

Unsere Suppen

- 6 *Unsere Friesische Bouillabaisse*
mit viel Fischeinlage in würziger Gemüsebouillon,
Knoblauchsauce „Aioli“, Steinofenbaguette 7,80
- 7 *Cremesuppe von und mit Büsumer Krabben*⁴
mit Sahnehäubchen 5,80
- 8 *Ein sahniger Suppenspaß*
von würzigem Gorgonzola und Krabben⁴ 5,90
- 9 *Unsere fruchtige Chili-Tomatensuppe*
mit Scampispieß 5,50



Herzhafte Snacks und Vorspeisen

- 5 *Ofenkartoffel*
mit Scampi vom Grill, Knoblauchsauce und Ruccola 9,80
- 10 *Hausgebeizter Lachs*
auf Kräuterrührei mit Orangensenf, Salatbeilage
und Bauernrösti 10,40
- 11 *Lotsen-Frühstück*
Nordsee- Krabben⁴ (ca. 100g)
auf Rührei und Katenbrot 13,80
- 12 *Ofenkartoffel*
mit Matjesfilet und Apfel-Zwiebelschmand,
Salatgarnitur 6,50
- 13 *Friesen-Brot*
Matjesfilet mit hausgemachtem Apfel-Zwiebel-
Schmand, Nordsee- Krabben⁴ und Salatgarnitur 8,80
- 14 *Ofenkartoffel*
mit Räucherlachs, Orangensenf, Sour-Cream
und Salatgarnitur 9,30
- 15 *Ofenkartoffel*
mit Nordsee-Krabben⁴ und Sour-Cream, Salatgarnitur 11,80
- 16 *Duett vom Lachs*
mit Stremellachs und hausgebeiztem Lachs
Orangensenf, Bauernrösti und Salatbeilage 12,70
- 17 *Sylter Scampi - Pfanne*
mit Scampi, Aioli und Salatbeilage, Baguette 11,80



Unsere Marinaden - hausgemacht

- 30 *Aal in Sauer nach Friesen-Art*
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat 17,50
- 31 *Brathering süß-sauer eingelegt*
mit Bratkartoffeln 8,80
- 32 *Zarte Matjesfilets „Hausfrauen-Art“*
mit Bratkartoffeln 10,70
- 33 *Flensburger Heringsschmaus*
mit Matjesfilet nach Hausfrauen-Art, Brathering süß-sauer
und Bismarck-Hering, dazu Bratkartoffeln 12,50



Unsere Hausspezialitäten

- 35 *Kapitäns - Teller*
Räucherlachs, Nordsee-Krabben⁴ und Matjesfilet „Hausfrau“,
mit Hausmacher Orangensenf, Salatgarnitur und Bratkartoffeln 17,50
- 36 *Unsere Aal-Kombination*
mit Räucheraal, Aal in Sauer nach Friesen-Art
und gebratenem Aal, Salatgarnitur,
und Bratkartoffeln 19,70
- 37 *Pasta, Kräuter und Lachs*
eine interessante Kombination
mit Blattspinat, gerösteten Sonnenblumenkernen,
Rauke, Kräuter-Nudeln und Parmesan 17,80
- 38 *Trio vom Lachs*
Räucherlachs, Stremel-Lachs (heißgeräuchert im Hause)
und hausgebeizter Lachs, Orangensenf, Gurkensalat
und Bratkartoffeln 17,80
- 39 *Nordische Kombination*
mit Filets vom Lachs, Edelbarsch und Tagesfang
auf zwei Saucen mit Nordsee-Krabben⁴,
Spargel im Speckmantel und Kartoffelrösti 21,50



Zu allen Gerichten empfehlen wir:
unseren Beilagensalat mit Hausdressing 3,90

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln gebraten
Unsere Fischfilets sind praktisch grätenfrei

