



CAFÉ FITZ

TIMMENDORFER STRAND

Konditorei ♦ Restaurant ♦ Caféhaus



KÜSTENHAFT IMMOBILIEN

...mehr als nur verkaufen!

Ihr Immobilienmakler an der
Lübecker Bucht



Persönliche Beratung
und präzise Bewertung
ihrer Immobilie



Exklusives Exposé
mit professionellen
Fotografien und
Drohnaufnahmen



360° Rundgang
und virtuelles Home
Staging

JETZT KÜSTENHAFT ENTDECKEN!

Einfach den QR-Code scannen und unsere
aktuellen Immobilienangebote, Leistungen und
Referenzen erkunden.



FRÜHSTÜCK BIS 12.00 UHR

KLEINES FRÜHSTÜCK

Ein Glas (0,1 l) frischer Orangen- oder Tomatensaft, frische Brötchen und Eier nach Wahl (gekochtes Ei, Rührei oder Spiegelei), Butter, Konfitüre, Honig, eine Scheibe Käse und Wurst.

16,00 €

Wahlweise mit geräuchertem Lachs

+ 2,90 €

CAFÉ FITZ FRÜHSTÜCK FÜR 2 PERSONEN

Starten Sie mit einem Glas (0,1l) frischem Orangensaft oder Tomatensaft und einem reichhaltigen Frühstück in den Tag. Dazu reichen wir verschiedene Sorten frische Brötchen, Toast, Croissant, Butter, Avocado und Frischkäse sowie verschiedene Konfitüren, Honig und Nutella. Reichhaltige Wurstspezialitäten wie Roastbeef, Salami, Schinken und Zwiebelmett. Verschiedene Käsesorten aus Frankreich und Deutschland sowie eine Scheibe Lachs. Frische Eier nach Wahl (gekocht, gerührt oder Spiegelei). Dazu frisches Obst.

39,90 €

LUXUS FRÜHSTÜCK FÜR GENIESSER

Verwöhnen Sie ihren Gaumen und starten Sie mit einem Glas (0,1 l) Champagner und einem Glas (0,1 l) frischen Orangensaft oder Tomatensaft in den Tag. Dazu reichen wir verschiedene Sorten frische Brötchen, Toast, Croissant und Brot sowie Butter, verschiedene Konfitüren, Honig und Nutella. Reichhaltige Wurstspezialitäten wie Roastbeef, Salami, Schinken und Zwiebelmett. Verschiedene Käsesorten aus Frankreich und Deutschland sowie Lachs- und Nordseekrabben. Frische Eier nach Wahl (gekochtes Ei, gerührtes Ei oder Spiegelei). Das täglich frische Obst und ein Schälchen Müsli mit Porridge nicht zu vergessen.

FÜR 1 PERSON 42,00 € / FÜR 2 PERSON 59,90 €

Wahlweise zusätzlich mit Kaviar, 10 Gramm

+ 25,00 €

KAVIAR FRÜHSTÜCK

Feiner Kaviar, Black Selection aus Deutscher Zucht von Aki (Altonaer Kaviar Import) serviert auf Eis mit frischem Toast, Blinis und Butter.

10g 52,00 € / 20g 69,90 €

WELLNESS BREAKFAST

2 pochierte Eier, 1/2 Avocado, körniger Frischkäse, eine Scheibe Krustenbrot, Knäckebröt, Butter, Konfitüre und Honig

18,20 €

KIDDIE'S TRAUM

Pancakes mit Ahornsirup und frischem Obst

15,20 €

FRÜHSTÜCK BOWL VEGETARIAN

mit Porridge, frischen Früchten, Hülsenfrüchten, Müsli und Samen

14,20 €

FRÜHSTÜCKSEIER, BRÖTCHEN, TOAST ODER SCHWARZBROT WAHLWEISE MIT:

DREI RÜHREIER

natur 10,20 €

DREI SPIEGELEIER

natur 10,20 €

DREI RÜHREIER

mit Schinken oder
wahlweise mit Bacon 12,50 €

DREI SPIEGELEIER

mit Schinken oder
wahlweise mit Bacon 12,50 €

REICHHALTIG UND LECKER BELEGTE BAUERNBROTE MIT KNACKIGEM SALAT, SAUCE ODER DIPS

GROSSE BAUERNBROTE WAHLWEISE ALS:

