

# GETRÄNKE

## BIER

<b>VOM FASS</b>		
Fischer & Lustig Pils Nord herb	0,40l	4.90
Trüber Werner Trübes Ur-Pils, exklusiv gebraut	0,50l	5.00
Spaten Hell hell, süßig	0,50l	5.00
Franziskaner Hefeweizen	0,50l	5.00
<b>Bier Spritz</b> Aperol, Zitronenlimo, Bier	0,40l	5.50

## AUS DER FLASCHE

Franziskaner Dunkel	0,50l	5.50
Franziskaner Hefe alkoholfrei	0,50l	5.50
Becks alkoholfrei	0,50l	5.00

## SPRITZER

Helene Schorle Birnensaft, Weißwein	0,20l	6.50
Hugo Riesecco, Holunderblütensirup, Minze	0,20l	8.50
Helga Riesecco, Himbeersirup, Minze	0,20l	8.50
Lillet Wild Berry Lillet, Wild Berry, Johannisbeeren	0,20l	8.50
Tini Riesecco, Erdbeersaft, Rhabarbersaft, Minze	0,20l	8.50
Heidi Riesecco, Holunderblütensirup, Johannisbeersaft, Minze	0,20l	8.50
Kalte Ente Limoncello, Riesecco, Zitrone, Weißwein, Soda	0,20l	8.50
Flamingo Limoncello, Limettensaft, Roséwein, Zuckersirup, Soda	0,20l	8.50
Aperol Spritz Aperol, Riesecco, frische Orange, Soda	0,20l	8.50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>WASSER</b>		
Römerquelle still / sprudelnd	0,33l	0,75l
	3.50	6.50
<b>SÄFTE VON DIET &amp; SCHORLEN</b>		
• Trüber Apfel	0,25l	0,40l
	3.50	4.90
• Orange		
• Rhabarber		
• Schwarze Johannisbeere		
• Kirsche		
• Banane		
• Birne		
<b>SOFTDRINKS</b>		
• Coca-Cola	0,25l	0,40l
	3.50	4.50
• Coca-Cola zero		
• Fanta		
• Sprite		
• Spezi		
• Fassbrause		
<b>SCHWEPPE</b>		
• Bitter Lemon	0,25l	0,40l
	3.50	4.50
• Ginger Ale		
• Tonic Water		
• Wild Berry		

## HAUSGEMACHT

Limonade jeden Tag anders, jeden Tag frisch	0,40l	6.00
Eistee	0,40l	6.00

## OFFENE WEINE

<b>WEISS - OFFEN</b>		
Grauburgunder QbA, trocken, Durbacher	0,20l	8.00
Klingelberger Riesling QbA, trocken, Durbacher	0,20l	7.50
Gelber Muskateller QbA, Spiess, trocken, Rheinhessen	0,20l	7.50
Rivaner QbA, trocken, Durbacher	0,20l	8.00
Scheurebe Spätlese, restsüß, Durbacher	0,20l	8.50
Weisser Burgunder QbA, Spiess, trocken, Rheinhessen	0,20l	8.50
Kaitui Sauvignon, Schneider, Pfalz	0,20l	9.00
<b>ROT - OFFEN</b>		
Pinot Noir QbA, trocken, Durbacher	0,20l	8.00
Spätburgunder QbA, trocken, Durbacher	0,20l	8.00
Heinrich Gies Merlot Pfalz, trocken	0,20l	8.50
Ursprung Cuvée, Schneider, Pfalz	0,20l	10.00
<b>ROSÉ - OFFEN</b>		
Rosé QbA, trocken, Durbacher	0,20l	8.00
Weißherbst QbA, trocken, Rosé, Durbacher	0,20l	8.50

## FLASCHENWEINE

<b>EXKLUSIVE FISCHER &amp; LUSTIG ABFÜLLUNGEN</b>		
Klingelberger Riesling Kabinett, trocken, Durbacher	1,50l	44.00
Grauburgunder QbA, trocken, Durbacher	1,50l	44.00
Rosé QbA, trocken, Deutschland	1,50l	44.00

