

# *Silvesternacht 2017 / 2018*



*Tradition trifft Moderne*

*Das Beste aus der bayerischen Küche neu interpretiert*

*Zum Fischer am See* ★★★

Hotel • Restaurant • Café

# Aperitif

## Sacchetto, Sigillo Prosecco DOC

Glas Prosecco mit Hibiskusblüte

Glas Prosecco mit Campari<sup>1</sup>

Glas Prosecco mit Holunderblütenlikör

Glas Prosecco mit Liquore di Limone

Campari<sup>1</sup> classico "Nach Ihren Wunsch"

Alkoholfreier Campari<sup>1</sup> "Nach Ihren Wunsch"

Glas 0,1 Ltr.

4,80 €

4,80 €

4,80 €

4,80 €

4,80 €

4,80 €

4,80 €

## Jerez (Sherry)

Glas 5 cl.

4,80 €

### Tio Pepe Palomino Fino

1849 hatte Manuel María González seine Sherry-Hausmarke Tio Pepe kreiert. Der Name war eine Hommage an seinen Onkel José de la Pena (tio = Onkel leuchtend helles Gold, unverkennbar Tio Pepe! fein und elegant mit Noten von zarten Mandeln,

**Solera 1847 Oloroso:** glänzende Bernsteinfarbe, intensives, aromatisches Bouquet mit Noten Feigen und zartem Eichenholz, vollmundig und weich am Gaumen mit saftiger Süße, feinen Anklängen von Dörripflaumen, Nüssen und eleganter Solera-Eiche, im Finale wunderschöne aromatische Fülle und endlose Länge.

**Sherry Fino Manzanilla La Guita:** Manzanilla La Guita, der Feinste unter den Finos und die Nr. 1 der Manzanillas, stammt aus der Fischerstadt Sanlúcar de Barrameda, der Flamenco-Region im Süden Spaniens. Elegant, frisch und unverfälscht präsentiert sich der Premium-Sherry mit zartem Duft nach reifen Äpfeln und feinen Bittertönen im Abgang.

### Portwein: Taylor's Port Tawny 10 Years Old

Glas 5 cl. 6,80 €

lohfarben, mit orange- bis ziegelroten Glanzlichtern, elegante, reife Frucht und ein wenig weihnachtlich mit saftigen Aromen von Back-pflaumen, Feigen, Quittengelee, auch etwas Honig, Kräutern und braunen Gewürzen, sehr harmonisch, perfekt ausgewogen und sehr elegant.

## Erlebe die Farben von SPRITZ

### CRODINO<sup>1</sup> AUF EIS

Der besondere Aperitif

mit dem unverkennbar samt-bitteren

Geschmackserlebnis (ohne Alkohol) 3,90 €

### APEROL<sup>1</sup> VANILLA SPRITZ

Aperol, Likör 43, Prosecco, Bitter Lemon,

Limette & Eis. Die samtig-süße Überraschung

mit spanischem Likör 43 6,80 €

### APEROL<sup>1</sup> SPRITZ

Prosecco, Aperol, Soda & Eis

Der fruchtig-herbe Klassiker mit

dem gewissen Etwas 5,50 €

### CAMPARI<sup>1</sup> TOCCO ROSSO

Campari, Holunderblütensirup,

Prosecco, & Eis

Die leicht fruchtige Erfrischung 6,80 €

### HUGO

Prosecco mit Mineralwasser, Holunderblütensirup,

Minze Blätter und Zitronenscheibe 5,50 €

### LILLET BERRY

Französischer Aperitif Lillet rosé

Schweppes Russian Wild Berry<sup>15</sup> und Eis 6,80 €

### LILLET VIVE

Lillet blanc, Schweppes Indian Tonic Water<sup>15</sup>

mit einer dünnen Gurkenscheibe, frischer Minze und einer Erdbeere.

fruchtig-frisches Sommergetränk 6,80 €

1 = mit Farbstoff, 15 = Chininbaltig



*Gedeck pro Person 4,50 € inklusive Amuse-Gueule*

*Tradition trifft Moderne*  
*Das Beste aus der bayerischen Küche neu interpretiert*

*Menü*

*Amuse-Gueule*

*Weisswurst vom Chiemseezander*

*Geräuchertes Aalmousse / Ceviche vom Bachsaibling /  
Rote Beete / Renkenkaviar / Trüffelschmand*

