

GETRÄNKE

BIER

VOM FASS		
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
Bier Spritz 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

WASSER		
Römerquelle still / sprudelnd	0,33l	0,75l
	3.50	6.50
SÄFTE VON DIETZ & SCHORLEN		
Trüber Apfel	0,25l	0,40l
	3.50	4.90
Orange		
Rhabarber		
Schwarze Johannisbeere		
Kirsche		
Banane		
Birne		
SOFTDRINKS		
Coca-Cola	0,25l	0,40l
	3.50	4.50
Coca-Cola zero		
Fanta		
Sprite		
Spezi		
Fassbrause		
SCHWEPPE		
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

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

FLASCHENWEINE

EXKLUSIVE FISCHER & LUSTIG ABFÜLLUNGEN		
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
ROSÉ		
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 gepelert	0,10l	6.00
	0,20l	8.00
	0,75l	28.00
Dursecoco leicht gepelert	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 Mandarin 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	7.00
Vodka		6.00
Havana Club 3J.		5.00
Otto von Schrot und Korn Doppelkorn mit Stil / Eichenfass		8.00

WERMUT

Belsazar Dry Vermouth	5cl	6.50
Belsazar Rosé Vermouth		6.50

BITTER

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

LIKÖRE

Zimlikör	4cl	6.00
Sambuca		6.00
Baileys Irish Cream		6.00

DURBACHER LIKÖRE

Weinbergpfirsich	4cl	6.50
------------------	-----	------

DURBACHER OBSTBRÄNDE

Kirschwasser	4cl	6.00
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	12.00
No. 1 Wildkirsche		19.00

TRESTER

Durbacher	4cl	5.00
Marc von Riesling		

WHISKEY

Jack Daniel's Tennessee	4cl	7.00
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 Koffeinhaltig - 10 Nitridpökelsalz
 11 Oberflächenbehandlung - 12 Chininhaltig

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

FRÜHLING IM FISCHER & LUSTIG

Blumenkohlrahmsuppe mit geblähtem Blumenkohl, krossem Brot und Gartenkräutern | A,F,G,I
 8.00

Original Wiener Schnitzel zwei Kalbsschnitzel mit Erdäpfel- und Gurkensalat, dazu Moosbeeren | A,C,G,I,L
 25.00

Lackierter BBQ-Lachs mit Schmor Gemüse, Süßkartoffelsoße und Rosmarinkartoffeln | A,D,G,I
 26.00

Filet vom weißen Heilbutt mit Gartenkräutern, Currybutter, Sesamgemüse und Zweikornrisotto | A,D,F,G,L
 31.00

Geräucherter Müritz-Aal im Brotmantel mit Rauchaalsoße, Spitzkohl, Tomaten und Sellerie | A,D,G,I
 32.00



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

- 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