## WEISS

Weisser Burgunder QbA, Spiess, trocken, Rheinhessen	0,75l	29.00
Grauburgunder QbA, trocken, Durbacher	0,75l	28.00
Klingelberger Riesling QbA, trocken, Durbacher	0,75l	28.00
Rivaner QbA, trocken, Durbacher	0,75l	28.00
Gelber Muskateller QbA, Spiess, trocken, Rheinhessen	0,75l	29.00
Scheurebe Spätlese, restsüß, Durbacher	0,75l	29.00
Kaitui Sauvignon, Schneider, Pfalz	0,75l	30.00
<b>ROSÉ</b>		
Rosé QbA, trocken, Durbacher	0,75l	28.00
Weißherbst QbA, trocken, Rosé, Durbacher	0,75l	29.00
Rosé Clarette Knipsper, trocken, Pfalz	0,75l	33.00

## ROT

Spätburgunder QbA, trocken, Durbacher	0,75l	28.00
	1,50l	44.00
Pinot Noir QbA, trocken, Durbacher	0,75l	28.00
Heinrich Gies Merlot Pfalz, trocken	0,75l	29.00
	1,50l	44.00
Ursprung Cuvée, Schneider, Pfalz	0,75l	35.00

## SEKT & RIESECCO

Riesecco leicht gepelpter Riesling	0,10l	6.00
	0,20l	8.00
	0,75l	28.00
Dursecoco leicht gepelpter Rosé	0,10l	7.00
	0,20l	9.00
	0,75l	30.00
Edelmann Sekt trocken	0,75l	30.00
	1,50l	42.00
Edelfrau Sekt rosé, trocken	0,75l	32.00
	1,50l	45.00

## EMPFEHLUNG DER BAR

Fischers Spritz Wild Berry, Holunder, Zitrone, Grapefruit Gin, Soda, Blue Curacao	0,30l	10.00
Fischers Spritz alkoholfrei Wild Berry, Holunder, Zitrone, Grapefruitsaft, Soda, Blue Curacao Sirup	0,30l	7.50
Negroni Goldfisch Gin, Lillet, Holunder, Vermouth white,	0,10l	9.50
Sonnenfisch Mandarinen Gin, Orangensaft, Limettensaft, Mangosirup, Soda	0,20l	9.50

## KAFFEE & TEE RÖSTEREI

Kaffee	2.80
Espresso	2.50
Espresso doppio	3.50
Espresso Macchiato	3.00
Cappuccino	4.00
Latte Macchiato	4.80
Milchkaffee	4.50

## BIO TEE AUS DEUTSCHLAND

mit Honig & braunem Zucker	Kanne
Kamille	6.00
Grüner Tee	6.00
Kräutertee	6.00
Earl Grey	6.00
Darjeeling	6.00
Früchttee	6.00

## FRISCHER TEE

mit Honig & braunem Zucker	Kanne
Minze & Zitrone	8.00

## LONGDRINKS

Gin Tonic Gin, Tonic, Zitrone	9.00
Monkey Tonic Monkey 47, Tonic	11.00
Skinny Fish Vodka, Limettensaft, Soda	9.00
Jack & Cola Jack Daniel's, Coca-Cola	9.00
Rum Cola	9.00

## KLARER & SCHNAPS

Gin	4cl
Vodka	7.00
Havana Club 3J.	6.00
Otto von Schrot und Korn Doppelkorn mit Stil / Eichenfass	5.00
	8.00

## WERMUT

Belsazar Dry Vermouth	5cl
	6.50
Belsazar Rosé Vermouth	5cl
	6.50

## BITTER

Averna	4cl
Fernet Branca	6.00
Jägermeister	6.00
Jägermeister Manifest weniger Zucker, markante Holznote	7.00

## LIKÖRE

Zimlikör	4cl
Sambuca	6.00
Baileys Irish Cream	6.00

## DURBACHER LIKÖRE

Weinbergpfirsich	4cl
	6.50

## DURBACHER OBSTBRÄNDE

Kirschwasser	4cl
Mirabellenwasser	6.00
Pflüml-Brand	6.00
Williams Birne	6.00
Edle Haselnuss	6.00
Marille	6.00
Edle Pflaume	6.00

## ZIEGLER

Alte Zwetschge	4cl
No. 1 Wildkirsche	12.00
	19.00

## TRESTER

Durbacher	4cl
Marc von Riesling	5.00

## WHISKEY

Jack Daniel's Tennessee	4cl
Johnnie Walker Black	7.00
Johnnie Walker Blue	20.00
Lagavulin 16 J.	13.00
Glenmorangie 10 J.	12.00

## KÜMMEL & AQUAVIT

Helbing Kümmel	4cl
	6.00
Linie Aquavit	7.00
Mampe Elefanten Kümmel	7.00

Unsere Speisen & Getränke können Allergene enthalten. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