Holsteiner Katenschinken, Gewürzgurke

13,90 €

Pastrami: Sylter Leib, feine Markenbutter,
Pastrami und Dijon Senf

14,90 €

Ei Benidict auf Avocado und frischen Kräutern,
Sauce Hollandaise, Tomatenwürfeln

15,90 €

Räucherlachs auf Blattsalat Frischkäse
und Ei dazu Honigsenfdip

15,90 €



*wahlweise auch mit glutenfreien Brötchen als Extra + 2,00 €

VORSPEISEN

TOMATEN-CREMESUPPE

mit feiner Sahnehaube

8,50 €

KAROTTEN-CURRYSUPPE VEGETARIAN

schön cremig und scharf mit feiner Sahnehaube

8,50 €

TIMMENDORFER EDELFISCHSUPPE

in cremig-würzigem Fischsud mit frischen Meeresfrüchten

15,80 €

BRUSCHETTA VEGETARIAN

geröstetes Brot mit Knoblauch und Olivenöl, frischen Tomaten, und Basilikumpesto

12,90 €

BURRATA MOZZARELLA

mit Tomatenkompott, Oliven und Pistazien

16,90 €

MATJESFILETVARIATION VOM BRETT

mit Zwiebeln, Butter und Krustenbrot

19,90 €

RINDER-CARPACCIO

mit Olivenöl, frisch geriebener Grana Padano und Salatbouquet

21,50 €

BAKED POTATOES

OFENKARTOFFEL NR. 1 VEGETARIAN

mit knackigem Salat und Sour Cream

16,50 €

OFENKARTOFFEL NR. 2 VEGETARIAN

mit knackigem Salat, Sour Cream, Champignons und Zwiebeln

17,90 €

OFENKARTOFFEL NR. 3

mit knackigem Salat, Sour Cream und Hähnchenbruststreifen

22,00 €

OFENKARTOFFEL NR. 4

mit knackigem Salat, Sour Cream und geräuchertem Lachs

23,90 €

wahlweise mit Garnelen

26,50 €

FLAMMKUCHEN

CLASSIQUE

Speck und Zwiebeln und Schmand

14,00 €

FLAMBÉE À L'ITALIENNE

Parmaschinken, Büffelmozzarella, Rucola, Kirschtomaten und Schmand

16,90 €

AVIGNON

Ziegenkäse, Feige, Sauerrahm, Rucola und Balsamico

16,50 €

LES POISSONS

Lachs, Garnelen, Krabben, Tomaten und Schmand

21,80 €

SALATE

CAFÉ FITZ

Salat der Saison, Schinken, Käseröllchen, Ei, dazu French-Dressing

19,90 €

CESAR SALAT

Römersalat, Grana Padano, Tomaten, Dressing und leckere Croûtons

18,50 €

wahlweise mit Hähnchenbrust

21,90 €

oder mit gebratenen Garnelen

28,90 €

MARKTSALAT

Salat der Saison mit frischem Obst an fruchtigem Himbeerdressing und in Curry-Mangochutney

17,90 €

wahlweise mit geschwenkten Hähnchenbrust

24,90 €

AUS UNSEREM BISTRO

BAUERNFRÜHSTÜCK

Bratkartoffeln mit Ei und Katenschinken, Gewürzgurke und Salatbouquet

17,00 €

CAFÉ FITZ KÄSEPLATTE

Verschiedene Hart- und Weichkäse dazu Weintrauben, Butter und Brotkorb sowie Oliven

23,90 €

CAFÉ FITZ CURRYWURST

mit Pommes frites und Salatbouquet

15,20 €

PASTA! BASTA!

BOLOGNESE

mit hausgemachte Bolognese und Grana Padano

16,90 €

POMODORO ARRABBIATA

scharfe Tomatensauce mit frischen Kräutern

15,50 €

AGLIO OLIO

Garnelen, Knoblauch, Kirschtomaten an pikanter Weißwein-Tomaten-Sauce mit Oliven

27,00 €

Extra Portion Grana Padano zur Pasta + 1,50 €

AUS DEM MEER

BACKFISCH

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce

17,20 €

BRATHERINGE IN SAUER (KALT)

mit Remouladensauce, knusprige Bratkartoffeln und Salat

21,20 €

GARNELEN-PFANNE

Kräuter, Knoblauch, Chilliflocken, Cherrytomaten, Rote Zwiebeln
Oliven dazu frisches Brot

32,00 €

NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS

auf drei Kartoffelpuffern mit einer
Honig-Dill-Senf-Sauce an Salatbouquet

22,90 €

MATJESFILET NACH HAUSFRAUENART

Hausfrauensauce, knusprige Bratkartoffeln und Salat

24,90 €

DORADENFILET

gebraten mit Blattspinat und Salzkartoffeln

32,90 €

STEAK & CO.

