

# FIETiS



Speisekarte

# 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

Unsere kleinen, feinen Vorspeisen sind aufgrund ihrer Größe nicht als Hauptgang geeignet.

### Föhler Ziegenkäse

gebraten in Sesam Honig Kruste | Tomaten Chutney | Baguette

12 €

### Fietis Föhler Krabben Suppe

Nordseekrabben | Baguette

13 €

### Black Tiger Garnelen

gebraten im roten Kräutermantel | Aioli | Salat | Baguette

14 €

### Kleiner Beilagensalat

mit Paprika Vinaigrette oder Sauerrahm Dressing

4 €

## Salate

- als Hauptspeise -

alle Salate werden mit Paprika Vinaigrette oder Sauerrahm Dressing und Baguette 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 €

### Ziegensalat

Blattsalate | Tomate | Apfel | Orange | Sonnenblumenkerne | Champignons  
Föhler Ziegenkäse (kalt)

20 €

## Fleisch

### Surf & Turf

Kalbsfilet | Black Tiger Garnelen | Aioli  
Rotwein-Zwiebel Reduktion  
Salat | Pommes Frites  
150g + 3 Garnelen - 37 €  
250g + 3 Garnelen - 47 €

### Lammrückenfilet

mariniert | gebraten  
geschmorte Speckbohnen  
Rotwein-Zwiebel Reduktion  
Kartoffel-Speck Krokette  
150g - 33 € // 200g - 38 € // 300g - 48 €

### Feinschmeckersteak

Kalbsfilet | würziger Rahmspinat  
Rotwein-Zwiebel Reduktion  
Kartoffel-Speck Krokette  
150g - 32 € // 200g - 37 € // 300g - 47 €

### Entrecôte (Rib-Eye Steak)

geschmorte Champignons  
Rotwein-Zwiebel Reduktion  
Kartoffel-Speck Krokette  
300g - 36 € // 400g - 47 € // 500g - 55 €

### Steak aus der Rinderhüfte

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

### Boeuf Stroganoff

gebratene Rindstreifen mit Champignons,  
Zwiebeln & Weckgurken à la crème  
Salat | Pommes Frites  
28 €

## Fisch

### Steinbeißerfilet

in Butter gebraten  
würziger Rahmspinat | Salzkartoffeln  
28 €

### Ganzer Wolfsbarsch

in Kräuterbutter gebraten  
Salzkartoffeln | Salat  
27 €

## Dessert

Gewürzplumen mit Marzipanfüllung und Zimteiscreme 9 €

Crème Brûlée 9 €

Likörchen mit Vanilleeiscreme und Espresso 9 €