**Zusatzstoffe:**  
 1 Farbstoffe · 2 Konservierungsstoffe  
 3 Antioxidationsmittel · 4 Geschmacksverstärker  
 5 Schwefel - Sulfide · 6 Eisensalze · 7 Süsstoffe  
 8 Milcheiweiße · 9 Koffein · 10 Nitridpökelsalz  
 11 Oberflächenbehandlung · 12 Chinin

**Allergene:**  
 A Gluten · B Krebstiere · C Ei (Produkte) · D Fisch  
 E Nüsse (und Spuren) · F Soja (und Erzeugnisse)  
 G Milchprodukte · Laktose · H Krustentiere  
 I Sellerie (und Spuren) · J Sesam und Hülsenfrüchte  
 K Lupine · L Senf (und Spuren)

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Rechtschreibfehler, Änderungen & Irrtümer vorbehalten.  
 Design: www.jayben.de



**FISCHER & LUSTIG**  
 GESCHMACK DER HEIMAT

Poststraße 26 im Nikolaiviertel  
 10178 Berlin-Mitte  
 Telefon: 030 - 568 299 90  
 E-Mail: info@fischerundlustig.de  
 www.fischerundlustig.de



**FISCHER & LUSTIG**  
 GESCHMACK DER HEIMAT

# SOMMER 2024

## SPARGEL IM FISCHER & LUSTIG

Rahmsuppe vom Beelitzer Spargel mit Bärlauch und Gartenkräutern | <sup>A,FG,I</sup>  
**9.50**

½ Pfund Beelitzer Spargel mit hausgemachter Hollandaise oder zerlassener Butter | <sup>C,G,I</sup>  
**19.00**

½ Pfund Beelitzer Spargel mit paniertem Kalbsschnitzel dazu hausgemachte Hollandaise oder zerlassene Butter | <sup>A,C,G,I</sup>  
**29.00**

½ Pfund Beelitzer Spargel mit BBQ-Lachs dazu hausgemachte Hollandaise oder zerlassene Butter | <sup>A,C,D,G,I</sup>  
**33.00**

Erdbeereisbecher 3 Kugeln Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahne | <sup>G</sup>  
**9.50**



BESUCHEN SIE UNS AUCH IM

**JÄGER & LUSTIG**  
 REGIONAL • LECKER • HAUSGEMACHT

Grünberger Str. 1 · 10243 Berlin-Friedrichshain  
 Telefon: +49 (0)30 29 00 99 12 · E-Mail: info@jaegerundlustig.de  
 www.jaegerundlustig.de



## FISCHER BROTE

- scharf gebackenes Sauerteigbrot -

**Fischers Brot Gruß**  6.00  
zweierlei Brot mit Meersalz, Butter,  
Tatarsauce und eingelegtem  
Gartengemüse | A,C,E,G

**Ziegleins Gartenbrot**  9.00  
mit Ziegenquark, Gartengemüse,  
Ziegenkäse und Thymian-Honig | A,G,I

**Herrenbrot** 9.50  
Ferkel-Krustenbraten mit fermentiertem Kraut,  
roter Zwiebelmarmelade und Estragonenf | A,G,I,L

**Bismarcks Stulle** 10.50  
Bismarck Hering gerollt und als Häckerle  
mit Gemüse aus dem Garten | A,D,E,G,L

**Fischers Fritz** 12.00  
Flusskrebssalat, gebeizter Lachs,  
Cocktailsauce und Tomaten | A,B,C,D,G,H,L

**Fischers Stullen Brett** 39.00  
- für 4 Personen -  
Auswahl aller Brote | A,B,C,D,G,H,I,L

## VORSPEISEN

**Gebratener Kopfsalat**  12.00  
mit Kopfsalatcrème, Tomaten-Salsa  
und Riesling-Espuma | A,G

**Felsenaustern**  
mit Zitrone und Tabasco | H  
3 Stück 9.00  
6 Stück 18.00

**Hackepeter vom Hering** 14.00  
mit gebeiztem Lachs, Apfel-Meerrettich  
und Brot | A,D,E,G,L

**Gebeizte Gelbschwanzmakrele** 17.00  
mit rote Bete Tatar, Buttermilch  
und Kräuteröl | A,B,F,G,H,I

## TEILEN IST KÜMMERN

Warmer geräucherter  
Saibling auf dem Brett  
- für 2 Personen -  
mit „gröner Hain“ (Birne, Bohnen,  
Speck, Kartoffeln) | D,G,I,10  
48.00