~

*Essenz vom Ochsenfleisch mit  
gebackener Ochsenschwanzpraline Wan-Tan*

~

*Lauwarmer bayerischer Huchen / grüner Spargeltempura /  
Graupen-Kürbis-Gemüse / Schwarzwurzelcreme*

~

*Böflamott:*

*boeuf a la mode vom Rinderfilet /  
Kartoffelbaumkuchen / Quittenmarmelade / Artischocke*

~

*Bayerisch Creme von Weißbier und Lavendel  
/ Birnen-Kürbissorbet*

*Menü pro Person 5 Gänge 78,00 €  
4 Gänge 65,00 € ohne dritten Gang*

# Meeresfrüchte-Saison

## Frische Miesmuscheln „Matrosen Art“

im Weißweinsud mit Lauch und Kräuter, dazu Weißbrot 16,00 €

## Aus Frankreich Fines de Claires Auster Premium Spezial

mit Austernbrot und einem Gläschen Pinot Blanc les Princes Abbés, Domaines Schlumberger, Elsass  
3 Stück Austern 11,80 € \* 6 Stück Austern 20,80 €

## Die Gillardeau - Eine Auster der Extraklasse

Von der La Rochelle zugewandten Seite der Ile d'Oléron stammt eine Auster der absoluten Spitzenklasse - die Gillardeau.  
mit Austernbrot und einem Gläschen Pinot Blanc les Princes Abbés Domaines Schlumberger, Elsass  
3 Stück Austern 12,80 € \* 6 Stück Austern 22,80 €

## Frische französische Coquilles Saint-Jacques (Jakobsmuschel)

vom Grill auf Wakame Algensalat, dazu Weißbrot, pro Stück 5,80 €

## Meeresfrüchte-Platte für 1 oder 2 Personen

Auster, Miesmuscheln, gegrillte Jakobsmuschel auf Wakame-Algensalat, gefüllte Calamare,  
Eimeerkrabbensalat und gegrillter Garnelenspieß, dazu Weißbrot,  
und einem Gläschen Pinot Blanc les Princes Abbés Domaines Schlumberger, Elsass  
für 1 Person 18,80 € \* ab 2 Personen pro Person 16,80 €

## Good Gamba: Die frische Bayerische Garnele von Crusta Nova

So Schmeckt die good gamba am besten

In Olivenöl mit Knoblauch und Thymian gebraten  
auf bunten Blattsalat mit Baguette  
oder

In Olivenöl mit Knoblauch und Thymian gebraten  
auf bunten Wok-Gemüse, Thaicurrysauce und Basmatireis  
5 Stück 18,80 € jede weitere Garnele 5,00 €

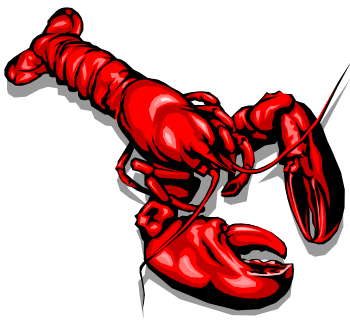


## Frischer Hummer aus der Bretagne

**Bisque de homard:** Hausgemachte Hummercremesuppe  
mit gegrillter Jakobsmuschel 8,80 €

## Tagliatelle Hummer

an einer köstlichen Sauce mit Kräutersaitlinge 19,80 €



## Hummer á la Thermidor (ausgelöst)

Hummerragout in der Schale mit Hollandaise überbacken, serviert an Salatgarnitur mit Baguette  
halber Hummer 24,80 € \* ganzer Hummer 36,00 €

Eine der berühmtesten Zubereitungsarten der edlen Krustentiere ist »Hummer Thermidor«.

Die wenigsten wissen jedoch, welchem Anlass wir die feine Delikatesse zu verdanken haben.