RUMPSTEAK MR. FITZ

ca. 300 gr. vom Weiderind mit Kräuterbutter,
in Butter geröstete Zwiebeln und Champignons
dazu Kartoffelspalten

38,90 €

SURF & TURF

300 gr. Rumpsteak mit Garnelenspieß, Kartoffelspalten,
Kräuterbutter und Cocktailsauce

42,00 €

BABYBACK RIBS

über 4 Stunden gegart, Rippchen in Honig-Rum-Marinade,
Coleslaw, BBQ-Sauce und Pommes frites

26,20 €

HOLSTEINER SAUERFLEISCH

wie bei Oma mit knusprigen Bratkartoffeln und leckerer
hausgemachter Remouladensauce, Salatbouquet

29,00 €

SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN

goldbraun gebraten mit Salatbouquet, Preiselbeeren
und Pommes frites

26,00 €

auch wahlweise von der Pute

20,90 €

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF (KALT)

mit knusprigen Bratkartoffeln, kleinem Salatbouquet und
leckerer hausgemachter Remouladensauce

29,90 €

BEILAGEN

Gerne ergänzen wir Ihren Beilagenwunsch. Beilagenergänzungen werden mit 4,50 € berechnet.

Änderungswünsche bei allen Gerichten werden mit 2,90 € Mehraufwand berechnet.

SAUCEN

Sauce Hollandaise / Steaksauce / Champignoncremesauce / Sour Cream / hausgemachte Kräuterbutter 2,50 €
Gläschen Majo / Ketchup / Senf 1,50 €

BURGER

VEGETARISCHER BURGER

mit Röstzwiebeln, Gewürzgurken, Salat,
Tomaten und Zwiebeln, serviert mit Pommes frites

16,90 €

FITZ BURGER

ca. 180 gr. Rindfleisch-Patty, Burgersauce,
Cheddar Käse und Bacon, serviert mit Pommes frites

18,90 €

PAPAS WILDBURGER

180g Wildfleisch-Patty mit Gorgonzola, Preiselbeersauce,
serviert mit Pommes frites

22,00 €

HITS FOR KIDS bis 12 Jahre

PORTION POMMES FRITES

mit Mayo und/oder Ketchup

6,50 €

KINDERSCHNITZEL

Pute oder Schwein, mit Pommes frites

15,00 €

SPAGHETTI

mit hausgemachter Bolognese, frischem Grana Padano

11,90 €

4 KARTOFFELPUFFER

mit Apfelmus

9,50 €

6 CHICKEN NUGGETS

mit Pommes Frites

13,50 €

DESSERT

CHAMPAGNER-FRUCHT-SORBET

Zitrone oder Himbeer

18,00 €

KUCHEN UND TORTEN AUS EIGENER HERSTELLUNG

BITTE SCHAUEN SIE AN
UNSEREM KUCHENBUFFET VORBEI!

PFANNKUCHEN MIT PUDERZUCKER

7,90 €

WAFFEL MIT PUDERZUCKER

7,90 €

ZUSÄTZLICH KOMBINIERBAR:

Zimt und Zucker

+ 0,90 €

Sahne

+ 2,50 €

heiße Kirschsauce
heiße Schoko- oder heiße Vanillesauce
oder eine Kugel Eis nach Wahl

+ 2,90 €

Nutella oder Apfelmus

+ 2,50 €

Frisches Obst

+ 5,50 €

Frische Erdbeeren (saisonbedingt)

+ 5,50 €

OMAS MILCHREIS

mit Zimt und Zucker

7,90 €

mit Früchten

10,00 €

MILCHSHAKES

Verschiedene Sorten nach Wahl

7,00 €

mit Sahne + 2,50 €

FRISCHER APFELSTRUDEL

(saisonbedingt)

7,90 €

wahlweise zusätzlich mit Eis oder Sauce

+ 2,90 € oder Sahne + 2,50 €

Unsere
hauseigene
Konditorei kreiert
exquisite Torten,
feinste Kuchen sowie
filigrane Petit fours
und vieles mehr!

