

GETRÄNKE

BIER

VOM FASS

Fischer Pils Nord herb	0,25l	3,00
Trüber Werner Trübes Ur-Pils, exklusiv gebraut	0,40l	4,90
Trüber Werner hell, süffig	0,50l	5,00
Spaten Hell hell, süffig	0,50l	5,00
Franziskaner Hefeweizen	0,50l	5,00

Bier Spritz Aperol, Zitronenlimo, Bier	0,40l	5,50
--	-------	------

AUS DER FLASCHE

Franziskaner Kristall	0,50l	5,50
Franziskaner Dunkel	0,50l	5,50
Franziskaner Hefe alkoholfrei	0,50l	5,50
Becks alkoholfrei	0,33l	4,00
Corona	0,33l	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
Tini Riesecco, Erdbeersaft, Rhabarber, Minze	0,20l	8,50
Heidi Riesecco, Holunderblütensirup, Johannisbeersaft, Minze	0,20l	8,50
Kalte Ente Riesecco, Zitrone, Weißwein, Wasser	0,20l	8,50
Aperol Spritz Aperol, Riesecco, frische Orange, Soda	0,20l	8,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER	0,35l	0,75l
Römerquelle still / sprudelnd	3,50	6,50
SÄFTE VON DIETZ & SCHORLEN	0,20l	0,40l
Trüber Apfel Orange Tomate	3,50	4,90
Schwarze Johannisbeere Birne		
Rhabarber Kirsche Banane		
SOFTDRINKS	0,20l	0,40l
Coca-Cola Coca-Cola zero	3,50	4,50
Fanta Sprite Spezi Fassbrause		
Schweppes Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water Wild Berry	3,50	

HAUSGEMACHT

Limonade jeden Tag anders, jeden Tag frisch	0,40l	6,00
Holunder-Eistee	0,40l	6,00

KAFFEE & TEE RÖSTEREI

Kaffee	2,80
Espresso	2,50
Espresso doppio	3,50
Espresso Macchiato	3,00
Cappuccino	5,50
Latte Macchiato	4,80
Milchkaffee	4,50
BIO TEE AUS DEUTSCHLAND mit Honig & braunem Zucker	Kanne
Frischer Friese (Pfefferminze)	6,00
Anker lichten (Grüntee)	6,00
Bergamotte (Earl Grey)	6,00
Kräuter / Meersalz	6,00
Vollmund Darjeeling	6,00
FRISCHER TEE mit Honig & braunem Zucker	Kanne
Minze Zitrone Ingwer	8,00

SEKT & RIESECCO

Riesecco gepellter Riesling	0,10l	6,00
Durseecco gepellter Rosé	0,20l	8,00
Edelmann Sekt trocken	0,10l	7,00
Edelmann Sekt trocken	0,20l	9,00
Edelmann Sekt trocken	0,75l	30,00
Edelmann Sekt trocken	1,50l	42,00
Edelfrau Sekt rosé, trocken	0,75l	32,00
Edelfrau Sekt rosé, trocken	1,50l	45,00

OFFENE WEINE

WEISS - OFFEN	0,20l
Grauburgunder QbA, trocken, Durbacher	8,00
König Riesling QbA, trocken, Durbacher	7,50
Rivaner QbA, trocken, Durbacher	8,00
Scheurebe Spätlese, restst, Durbacher	8,50
Kaitui Weißburgunder, Schneider, Pfalz	9,00
ROT - OFFEN	0,20l
Pinot Noir QbA, trocken, Durbacher	8,00
Spätburgunder QbA, trocken, Durbacher	8,00
Ursprung Cuvee, Schneider, Pfalz	10,00
ROSE - OFFEN	0,20l
Weißherbst QbA, trocken, Rosé, Durbacher	8,50

FLASCHENWEINE

EXKLUSIVE FISCHER & LUSTIG ABFÜLLUNGEN		
Klingelberger Riesling Kabinett, trocken, Durbacher	1,50l	42,00
Grauburgunder QbA, trocken, Durbacher	1,50l	42,00
Rosé QbA, trocken, Deutschland	1,50l	42,00