## FISCHERS HEIMATKÜCHE

**Kräutermatjes** 16.50  
mit Zwiebeln, Kräutern, Apfel,  
Dill und Pellkartoffeln | D,G,L

**Labskaus** 17.50  
altes friesisches Fischerrezept  
Ochsenbrust, Heringsfilet, rote Rüben,  
Kartoffeln, Gurke und Spiegelei | C,D,G,I,L

**Fietes Fischgulasch** 18.00  
mit Paprika und Kartoffelstampf | B,D,G,H,I

**Pannfisch vom Kabeljau** 19.00  
mit Speckstippe, Kartoffelpuffer  
und Apfelmus | A,C,D,10



## FISCHERS GANZER FISCH

**Forelle Müllerin**  
mit Mandelbutter, Rosmarinkartoffeln  
und grüner Salat | A,D,E,G,L  
19.00

**Kutterscholle**  
mit Speckstippe, Rosmarinkartoffeln  
und grüner Salat | A,D,G,L,10  
22.00

## FISCHERS KÜCHENGRÜSSE

**Gebackener Blumenkohl**  12.00  
mit Tatarsauce | A,C,G,L

**Erdapfel aus dem Ofenrohr** 14.00  
mit Ziegenquark und hausgebeiztem Lachs | D,G

**Zweierlei Backfischstäbchen** 15.00  
mit Remoulade und Cocktailsauce | A,C,D,G,L

**Knusper Garnelen** 18.00  
mit Aioli und Knoblauchbrot | A,B,C,G,H

## SALATE

**Berliner Gurkensalat**  8.50  
mit Sauerrahm und Garten-Dill | G,L

**Römersalat**  9.50  
mit Zitronen-Senf dressing, Gartenkräuter,  
Gurke, Tomate und Brotwürfel | A,E,G,L

**Pikanter Strauchtomatensalat**  12.50  
mit Chili, Melone und Frischkäse | G,K

## SUPPE

**Kombüesentee** 16.00  
mit Wurzeln, Safran, Brotchips, Knoblauchdip  
und ganz viel Fisch | A,B,F,G,H,I

## EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

**Fjord Forelle**  
mit Brandenburger Schmorgurken  
und Kartoffelstampf | A,D,G,I,L  
24.00

**Gebratenes Filet vom Zander**  
mit Linsen, Blutwurst und  
Ofensellerie | A,D,G,I,L  
26.00

**Cordon Bleu vom Wels**  
mit Käse & Schinken gefüllt, Blumenkohl  
und Zweikornrisotto | A,C,D,G,I,10  
28.00

## JÄGER & LUSTIG

**Wilder Heinrich** 17.00  
zwei Wildbratwürste mit Kraut  
und Kartoffelstampf | G,I,L

**Königsberger Klopse** 18.00  
mit Kapernsoße, Kräuterstampf  
und Bete | A,G,I

**Berliner Kalbslebertopf** 19.00  
mit Apfel-Zwiebelsöße  
und Serviettenkloß | A,G,I

**Rumpsteak vom Hirsch** 26.00  
mit Preiselbeer-Butter, gebratenen Pilzen  
und Ofensellerie | G,L

## VEGETARISCH & VEGAN

**Blumenkohl aus dem Ofenrohr**  17.00  
mit Blumenkohlcrème, Tonkabohne,  
Riesling-Espuma und Brösel | A,C,E,F,G,I

**Der Pilzgarten**  18.00  
mit Serviettenkloß, Pilzen  
und Ofensellerie | A,F,G,I

**Zweikorn Risotto**  18.00  
mit knackigem Gartengemüse und  
Süßkartoffelsöße | A,E,I

## NACHFISCH

**kalter Hund** 8.00  
Berliner Original Rezept  
mit Aprikosensorbet | A,C,G

**Veganes Schokoladenmousse**  8.50  
mit Beerensorbet | E,F

**Holunderkaltschale** 9.00  
mit Fruchtsorbets

**Vanille-Safrantarte** 9.50  
mit Apfel-Chili-Kompott und Apfelsorbet | E,F

**süßes Ende** 23.00  
- für 2 Personen -  
Ich will alles | A,C,E,F,G

**Ninas hausgebackener Blechkuchen** 6.00  
Sorte saisonal nach Angebot | A,C,E,G