Tomate und cremiger hausgemachter Remouladensauce

Crispy Cod Burger

*Cod Fillet covered in a crunchy Cornflake coating and then deep fried, topped with
Salad, Tomato and creamy homemade Remoulade*

.....13,50 €

Lachsburger

erstklassiker norwegischer Lachs

Salmon Burger

from Prime Norwegian Salmon

.....14,90 €

DER ULTIMATIVE Thunfischburger

hochwertiges Thunfischfilet gegrillt und in einem getoasteten
Burger-Brötchen serviert

Tuna Fillet Burger

Finest Grilled Tuna Fillet in a toasted Sesame Seed Bun

.....19,90 €

O.K. einige von Ihnen mögen keinen Fisch / *For those who don't like Fish we
have Meat*

XXL Fleischburger

Rindburger

XXL Beef Burger

.....9,50 €

XXL Fleischburger mit Cheddar Käse

Rindburger

XXL Beef Burger

With Cheddar Cheese

.....10,40 €

Alle Bürger werden mit ‚Chip Shop‘ Pommes Frites serviert

Alle Burgers are served with Thick Cut Chips

FISH & CHIPS

mit unserer hausgemachten Remouladensauce, Tomatensauce, Chili Süß-sauer und Sarson's English Malt Vinegar (echtem englischen Malzessig)

Served on a very British style Newspaper with our Homemade Remoulade, Spicy Tomato Sauce and Sweet & Sour Chili and Sarson's Malt Vinegar

Original mit weißem Wels

Original from Catfish fillet (nothing to do with cats! but a nice white fish fillet)

klein Portion/small portion.....9,90 €

groß Portion/large portion.....15,90 €

Kabeljaufilet Fish & Chips

Cod Fish & Chips

klein Portion/small portion.....12,90 €

groß Portion/large portion.....21,20 €

Royal Fish & Chips

Norwegischen Lachsfilet

Norwegian Salmon Fillet

klein Portion/small portion.....13,90 €

groß Portion/large portion.....22,20 €

Rotbarsch Fish & Chips

Red Mullet Fillet

klein Portion/small portion.....11,90 €

groß Portion/large portion.....18,80 €

VIP Fish & Chips

mit Kabeljaufilet, Pommes mit Trüffelöl und geriebenen Parmesan

Cod Fillet and Chips

drizzled with truffle Oil and Grated Parmesan

.....22,40 €

Berlin Fish & Chips

Welsfilet serviert mit Pommes, Berlin Curry Ketchup und bestäubt mit Currypulver

The Currywurst gets a fishy makeover! Wels fish fillet served with Berlin Curry Ketchup and dusted with Curry Powder

.....19,90 €

Shrimp & Firey Chips

Garnelen in einem würzigen, knusprigen Teig paniert, serviert mit Pommes, gekrönt mit Chipotle Sauce und Chili-Flocken

Prawns in a spicy batter served with chips sprinkled with Chipotle Sauce and Chili Flakes

.....22,40 €

Jakobs Fish & Chips

Jakobsmuscheln Fleisch frittiert in unserem Backteig auf Süsskartoffel-Pommes mit gegrilltem Seegrass

Scallop meat fried in batter served with Sweet Potato Fries and grilled Samphire

.....23,40 €

Best of British

4erlei Fischfilets, gebacken in unserem original englischen Backteig dazu traditionelle „Chip Shop“ und Süßkartoffel-Pommes

ab 2 Personen – pro Person

Four Fish Fillets fried in our English Batter and served with traditional ‘Chip Shop’ chips and Sweet Potato Fries

ab 2 Personen – pro Person/ *For 2 or more – per person*19,90 €

EXTRAS / SIDES

‘Chip Shop’ Pommes Frites

Thick Cut Chips

.....4,50 €

Bratkartoffeln

Pan Fried Potatoes

.....5,50 €

Süßkartoffelpommes

Sweet Potato Fries

.....5,90 €

Gemischter Salat

Mixed Salad

klein/small.....5,50 €

groß/large.....7,90 €

Grillgemüse

Grilled Vegetables

.....5,90 €

PERFEKT FÜR DEN ABSCHLUSS / *TO FINISH*

Zitronensorbet mit Limoncello Likör

Lemon Sorbet topped with Limoncello Liqueur

.....5,90 €

WEISSWEINE / WHITE WINES **0,20l** **0,75l**

Chardonnay (FR) trocken 5,60 19,90
Erfrischend und mit einer leichten Fruchtnote.
Refreshing, dry and with a slight fruity note.