CAFÉ FITZ EISBECHER

mit Waffel und Streusel

2 Kugeln 6,50 €

3 Kugeln 9,00 €

Sahne + 2,50 €

NUSSKNACKER

Walnusseis, Haselnusseis
und weisses Nougateis

mit Sahne, Karamellsauce und Nüssen

11,90 €

AMARETTOBECHER

Vanilleeis, Schokoladeneis und
Haselnusseis mit Amarettolikör,
Sahne, Karamellsauce, Krokant

15,90 €

SCHOKOSCHOCK

Schokoladeneis mit Sahne, Schokoladen-
sauce und Schokoladenstreusel

11,90 €

CAFÉ FITZ FRUCHTTRAUM

verschiedenes Fruchteis mit frischem
Obstsalat und Erdbeersauce

12,90 €

SPAGHETTIEIS

Vanilleeis mit Sahne Erdbeersauce
und weissen Schokoladenstreuseln

11,90 €

EISKAFFEE

Vanilleeis, kalter Kaffee mit Sahne
und Schokokaffeebohnen

10,90 €

EISSCHOKOLADE

Schokoladeneis, kalter Kakao
und Sahne

10,90 €

YOGURETTENBECHER

Vanilleeis, Himbeersorbet und Erdbeereis
mit Sahne, Erdbeersauce, Yogurette und
weisse Schokoladenstreusel

10,90 €

BEERIGE VERSUCHUNG

Fruchteis und Milcheis mit Sahne
Erdbeersauce frische Beeren
und weisse Schokoladenstreusel

12,90 €

KLÖTENKÖM-BEKER

Vanilleeis, Schokoladeneis mit Eierlikör
Sahne und Schokoladensauce

15,90 €

BAILEYS SALTED CAMEL EISBECHER

Vanilleeis, Schokoladeneis und salted
Cameleis mit Baileys-Sahne und
Karamellsauce mit Krokant

15,90 €

ZARTE NOUGATEISSCHALE

weisses Nougateis, Schokoladeneis
mit Sahne, Karamellsauce
und Krokant

12,50 €

ERDBEERBECHER

(saisonbedingt)

Vanilleeis mit frischen
Erdbeeren, Sahne und Erdbeersauce

17,50 €

FÜR DIE LÜTTEN

BUNTER KINDERBECHER

2 Kugeln Eis mit Smarties,
bunte Streusel und Kinderriegel

7,50 €

KINDERSPAGHETTIEIS

Vanilleeis mit Erdbeersauce
und Schokoladenstreusel

7,50 €

EISSPEZIALITÄTEN

UNSERE EISSORTEN

Vanilleeis / Schokoeis / Erdbeereis / Haselnusseis / Walnusseis
Himbeersorbet / Zitronensorbet / Himbeerjoghurt / Weisser Nougat / Salted Caramel

Sie suchen das Besondere? Wie wäre es denn mit einer
Kugel Himbeer- oder Zitronensorbet, gemixt mit klarem Wodka.
Lecker meint nicht nur der Barkeeper!

6,90 €

FRISCHER KAFFEE

TASSE FILTERKAFFEE (NUR IM CAFÉ)

3,50 €

KÄNNCHEN FILTERKAFFEE

6,20 €

SCHÜMLI / CAFÉ CREMA

5,10 €

MILCHKAFFEE

5,20 €

LATTE MACCHIATO

5,40 €

CAPPUCCINO

4,60 €

ESPRESSO

3,40 €

DOPPELTER ESPRESSO

4,90 €

ESPRESSO MACCHIATO

3,90 €

DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO

5,40 €

Unsere Kaffeesorten sind auch entkoffeiniert erhältlich

+ 0,10 €

Mehraufwand für laktosefreie Milch, Hafer- und Sojamilch

+ 1,00 €

Ergänzen Sie
Ihren Kaffee mit
verschiedenen
Geschmacksrichtungen:

Caramel, Kokos,
Mandel oder Vanille
+ 1,00 €

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

MIT SAHNEHAUBE

KAFFEE BAILEYS / KAFFEE AMARETTO

BAILEYS LATTE (OHNE SAHNE)

HOLLÄNDISCHER KAFFEE MIT KLÖTENKÖM

IRISH COFFEE MIT WHISKEY / PHARISÄER MIT RUM

RÜDESHEIMER KAFFEE MIT ASBACH URALT

9,50 €

SCHOKO-SPEZIALITÄTEN

MIT SAHNEHAUBE

TASSE SCHOKO (NUR IM CAFÉ)

3,20 €

KÄNNCHEN SCHOKO / SCHOKOKAFFEE

5,60 €

wahlweise mit Rum oder Amaretto + 2,50 €

LUMUMBA MIT RUM

ITALIENISCHE SCHOKOLADE MIT AMARETTO

IRISCHE SCHOKOLADE MIT WHISKEY

RUSSISCHE SCHOKOLADE MIT WODKA

BAILEYS HOT CHOCOLATE

8,90 €

TEA-TIME

SPEZIALITÄTEN SERVIERT IM TEE-GLAS JE SORTE

6,00 €

DARJEELING FIRST FLUSH BIO

Aus Hochlagen Indiens. Fein, ausgewogen, blumig, mit goldgelber Tasse.