Vom Grill und aus der Pfanne

- 18 Krabbenfischer - Frühstück**
große Portion Krabben⁴ auf Rührei mit Bratkartoffeln 15,80
- 21 Ostsee - Teller**
Ostsee-Lachs und Heringe in Speck gebraten
aus der Pfanne auf Senfkornsauce
dazu Butterkartoffeln 15,90
- 22 Sylter Fischpfanne**
mit verschiedenen Seefischfilets, Garnelen
und Honigmöhren auf Krabbensauce, Bauernrösti 17,40
- 23 Bali - Nudeln**
mit Garnelen, Scampispieß und Lachswürfel,
Paprika und Tomaten in Sweet-Chilisauce 16,70
- 24 Nordsee - Teller**
mit Seelachs- und Lachsfilet gebraten,
dazu Krabbensauce, Spargel im Speckmantel
und Bratkartoffeln 17,50
- 40 Ostsee-Heringe aus der Pfanne**
in Speck gebraten mit Bratkartoffeln 10,50
- 41 Pfefferfiletsteak vom Wildachs**
mit Kräuterbutter, Gurkensalat und
einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm 16,70
- 43 Flensburger Fjordteller**
mit paniertem Dorschfilet und einer Dorschfrikadelle,
Körnersenfgemüse und Petersilienkartoffeln 13,80
- 44 Jägerschnitzel vom Kabeljau**
mit Bärlauchpilzen
und gefüllter Backofenkartoffel 14,50
- 46 Seeräuber - Pfanne**
Seelachsfilet im Kräutermantel auf
Mittelmeergemüse und Tomaten-Chili-Pasta
mit geriebenem Deichkäse überzogen 13,60
- 48 Ostsee - Aal nach Angeliter-Art**
in der Zwiebackhülle gebraten, mit Petersilienbutter
Gurkensalat und Bratkartoffeln 18,80
- Zu vielen Gerichten passend:
Extraportion Nordsee-Krabben⁴ (100g) 3,80**
- Unsere Fischfilets sind praktisch grätenfrei



Der Flensburger trinkt nach dem Fisch aus medizinischen Gründen einen Aquavit N° 6

Verehrter Gast,

Sie suchen vielleicht eine ganze Scholle bei uns. Leider befindet sich dieser Fisch jetzt in der Laichzeit. Außerdem ist auch die Scholle als Wildfisch im Bestand gefährdet. Die Alternative wäre Tiefkühlfisch aus den Herbstfängen. Da wir aber unserem Frisch-Fisch-Prinzip treu sein wollen, müssen wir bis zum Mai warten.

Das Fischperle-Team dankt für Ihr Verständnis!

Fang des Tages

Auf unserer Staffelei im Eingangsbereich finden Sie unsere Tagesgerichte mit Tagesfängen, die nicht immer verfügbar sind, wie Steinbutt, Seeteufel, Nordsee-Seezunge, Steinbeißer, Zander, Dorsch, Loup de mer, Barsch etc.



Salate

52 Windjammer - Salat

mit Streifen von Nordseefischen vom Grill,
auf Gartensalaten



12,50

53 Italia - Salat

mit Gartensalaten und Scampi vom Grill
und geriebenem Parmesan

13,50

56 Friesen - Salat

mit Salaten der Saison,
und viel Nordsee-Krabben⁴

58 Chicken - Salat

Großer Salat mit Hähnchenfilets
im Cornflakesmantel



14,80

9,90

Alle unsere Salate werden mit unserem Preiselbeer-Essig-Öl Dressing mariniert
Auf Wunsch können Sie von uns auch Balsamico-Essig und Olivenöl erhalten
Alle Salate werden mit Steinofen-Baguette serviert.

Zu allen Gerichten empfehlen wir:
unseren Hauswein: *Sauvignon blanc*

0,2 l | 4,50 0,5 l | 10,70

4 = Unseren Krabben sind konserviert
(gesetzlich vorgeschrieben)



Wer mag keinen Fisch ?

- 71 *Knusprige Mini-Schnitzel*
mit Salatbeilage und Pommes frites 9,50
- 72 *Nudel - Pfanne*
mit Karotten, Zwiebeln, Paprika
und Tomaten
in Sweet-Chilisauce 7,90
- 75 *Holsteiner Sauerfleisch*
mit Gewürzgurke, Salatbeilage
und Bratkartoffeln 10,80
- 58 *Chicken - Salat*
Großer Salat mit Hähnchen-Crossies
und Bauernbaguette 9,90



Desserts

- 63 *Eis-Cappuccino*
mit Vanilleeis und Sahne 4,00
- 64 *Eis-Schokolade*
mit Vanilleeis und Sahne 4,30
- 65 *Dooleys Cherry Cupper*
Vanilleeis mit Roter Grütze, Dooleys und Sahne 5,50
- Sylter Rote Grütze ...*
- 66 ... mit Zimtsahne 4,00
- 67 ... mit Vanilleeis und Sahne 5,00
- 69 *Coupe Danmark*
Vanilleeis mit Schokoladen-Sauce und Sahne 5,00
- 70 *Sanddorn-Becher*
Vanilleeis mit **ANDALÖ[®]SANDDORN**
Schokoladensauce und Sahne 5,50
- 73 *Friesischer Mandel-Brotauflauf*
mit Vanilleeis, Roter Grütze und Krokantsahne 4,80