Der Ursprung des Gerichts liegt weit zurück in der französischen Geschichte: Zum ersten Mal serviert wurde es 1894 in Paris anlässlich der Premiere von »Thermidor«, einem Theaterstück des Revolutions-schriftstellers Victorien Sardou. Stück und Autor sind heute zu Recht in Vergessenheit geraten. Der am Premierabend servierte »Hummer Thermidor« jedoch hat sich durchgesetzt. Der Name geht auf den Revolutionskalender der Jakobiner zurück, die mit dem 22. September 1793 eine neue Zeitrechnung begannen. Der 11. Monat des neuen Kalenders fiel auf die Zeit vom 19. Juli bis zum 19. August und wurde Thermidor, von griechisch thermos (Hitze) und dor (Geschenk), genannt. Das nach ihm benannte köstliche Gericht fand so großen Anklang, dass es sich rasch über Paris hinausverbreitete und auch heute nach mehr als 200 Jahren noch zum festen Kanon der internationalen Feinschmeckerküche gehört.

## *Vorspeisen*

*Tatar von Roten Rüben mit gegrillter Jakobsmuschel  
und Reiberdatschi 14,80 €*

~

*Carpaccio von Yellow Fin Thunfisch (sashimi Qualität)  
mit Wasabi-Honig-Creme, Algensalat, dazu Weißbrot 14,80 €*

~

*Ceviche vom Bachsaibling  
Dünne Scheibchen vom Bachsaibling /  
mit Limettensaft, Chili, Knoblauch, Salz  
und Koriander mariniert, / Granatapfel, Ananas, Mango  
und rote Zwiebel / dazu Baguette 14,80 €*

~

### *Unser Vorspeisenteller:*

*Geräuchertes Aalmouse / Ceviche vom Bachsaibling /  
Rote Beete / Renken Kaviar / Trüffel Schmand 16,80 €*

## *Suppen*

*Essenz vom Ochsenfleisch  
mit gebackener Ochsenchwanzpraline Wan-Tan 5,20 €*

~

*Unser Klassiker: Hausgemachte Fischsuppe  
mit Sauce Rouille & Weißbrot 6,80 €*

~

*Bisque de homard: Hausgemachte Hummercremesuppe  
mit gegrillter Jakobsmuschel 8,80 €*

## Fischgerichte

*Chiemsee Renkenfilets in der Mandelhülle gebraten,  
serviert mit Petersilienkartoffeln und Blattsalate 18,80 €*

~

*Skrei der norwegische Winterkabeljau  
ein spezielles Kabeljauvergnügen im Winter:  
Skreifilet in der Senf-Pfefferkruste gebraten,  
auf Rote Beete Risotto mit Meerrettichsauce 20,80 €*

~

*Liebe ohne Worte: Lachsfilet und Riesengarnele,  
auf schwarzen Tagliatelle in einer leichten Safransauce 22.80 €*

~

*Thunfischsteak Teriyaki (Sushi Qualität) rosa gebraten,  
mit Ingwer-Chili-Klebereis und sautierte Sojakeimlinge 22,80 €*

~

*Frische Nordsee Seezunge „sie werden begeistert sein“  
in Butter gebraten mit Kirschtomaten und Artischocken,  
dazu Kartoffelgratin 26,80 €*

## Fleischgerichte

*Ibérico Schwein - Spezialität aus Spanien:  
Die Eichelmast gibt ein einzigartiges Aroma, Dominanter Geschmack,  
der auf der Zunge zergeht. Damit ist Ibérico-Fleisch mit keiner anderen Schweinefleischsorte zu vergleichen*

*Rücken und Bäckchen vom Ibérico-Schwein an kräftiger Portwein Jus,  
dazu allerhand Rüben und Gnocchi 22,80 €*

~

*Böflamott:  
boeuf a la mode vom Rinderfilet /  
Kartoffelbaumkuchen / Quittenmarmelade / Artischocke 30,00 €*

~

*Rosa gebratene Fasanenbrust auf Champagner-Traubenkraut  
mit Sherry Sauce und getrüffeltes Kartoffelpüree 20,80 €*

~

*Zarter Rehrücken rosa gebraten / Pfeffer-Lauchsahne  
/ Rosenkohl / Kartoffel-Birnentarte & Quittengelee 25,80 €*

## *Dry-Aged Beef*

*Wir garantieren für die Qualität unseres Rindfleischs von Aufzucht bis zum fertigen Steak auf unserem Grill.*