3-5 Min.

EARL GREY

Typisch englische Teespezialität mit dem frischen Aroma der Bergamotte.



3-5 Min.

JAPAN SENCHA BIO

Eleganter Tee aus Japan. Sein feinherber Geschmack wird durch eine leichte Süße abgerundet.



2-3 Min.

VITAMIN OASE BIO

Erfrischende Komposition aus Hibiskusblüten, Orangenschalen, Apfelstückchen und Weinbeeren.



5-10 Min.

MANGO KURKUMA

Natürlich milde Mischung mit leicht würziger Note.



5-10 Min.

VANILLE BIO

Duftender Rooibostee mit natürlichem Vanillearoma.



5-10 Min.

PFEFFERMINZE BIO

Erfrischend, mit kühlender Wirkung.



5-10 Min.

WIESENBLÜTEN

Aromatische Mischung aus Blüten, Beeren und Kräutern.



5-10 Min.

AYURVEDA TULSI BIO

Harmonische Komposition aus Tulsikraut, Orangenschalen, Rooibostee, Apfel, Ingwer und Verbenenkraut.



5-10 Min.

LOSER TEE AUS DEM EDLEN KÄNNCHEN JE SORTE

8,50 €

DALLMAYR EARL GREY

Earl Grey ist der Klassiker unter den aromatisierten Tees. Sein frischer Zitrusduft stammt vom Öl der Bergamotte-Frucht. Benannt wurde der Tee nach dem zweiten Earl Grey, der diese Teemischung im Jahre 1830 von einer Chinareise nach Großbritannien mitbrachte.



3-5 Min.

DALLMAYR DARJEELING FIRST FLUSH

Darjeelings gelten als die feinsten Tees der Welt. Die besten wachsen in den Sonnen-überfluteten Teegärten an den Hängen des Himalajas. Mitte März beginnt die First Flush Ernte. Die Edelgewächse, die hier gepflückt werden, zeichnen sich durch ein besonders zart-blumiges Aroma aus und sind auf dem Weltmarkt sehr begehrt. Nur die besten Tees der Saison werden in das exklusive Dallmayr Teesortiment aufgenommen.



3-5 Min.

DALLMAYR JASMINTEE

Der weltweit wohl bekannteste chinesische Grüne Tee wird mit zarten weißen Jasminblüten aromatisiert. Diese verströmen ihren Duft nur für eine kurze Zeit, nachdem sie gepflückt wurden. Die frischen Blüten werden unter die Teeblätter gemischt und übertragen so ihr feines Aroma. Im Anschluss daran werden die Blüten per Hand wieder herausgelesen.



2-3 Min.

DALLMAYR TUSLI RELAX

Tulsi, die indische Variante unseres Basilikums, gilt dort als Königin der Kräuter. Tulsi harmonisiert wunderbar mit anderen Kräutern, Gewürzen und Früchten. In dieser ayurvedischen Teemischung sorgen Rooibos, Orange und Ingwer, verfeinert mit exotischen Gewürzen wie Kardamom und rosa Pfeffer, für einen angenehmen fruchtig-würzigen Geschmack.



5-10 Min.

DALLMAYR ALPENKRÄUTER

Inspiziert von der Nähe des Dallmayr Stammhauses zu den Münchner Hausbergen, vereinen sich erlesene Alpenkräuter zu dieser Spitzenmischung.



5-10 Min.

HERZLICH WILLKOMMEN



HIER SCHLÄGT DAS HERZ
TIMMENDORFER STRANDS –
AM PLATZ, GENAU VOR DEM CAFÉ FITZ.
ES IST HOTSPOT UND TRADITIONS-
REICHES KAFFEEHAUS IN EINEM.