WEISS

Weißburgunder QbA, Spieß, trocken, Rheinhessen	0,75l	29,00
Grauburgunder QbA, trocken, Durbacher	0,75l	28,00
König Riesling QbA, trocken, Durbacher	0,75l	28,00
Gelber Muskateller QbA, Spieß, trocken, Rheinhessen	0,75l	29,00
Clevner QbA, beerensüß, Durbacher	0,75l	26,00

ROSE

Rosé QbA, trocken, Durbacher	0,75l	28,00
Rosé Clarette Knipser, trocken, Pfalz	0,75l	33,00

ROT

Spätburgunder QbA, trocken, Durbacher	0,75l	28,00
Spätburgunder QbA, trocken, Durbacher	1,50l	43,00
Pinot Noir QbA, trocken, Durbacher	0,75l	28,00
Pinot Noir QbA, trocken, Durbacher	1,50l	44,00
Halbstück QbA, beerensüß, Bauer, Pfalz	0,75l	26,00
Rot Gaul Gaul, trocken, Pfalz	0,75l	26,00
Ursprung Cuvee, Schneider, Pfalz	0,75l	35,00

LONGDRINKS

Gin Tonic Gin Sul, Tonic	9,00
Monkey Tonic Monkey 47, Tonic	11,00
Skinny Fish Three Sixty Vodka, Soda, Limettensaft	9,00
Jack & Cola Jack Daniel's, Coca-Cola	9,00
Rum Cola	9,00

WERMUTH

Friedrich Dry Vermouth	5cl	6,50
Friedrich Rosé Vermouth	5cl	6,50

BITTER

Averna	4cl	6,00
Fernet Branca	4cl	6,00
Jägermeister	4cl	6,00

LIKÖRE

Zimlikör	4cl	6,00
Eierlikör	4cl	6,00
Sambuca	4cl	6,00
Baileys Irish Cream	4cl	6,00

DURBACHER LIKÖRE

Weinbergpfirsich	4cl	6,50
------------------	-----	------

DURBACHER OBSTBRÄNDE

Kirschwasser	4cl	6,00
Mirabellenwasser	4cl	6,00
Pflümli-Brand	4cl	6,00
Williams Birne	4cl	6,00
Edle Haselnuss	4cl	6,00
Marille	4cl	6,00
Edle Pflaume	4cl	6,00

ZIEGLER

Alter Apfel	4cl	10,00
Alte Zwetschge	4cl	12,00
No. 1 Wildkirsche	4cl	19,00

KLARER / SCHNAPS

Friedrich Gin	4cl	7,00
Monkey 47 Gin	4cl	9,00
Friedrichs Fasskorn	4cl	5,00
Linie Aquavit	4cl	6,00
Helbing Kümmel	4cl	6,00
Three Sixty Vodka	4cl	6,00
Tequila, Jose Cuervo	4cl	5,00
Havana Club 3 J.	4cl	5,00

TRESTER

Durbacher Marc von Riesling	4cl	5,00
-----------------------------	-----	------

WHISKEY

Jim Beam Bourbon	4cl	7,00
Jack Daniel's Tennessee	4cl	7,00
Johnnie Walker Black	4cl	7,00
Johnnie Walker Blue	4cl	20,00
Lagavulin 16 J.	4cl	13,00
Glenmorangie 12 J.	4cl	12,00



FISCHER & LUSTIG
GESCHMACK DER HEIMAT
Poststraße 26 im Nikolaierviertel
10178 Berlin-Mitte
Telefon: 030 - 568 299 90
E-Mail: info@fischerundlustig.de
www.fischerundlustig.de

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



FISCHER & LUSTIG
GESCHMACK DER HEIMAT

WINTERZEIT IM FISCHER & LUSTIG

hausgemachte
Zanderwürste
mit Grünkohl
und Drillingen
18,00

atlantischer Kabeljau
und Ferkelkaree
mit Grünkohl
und Pastinaken
24,00

WEINE AUS BRANDENBURG

Pinotin 2018
Rotwein · Barrique · 0,75l
Weingut Dr. Wobar
49,00

Johanniter 2020 Zero
Weißwein · trocken · 0,75l
Weingut Marbachs Wolfshügel
35,00

Riesling 2020 Selektion
Weißwein · trocken · 0,75l
Weingut Marbachs Wolfshügel
35,00

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

doppelt gebackenes Sauerteigbrot

Brottürmchen 11.00
mit Apfel, Speck,
mariniertes Matjestatar,
wilder Rauke und Algenschäum

