

FIETiS



Speisekarte

Herzlich Willkommen in Fietis Restaurant

Expedition ins Grillreich

Kochen ~ Eine ebenso angenehme wie heimtückische Methode Muskelfleisch in Bauchspeck zu verwandeln.

Helmar Nahr

Frische, kreative und hochwertige Küche ist der Grundsatz unseres Restaurants. Unser Bestreben ist es, Sie durch Leistung und Qualität der Speisen zu überzeugen und dabei in Harmonie mit der Natur und den Jahreszeiten Kreationen in der Küche zu entwickeln.

Seit der Gründung von „Fietis Restaurant“ 2008 arbeiten wir ständig an uns und unserer Speisekarte, mit dem Ziel Ihnen Gerichte der klassischen Küche mit regionalem Timbre anzubieten – orientiert am Wechsel der Jahreszeiten und bereichert durch kulinarische Kostbarkeiten des Meeres.


**Haben Sie Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten,
sind Sie hiermit herzlich aufgefordert uns diese mitzuteilen.**

Während unserer Kochzeiten bin ich selbstverständlich am Herd, doch komme ich bei speziellen Fragen gern persönlich zu Ihnen an den Tisch und wir können alles Weitere klären.
Sagen Sie bitte nur Bescheid.

Da es mein Grundsatz ist alle Speisen individuell und frisch für Sie zuzubereiten, bitten wir zeitweilen um Geduld. Aber auch Ihre Mahlzeit wird kommen, und zwar so, wie Sie es sich wünschen.

Kurz gesagt: Wir wissen, was auf Ihren Teller kommt!



 Dir und 82 Mio. anderen gefällt das.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns!

Vorspeisen

- abends gibt es Vorspeisen nur in Verbindung mit einem Hauptgang -

Föhler Ziegenkäse

Sesam Kruste | Quitten-Birnen Chutney | Baguette

12 €

Black Tiger Garnelen

gebraten im roten Kräutermantel | Aioli | Salat | Baguette

14 €

Miesmuscheln

mit Speck und Zwiebeln gebraten | Salat | gebutterter Pumpernickel

12 €

Fisch

Kabeljaufilet

auf der Haut in Butter gebraten | würziger Rahmspinat | Salzkartoffeln
27 €

Heilbuttfilet

gebraten in Kräuterbutter und Mandeln | Salat | Quetschkartoffeln
27 €

Salate

alle Salate werden mit Himbeer Vinaigrette oder Sauerrahm Dressing
und Beguette serviert

Beef Salat

Blattsalate | Tomate | Apfel | Orange | Sonnenblumenkerne | Champignons
zarte, gebratene Rindfleischstreifen
24 €

Salat del Mar

Blattsalate | Tomate | Apfel | Orange | Sonnenblumenkerne | Champignons
Black Tiger Garnelen gebraten im roten Kräutermantel
24 €

Hirtensalat

Blattsalate | Tomate | Apfel | Orange | Sonnenblumenkerne | Champignons
Föhler Ziegenkäse
22 €

Fleischgerichte

Surf & Turf

Rinderfilet | Black Tiger Garnelen | Aioli | Rotwein-Zwiebel Reduktion
bunter Salat | Pommes Frites
150g + 3 Garnelen - 39 € // 250g + 3 Garnelen - 49 €

Lammkeule

mariniert Sous vide gegart | geschmorte Speckbohnen | Kräuter Sauce
Kartoffel-Speck Krokette
200g - 24 € // 300g - 30 €

Feinschmeckersteak

Rinderfilet | würziger Rahmspinat
Rotwein-Zwiebel Reduktion | Kartoffel-Speck Krokette
150g - 29 € // 200g - 34 € // 300g - 44 €

Steak vom Iberico Schwein

geschmorte Champignons | Rotwein-Zwiebel Reduktion | Kartoffel-Speck Krokette
200g - 27 € // 300g - 33 € // 400g - 39 €

Steak aus der Rinderhüfte

Kräuterbutter | Rotwein-Zwiebel Reduktion | bunter Salat | Pommes Frites
200g - 27 € // 300g - 33 € // 400g - 39 €

Boeuf Stroganoff

gebratene Rindfleischstreifen mit Champignons, Zwiebeln und Weckgurken à la crème
bunter Salat | Pommes Frites
26 €

Dessert

Warmes Birnen-Quitten Kompott mit Zimteiscreme 9€

Warmes Pflaumen-Merlot Süppchen mit Vanilleeiscreme 9 €

Crème Brûlée 9 €

Likörchen mit Vanilleeiscreme und Espresso 9 €

Likörchen

Piekfeines aus Bremen

Haselnuss-Sahne 17 % - Panna Cotta 17 % - Birne 20 % - Orange Whisky 40 %

2cl / 5 €

O'Donnell Moonshine

Harte Nuss 25 % - Bratapfel 20 %

2cl / 3 €

Heiße Getränke

| | |
|---|--------|
| Tasse Kaffee | 3,00 € |
| Cappuccino | 3,50 € |
| Espresso | 2,50 € |
| Espresso Macchiato | 3,00 € |
| Doppelter Espresso | 5,00 € |
| Teespezialitäten im Becher, verschiedene Sorten vom Föhrer Teekontor | 3,50 € |

Fietis Mittagstisch

dienstags - samstags 12 - 13 Uhr

Seemanns Labskaus

mit Spiegelei und sauren Gemüsen 14 €

Bunte Herbstsalate

Blattsalate, kandierte Sonnenblumenkerne, Gurke, Paprika, Tomate, Mais,
Parmesan, Vinaigrette und Baguette 9 €

mit Föhler Ziegenkäse + 6 €

Seelachsfilet

gebraten, mit würzigem Rahmspinat und Quetschkartoffeln 16 €

Knusperschnitzel vom Schwein

mit Salat und Pommes Frites 15 €

Holsteiner Rindsroulade

mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 15 €

Steakhaus Beef-Frikadellen

mit gestovtem Kohlrabi und Salzkartoffeln 14 €