MODERNE BAR, RESTAURANT UND KONDITOREI

Für alle, die gerne „erleben und genießen“ – exakt nach dem Motto des Hauses. Fünf Generationen haben es seit 1920 geprägt. Doch immer war das Fitz jung. Außen und innen. Und seine Gäste mit ihm. Echten Lifestyle zeigt es auch heute unter der Leitung von Familie Fitz, die über die Jahre jede Menge Leckeres hinzugefügt haben. So zaubert das gesamte Team, egal ob in der eigenen Konditorei oder in der Frische-Küche das ganze Jahr Köstlichkeiten. Ganz

im Sinne des Gastes. Und der kommt gerne immer wieder. Zum lieb gewordenen Stammtisch mit der feinen Tageskarte, zum üppigen Frühstück oder zum Sunday-downer mit Freunden. In jedem Alter und so vielseitig wie das Café Fitz selbst. Die Mischung macht's. Da sitzt Champagner neben Weißbier, Kaffchen neben Bowle, Torte neben Scampi. Man versteht, mag sich und liebt den abwechslungsreichen Kontakt. Weltbürger eben!



UNSER RESTAURANT

Leicht und marktfrisch, von den besten Höfen und Lieferanten der Umgebung, ein Häppchen Regionales, ein Süsschen fürs Wohlbefinden oder das große Steak aus der Landschlachtereie – das Angebot wird allen Wünschen gerecht. Ab 11.30 Uhr täglich steht die Küche bereit bis nachts. Sandwiches, knackig frische Salate, Pasta, Deftiges und Raffiniertes und typisch Schleswig-Holsteinisches – alles findet sich auf der Karte und wird aufs Feinste zubereitet. Das norddeutsche Bauernfrühstück ebenso wie das rosa gebratene Roastbeef, das Holsteiner Sauerfleisch, Lachs, zartes Rinderfilet oder die deftige Schnitzelparade. Wem das gefällt, der kann gerne jeden Tag vorbeischaun. Die Wochenkarte macht es möglich. Von Montag bis Sonntag hält sie Feines bereit.



DAS BESTE AM MORGEN



Gibt es im Café Fitz. Umwerfend wie bei Tiffanys, üppig amerikanisch oder fein für den kleinen Hunger, süß oder fürs gesunde Wohlbefinden mit Kaffee und Teesorte nach Wahl. Mit Obst, Croissants, Ei, Schinken und Bacon, Honig, Lachs, Käse, Wurst, Krabben oder mit Müsli, Nutella u.v.m Die acht vorgeschlagenen Frühstücksvarianten dürfen gern durch eine Menge an weiteren Angeboten aufgepeppt werden. Schlemmen kann man, wo es beliebt. Draußen in der Sonne mit Blick auf die Flaniermeile, drinnen ganz vertraut in großer Runde beim Geburtstags- oder Jubiläumsbreakfast, vor dem Strandspaziergang oder danach, verliebt zu zweit oder lustig laut zu zwanzig. Platz ist genügend da!



UNSERE KONDITIONEIREI

Hier zeigt sich Konditorenkönnen aus Meisterhand – das liegt in der Familie. Neben den Klassikern, wie die weitbekannte und beliebte Nuss- und Ostseetorte, ist alles im Angebot, was Süßschnäbel entzückt. Ein Blick auf die feinen Verführungen und man will sie alle kosten: Beertorten, Apfelstrudel, Schokoladentraum, Sahnegedicht oder die Waffeln und Pfannkuchen mit den köstlichsten Begleitern. Ebenfalls ein Renner: Milchreis. Himmlische Eiszeiten verspricht die Liste mit kalten Köstlichkeiten, wie der Ostseebecher für zwei, den neben verschiedenen Eissorten, Eierlikör, Baiser, Streusel und Walnüsse zieren.

Duftende Kaffeespezialitäten, mit und ohne Schuss, heiße Schokolade nach Wunsch dunkel oder hell, schmecken den ganzen Tag. Oder man kombiniert das Gebäck mit Tee, fruchtig oder edel englisch – ganz nach Geschmack und Laune. Feiern kann man natürlich auch. Beim gemütlichen Kaffeeklatsch und der eigens für den Event gebackenen Hochzeits- oder Geburtstagstorte. Und wer mag, holt sich bei Fitz auch die meisterlichen Weihnachtsbäckereien nach Hause.