**hausgebeizter
bunter Fjordlachs** 11.00
mit Feldsalat und
Honig-Senfmarmelade

**Omelette von Krabben
und Ziegenkäse** 11.00
mit weißem Trüffelöl
und Schnittlauch

VORSPEISEN

Felsenauster
mit Pumpernickel-Käse-Mosaik
1 Stück 4.50
3 Stück 11.50
6 Stück 19.50
12 Stück 36.50

**Hackepeter vom
Matjes und Lachs** 16.00
mit Apfel, Kapern und Ei

bunte Beeten 16.00
VEGAN
gebacken, Schaum, Tatar
Ringelbeeten, gelbe & rote Beeten,
geschmortes Lauch und wildes Kraut

**Ceviche vom
Zander und Forelle** 19.00
dazu Fenchel und
wilde Zwiebel-Rauke

EMPFEHLUNGEN

gebratene Zandermedaillons
auf Spitzkohl
24.00

gewälzter Waller
mit Apfel-Wirsing und Röstkartoffeln
24.00

**gedämpfter Steinbutt
und Flusskrebs**
mit Sellerie-Risotto
und Riesling-Schaum
29.00

WILD & FISCH

**Himmel und Erde -
Land und Wasser**
Blutwurst, Zander und Flusskrebs,
dazu Apfel, Zwiebeln
und Kartoffelstampf
22.00

**gebackene Wildlachsstreifen und
Spareribs vom Jungschwein**
dazu Röstkartoffeln und
Schwarzbir-Schmand
27.00

Adler und Ferkel
- für 2 Personen -
knuspriger Adlerfisch und Ferkelkaree
mit gebackenen Winterwurzeln,
Sellerie-Risotto und Erbspüree
58.00

FISCH VOM FELD *VEGAN VEGGIE*

Wirsingwickel *VEGAN* 19.00
mit Erbsen-Bohnenfüllung
und Sellerie-Risotto

pochiertes Landei *VEGGIE* 20.00
mit Selleriekartoffelschnee

Tellerlinsen-Krustenbraten *VEGAN* 24.00
mit geröstetem Spitzkohl
und Pastinaken

SUPPEN

helle Garnelenschaumsuppe 15.00
mit Trüffelöl und
Schmorlauch

Brühe von Raubfischen 16.00
mit Zanderklößchen
und Flusskrebsen

FISCHER'S HEIMATKÜCHE

Labskaus 19.50
Altes friesisches Rezept
Ochsenbrust und Heringsfilet
mit roten Rüben, Kartoffeln,
Gurken und Spiegelei

Kutterscholle 20.50
mit Krabbenbutter,
Speckstippe und Kartoffeln

Cordon Bleu vom Steinbutt 28.00
mit Schmorgrurken und
Selleriekartoffelstampf

NACHFISCH

kalter Hund 8.00
Berliner Original Rezept
mit Aprikoseneis

schwarze Sesam-Ziegelwaffel *VEGAN* 9.00
mit Rote Beete Eiscrème,
Schoko-Nuss-Paste und
Zwetschgenkompott

Schokoladen Küchlein 12.50
mit Vanillepudding
und Knusperhippe

süßes Ende 15.00
- für 2 Personen -
Gemischte Platte

SALATE

Wildkräuter Blattsalat 13.00
mit Zitronen-Dressing

Salat vom Babyspinat 16.00
mit grünen Linsen und
gebeiztem Rote Beete Lachs

Gurkensalat 17.00
im gegrillten Pfannkuchen mit
Flusskrebs-Zander-Schaschlik

GRUSS VOM LAND

(KEIN FISCH)

Königsberger Klopse 20.00
auf Pastinaken-Kartoffelstampf
und Ringelbeete

**Spareribs vom Jungschwein
und gebackene Austern** 23.50
auf Erbspüree

geschmorte Ochsenbäckchen 24.50
mit Serviettenplätzchen,
Schalotten und Apfel-Rotkraut

FREITAGS FISCH

Servieren wir jeden Tag
- für 2 Personen -

Regenbogenforelle vom Grill
mit winterlichem Feldgemüse
in der Zwiebel serviert
60.00

KUCHEN

**handgebackener
gestreuselter
Blechkuchen** 6.90