Pinot Grigio (IT) trocken 6,50 23,70
Kraftvoll am Gaumen, mit feinen Blütennuancen und moderater Säure.
Powerful with fine floral nuances and moderate acidity. Dry.

**„Der Fischladen“ Riesling-Cuvée,
Weingut J. Bettenheimer, Rheinhessen (DE) trocken** 7,10 26,80
Schöne Fruchtnote, Cuvée aus Riesling, Silvaner und Grauburgunder.
Nice fruity note, Riesling blended with Silvaner and Pinot Gris. Dry.

Grüner Veltliner, Weingut Hugl-Wimmer, Weinviertel (AT) trocken 7,25 27,90
Fruchtig, aber dennoch pfeffrige Note am Gaumen.
Fruity yet peppery note. Dry.

Pouilly-Fumé, Domaine Saget La Perrière, Loire (FR) trocken 11,10 39,80
Angenehm erfrischender Sauvignon Blanc. Zarte Note von Kräutern, Johannisbeere und Limone.
Pleasantly juicy and refreshing. Delicate note of herbs, currant and lime. Dry.

Chablis, Domaine Jean Durup & Fils, Burgund (FR) trocken 11,10 39,80
Sehr trocken und mineralisch, Nuancen von Grapefruit und Ananas, im Nachgang etwas Butter und Walnuss.
Very dry and minerally, nuances of grapefruit and pineapple, some butter and walnut.

ROSEWEINE / ROSE WINE **0,20l** **0,75l**

Rosé d'Anjou, La Torelle de Pigoudet, Provence, (FR) trocken 8,20 29,20
Schöne Balance von Früchten und Fülle. Im Mund ist der Wein fruchtig und durstlöschend.
Beautiful balance of fruit and fullness. The wine is fruity but dry and thirst quenching.

ROTWEINE / RED WINES **0,20l** **0,75l**

Montepulciano d'Abruzzo (IT) trocken 5,60 19,90
Farbintensiv, bodenständig, kräftig.
Intensive rich colour, rustic, strong. Dry.

Chianti Predella (IT) trocken 6,50 23,70
Rubinrot, Nuancen von roten und schwarzen Beeren.
Full ruby, red Italian classic. Dry.

SEKT / SPARKLING WINES	0,20l	0,75l
Prosecco Piccolo Brut (IT)	8,50	
Prosecco Perini DOC Brut (IT) Aromatisch einladend mit Noten von Birne Apfel <i>Fragrantly inviting with hints of Pears and Apples</i>		25,30
Crémant de Limoux Grand Cuvée 1531 Blanc, Brut, Méthode Traditionelle, Domaine Aimery, (FR)		38,40
Crémant de Limoux Rosé Brut AC, Domaine Aimery, (FR)		38,40
FLASCHEN BIERE / BOTTLED BEERS	0,33l	0,5l
Meckatzer Weiss-Gold	3,80	
Meckatzer Weiss-Gold <i>alkoholfrei / non-alcoholic lager</i>	3,80	
Meckatzer Hefeweizen <i>alkoholfrei / wheat beer</i>		4,60
Meckatzer Hefeweizen <i>alkoholfrei / non-alcoholic wheat beer</i>		4,60
Berliner Pilsner		4,20
Flensbuger Pilsner	3,80	4,20
Radler		3,90

ALKOHOLFREI / SOFTS	0,25l	0,33l	0,4l	0,75l
Spreequell Mineral Wasser <i>classic und naturell / still and sparkling mineral water</i>	2,80			5,80
Coca Cola ^{(1) (2)}, Coca Cola Light ⁽¹⁾, Fanta ⁽¹⁾, Sprite ⁽¹⁾, Mezzomix		2,90		
Apfel- und Orangensaft <i>Apple- and Orange Juice</i>	3,30		5,20	
Apfel- und Orangensaft gespritzt <i>Apple or Orange Juice Spritzed with Soda Water</i>	2,90		4,90	
Bionade <i>Kräuter, Ingwer-Orange, Holunder, Litschi / Herb / Ginger-Orange / Elderberry / Lychee</i>		3,30		
Ginger Bio Limo		3,30		

HEISSGETRÄNKE / HOT DRINKS

Café	2,80
Espresso	2,20
Espresso doppio	3,60
Tee / Tea	3,40

Zusatzstoffe/Additives

⁽¹⁾ Farbstoff (E150D) ⁽²⁾ Koffein