FREUNDE TREFFEN



Einfach ideal, denn rund um das Café Fitz ist immer Highlife. Straßenkünstler machen Laune, die Timmendorfer Platz-Konzerte sorgen für beste Musik, Live-Veranstaltungen ziehen die Blicke auf sich. Sommerfeeling prägen die warme Jahreszeit. Und wenn's kühler wird, stehen Heizstrahler und warme Decken bereit, um das Frischluftvergnügen auch dann zu garantieren. Man trifft sich gerne bei Fitz, ist mittendrin und doch privat – inklusive echtem Logenblick. Serviert wird alles; Spritziges ohne Sprit, feine Weine zur Käseauswahl, Cocktails zur After-

Work-Party, Sundowner, sagenhafte Bowlen und leckere Biere – was eben passt, wenn man den Tag entspannt mit Freunden ausklingen lassen möchte.



THE PLACE TO BE IM HERZEN VON TIMMENDORFER STRAND - SEIT 1920

EIN ECHTES TRADITIONSHAUS, WELCHES SCHON SEIT 5 GENERATIONEN IN LIEBEVOLLEM FAMILIENBESITZ GEFÜHRT WIRD. DAS WAHRE TIMMENDORF-FEELING ERLEBEN.



Doch immer war das Fitz jung. Außen und innen. Und seine Gäste mit ihm. Echten Lifestyle zeigt es auch heute unter der Leitung von Familie Fitz, die über die Jahre jede Menge Leckerer hinzugefügt haben. So zaubert das gesamte Team, egal ob in der eigenen Konditorei oder in der Frischeküche das ganze Jahr Köstlichkeiten. Ganz im Sinne des Gastes. Und der kommt gerne immer wieder. Zum lieb gewordenen Stammtisch mit der feinen Tageskarte, zum üppigen Frühstück oder zum Sundowner mit Freunden. In jedem Alter und so vielseitig wie das Café Fitz selbst. Die Mischung macht's. Da sitzt Champagner neben Weißbier, Kaffchen neben Bowle, Torte neben Scampi. Man versteht, mag sich und liebt den abwechslungsreichen Kontakt. Weltbürger eben!

WEISSWEIN

CAFE FITZ CUVÉE

HAUSMARKE

Das besondere Weißwein Cuvee vom Winzer des Jahres 2015 /2016 ist ein trockener, leichter, herrlich mineralischer Sommerwein mit viel Frucht. Der Wein hat Aromen nach gelber Frucht wie Pfirsich und gelber Birne.

0,20 l 8,60 € / 0,75 l 32,00 €

GRAUBURGUNDER

TROCKEN, MANZ, RHEINHESSEN

Direktes intensives Aroma nach grünem knackigem Obst. Am Gaumen eine gute Harmonie mit eingebundener Säure.

0,20 l 8,90 € / 0,75 l 33,00 €

RIESLING, STEINBERG

TROCKEN, WEINGUT HENSEL, PFALZ

Riesling im Aufwind: Die nussigen Noten weißer Mandeln schmiegen sich perfekt an intensive Zitrus-Aromen von Limettenschalen und Mandarinen.

0,20 l 9,10 € / 0,75 l 34,00 €

OSTSEE BUTSCHER

WEISSBURGUNDER, RHEINHESSEN

Ein ausgewogener, samtig weicher badischer Wein. In der Farbe helles strohgelb. Im Bukett frische, fruchtige Aromen von Limonen, Limetten und gelben Früchten. Im Geschmack leichte Apfelnoten, ein eleganter Weißburgunder mit feiner Säure und typischen Burgunderaromen im Abgang.

0,20 l 9,50 € / 0,75 l 35,00 €

LUGANA

CÁ MAIOL

Er präsentiert einen delikaten reinsortigen Turbiana, gewachsen auf den lehmreichen Böden im milden Mikroklima rund um den Gardasee. Die Aromen des Weißweins sind von grünem Apfel und Limette geprägt, mit feinen Nuancen von Pfefferkorn, Thymian und Hafer. Im Abgang eine dezente Mineralik. Prestigetragt!

0,20 l 9,90 € / 0,75 l 45,00 €

SAUVIGNON BLANC

KALKSTEIN, TROCKEN, WEINGUT MANZ, RHEINHESSEN

Frisch und fein ausgewogenen und eleganten Aromen im Geschmack von Pfirsichen, Pink Grapfruit und tropischen Früchten, finessenreich mit einem saftigen, harmonischen Abgang.

0,20 l 9,60 € / 0,75 l 36,50 €

PINOT GRIGIO

TROCKEN, WEINGUT JERMANN, FRIAUL

Die kräftige Frucht drückt sich am Gaumen in vielfältigen Nuancen aus. Komplex und lang im Geschmack beweist er Charakter.