*Unsere Steaks werden schonend am Grill rosa gebraten und nur mit*

*Meersalz gewürzt, um das ursprüngliche Fleischaroma nicht zu verfälschen.*

*Wir servieren alle „Cuts“ mit hausgemachter Kräuterbutter & verschiedenen Saucen.*

## *Die Steaks*

*Dry-Aged Roastbeef ca. 250 gr. 22,80 €*

*Teilstück aus der Lende, intensiver Fleischgeschmack*

*New York strip Steak 26,80 €*

*aus dem Mittelrücken mit Knochen geschnitten, bis zu 5 Zentimeter dick und 400 gr. zartes Dry-Aged Rückenfleisch rosa am Knochen gegrillt.*

*Das Beste Stück vom Weideochsen, besonders zart, mager und saftig*

*Dry-Aged Bayerisches Ochsenfilet*

*Woman Cut ca. 200 gr. 25,00 €*

*Men Cut ca. 250 gr. 33,00 €*

*Das besondere Steak: Fantastisch für Zwei oder Drei:*

*Dry Aged American Ribeye Tomahawk Steak*

*Hochrippe mit extralangem Knochen, schonend rosa am Grill gebraten*

*Steak ca. 1600 gr. 58,00 €*

*bitte wählen Sie zu den Steaks auf Wunsch noch folgende Beilagen aus:*

*Knoblauch-Baguette 2,50 €*

*Salat als Beilage: kleiner Beilagensalat 3,20 € großer Beilagensalat 4,50 €*

*Pommes frites, Kartoffel-Wedges, Bratkartoffeln 2,80 €*

*Feines Marktgemüse, Speckbohnen 3,00 €*

*Folienkartoffel mit*

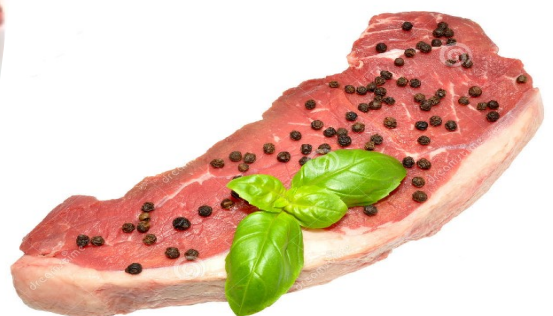
*Schnittlauchcremé 3,50 €*



Ochsenfilet



New York Steak



Roastbeef

## *Dessert Süß und Pikant*

*Bayerische Creme von Weißbier und Lavendel  
Birnen/Kürbissorbet 8,80*

*Hausgemachte Winterliche Creme Brûlée  
mit Zimteis-Parfait und Erdbeeren 10,80 €*

*Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern  
mit Vanilleeis und frischen Früchten 10,80 €*

*Dessertteller „Fischer am See“  
Eine köstliche Schlemmerei für 2 Personen 18,00 €*

## *Käse*

*Ziegen-Heublumenkäse  
vom Anderlbauer in Frasdorf hergestellt aus Naturbelassener  
Bio-Rohmilch mit Quitten-Ingwer-Chili-Gelee und Weißbrot 10,80 €*

*Allerhand Ziegen und Schafskäse  
vom Anderlbauer in Frasdorf aus Naturbelassener Bio-Rohmilch,  
mit Feigensenf, Weintrauben dazu Weißbrot 10,80 €*

*Zu unseren Desserts oder zum Espresso, ein Gläschen Dessertweine  
Dessertwein, Italien - Toskana, Weingut Antinori 5 cl. 6,80 €  
Donato degli \* Muffato della Sala Umbria IGT \* Vinsanto del Chianti Classico*

*Ziegler Espresso Geist  
Kräftigen Arabica-Bohnen aus verschiedenen Regionen Südamerikas verschmelzen mit kolumbianischen  
Wiener Melange zu einem komplexen, konzentrierten Espresso-Erlebnis 2 cl. 4,80 €*

*Viel Glück und Gesundheit fürs neue Jahr  
wünschen Ihnen Martina und Manfred Beer und das Fischer am See - Team*

*Im Jahr 2018 sind wir durchgängig, ohne Winterpause, für Sie da.  
Natürlich erwartet Sie auch im kommenden Jahr eine Vielzahl interessanter Angebote.  
In den Wintermonaten von November bis März haben wir Montag und Dienstag Ruhetag*