

# 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 €

## Fietis Föhler Krabbensuppe

Nordseekrabben | Salatgurke | Dillsahne | Pernod | Baguette

12 €

## Fisch

### Kabeljaufilet

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

### Steinbeißerfilet

gebraten in Kräuterbutter und Mandeln | Salat | Quetschkartoffeln  
27 €

## Salate

alle Salate werden mit Himbeer Vinaigrette oder Sauerrahmdressing serviert

### Beef Salat

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Mais | Apfel | Orange | Sonnenblumenkerne  
Champignon | Zwiebel  
zarte, gebratene Rindfleischstreifen  
24 €

### Salat del Mar

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Mais | Apfel | Orange | Sonnenblumenkerne  
Champignon | Zwiebel  
Black Tiger Garnelen gebraten im roten Kräutermantel  
24 €

### Hirtensalat

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Mais | Apfel | Orange | Sonnenblumenkerne  
Champignon | Zwiebel  
Föhner 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 €

## Lammrückenfilet

mariniert gegrillt | geschmorte Speckbohnen | Rotwein-Zwiebel Reduktion  
Kartoffel-Speck Krokette

150g - 28 € // 200g - 33 € // 300g - 43€

## Feinschmeckersteak

Rinderfilet | würziger Rahmspinat  
Rotwein-Zwiebel Reduktion | Kartoffel-Speck Krokette

150g - 29 € // 200g - 34 € // 300g - 44 €

## Entrecôte Steak

geschmorte Champignons | Rotwein-Zwiebel Reduktion | Kartoffel-Speck Krokette

200g - 28€ // 300g - 35 € // 400g - 42 €

## 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

25 €

# Unsere Kindergerichte

bis 12 Jahre

in Butter gebratenes Fischfilet mit Salzkartoffeln und Salat | 12 €

gegrilltes Steak vom Rind mit Pommes Frites und Salat | 14 €

## Nachtisch

Warmes Pflaumen-Merlot Süsschen mit Vanilleeiscreme  
9 €

Crème Brûlée  
9 €

Likörchen mit Vanilleeiscreme und Espresso  
9 €

## Piekfeine Bremer Likörchen

Haselnuss-Sahne 20%, Orange Whisky 40% oder Birne 20%

2cl / 5 €

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,90
Cappuccino	3,20
Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,90
Doppelter Espresso	3,90
Teespezialitäten im Becher, verschiedene Sorten	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 €