

FISCHERS FRITZ SERVIERT FANGFRISCHEN FISCH

Genießen Sie unsere „Norddeutsche Art“ der Küche mit Spezialitäten, von denen man einige im Süden noch nicht einmal dem Namen nach kennt.



GUT ESSEN UND TRINKEN

Unsere Küche ist im Blick unserer Gäste, denn das Auge isst schon beim Kochen mit. Durch seine Gründungsmitgliedschaft bei „Feinheimisch – Genuss aus Schleswig Holstein e.V.“, hat sich das Hotel dazu verpflichtet mindestens 60 % regionale Produkte zu verwenden. Diese saisonalen Produkte sind die Grundlage der Küche, um so unseren Gästen ein Stück Schleswig Holstein durch die Sensorik erlebbar zu machen. Diese Produkte werden in der Küche handwerklich, nach den Regeln der Kochkunst, zu leckeren Spezialitäten von "vor und hinter dem Deich" verarbeitet. Darüber hinaus wird eine leichte Vitalküche angeboten, bei der auf Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten eingegangen werden kann.

Unsere Spezialität ist der fangfrische Fisch, welchen wir täglich direkt vom Kutter und von Züchtern der Holsteiner Seen und Flüsse bekommen. Und natürlich frisches Deichwiesenschaf und Wild aus hiesiger Jagd. Kombiniert werden diese Köstlichkeiten mit einem frischen Pils oder einem unserer abwechslungsreichen, erstklassigen deutschen Weine. Wenn Sie möchten, können Sie auch gerne einen Internationalen genießen.

EIN FRÜHSTÜCK AUF NORDDEUTSCHE ART

Ein wesentlicher Grund, warum sich Gäste gerne an uns erinnern, ist unser Frühstücksbuffet auf „Norddeutsche Art“. Mit Eierspeisen und frischen Pfannkuchen. Fisch, wenn Sie es mal probieren möchten. Mit deftigen Wurst- & Käse-Spezialitäten der Region, mit Vitaminen, Knackigem und süßen Verführungen. Und Säften aus Kirschen, Johannisbeeren, Äpfeln und Orangen.

KULINARISCHE EVENTS

Für alle Liebhaber der außergewöhnlichen Kochkunst und der gepflegten Tischkultur, für alle Genießer und Freunde des guten Geschmacks veranstalten wir regelmäßig unsere kulinarischen Events wie z.B.:

- Live Musik und Lunch Buffet
- Fischers Fritz Fischmarkt
- Feinheimisch-Kochkurse
- Slow Food Veranstaltungen
- Wine & Dine

UND NACH DEM ESSEN ...

... laden das direkt am Hotel liegende Hasseldieksdammer Gehölz und das Wildgehege zu einem schönen Spaziergang ein.

AHOI UND BIS BALD IM FISCHERS FRITZ!



FISCHERS FRITZ RESTAURANT – Treffpunkt norddeutscher Gastlichkeit

im Birke – Das Business und Wellnesshotel in Kiel Martenshofweg 2-8 24109 Kiel

Tel.: 0431-5331-435 Fax: 0431-5331-333 eMail: fischersfritz@hotel-birke.de Web: www.fischers-fritz.com

Unsere Genießerzeiten: morgens 6:30 - 10:30 mittags: 11:30 - 14:00 abends: 18:00 - 22:00