0,75 l 49,00 €

CHARDONNAY

TROCKEN, WEINGUT JERMANN, FRIAUL

Mit guter Struktur und kräftiger Frucht bringt der Italiener ungemeinen Trinkspaß ins Glas. Sein schöner Nachhall bleibt in Erinnerung.

0,75 l 55,00 €

MANZ CHARDONNAY TROCKEN RESERVE

GOLDENE KAMMERPREISMÜNZE | DLG GOLD GOLD AWC-VIENNA

Feine Aromen von gelben Früchten wie Mirabelle und Honigmelone, etwas rauchig, opulent und reif mit spürbarer salziger Mineralität und wunderbarer eingebundener Säure, cremig im Abgang.

0,75 l 42,00 €

CHARDONNAY & WEISSER BURGUNDER

MARTIN KORRELL, TROCKEN, 2021

Dieser Wein ist fruchtig, leicht und süffig. Genussvoll und elegant.

0,20 l 9,40 € / 0,75 l 35,00 €

HENSEL & GRETTEL

CUVEE, TROCKEN, WEINGUT SCHNEIDER & HENSEL, PFALZ

Mit dieser kraftvollen Fruchtbombe aus weißem und grauem Burgunder hätte der kleine Hensel sich glatt aus seinem Käfig freisprengen können.

0,75 l 49,00 €

CHASSAGNE-MONTRACHET

NIELLON BURGUND

Ein eleganter kräftiger Chardonnay von einem der besten Produzenten aus dem Burgund. Feiner Duft nach Aprikose, etwas Honig. Vollmundig mit einem leichten salzigen Abgang.

0,75 l 98,00 €

WEISSBURGUNDER MANDELBERG GG

REBHOLZ PFALZ

Frucht nach etwas Litschi, kraftvoller Pinot Blanc, der zurecht zum besten Weißburgunder 2018 in Deutschland gekrönt wurde.

0,75 l 95,00 €

RIESLING KASTANIENBUSCH GG

REBHOLZ PFALZ

Aromen von Zitrus und etwas Koriander. Ein straffer Riesling, der keineswegs in die Breite geht.

0,75 l 110,00 €

*Benötigen Sie Hilfe,
welche Weine mit
Ihrem Essen am besten
korrespondieren?
Wir helfen gerne.*

WEINSCHORLEN

MIT UNSEREM ROT-/ROSÉ- ODER WEISSWEIN

Spritzig gemischt mit Sprudelwasser, eine Erfrischung nicht nur an heißen Tagen.

0,20 l 8,20 €

ROTWEIN

CAFÉ FITZ CUVÉE

TROCKEN, MANZ

Ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon, St. Laurent und Spätburgunder. Ein urwüchsiges, nach dunklen Waldbeeren duftendes Cuvée mit fast schwarzer mineralischer Farbe, gepaart mit einer akribischen, dichten Tanninstruktur und etwas Kakao im langen Nachhall.

0,20 l 8,90 € / 0,75 l 36,00 €

CHIANTI CLASSICO, DOCG

TROCKEN WEINGUT LAMOLE DI LAMOLE, TOSKANA

Tenuta Lamole di Lamole Toskana/Italien. Intensives, lebhaftes Rubinrot, in der Nase saubere vielschichtige Wahrnehmungen von Waldbeeren, Gewürzen und Kirschen, am Gaumen Anklänge von Kirschen und Brombeeren.

0,20 l 8,90 € / 0,75 l 36,00 €

TEMPRANILLO

DOCA RESERVA, BARON DE LEY, RIOJA

Bodegas Barón de Ley Rioja/Spanien, 100% Tempranillo. Der Barón de Ley Reserva gefällt durch seine feinen Vanille- und Gewürznoten sowie seinen an Lakritze und Waldbeeren, erinnernden weichen Fruchtgeschmack. Nach der Fassreife verlässt er das Weingut als ein perfekt ausbalancierter, harmonischer Wein mit großem Potenzial.

0,20 l 9,20 € / 0,75 l 39,00 €

CABERNET SAUVIGNON

TROCKEN, WEINGUT BERINGER

Offenbart eine tiefdunkle Farbe im Glas. In der Nase ein dichtes, intensives Bukett mit Noten von Pflaumen und Beeren, Gewürzen, Kakao, feine Vanillenoten.

0,20 l 9,20 € / 0,75 l 34,50 €

MAN FAMILY WINE SKAAPVELD SHIRAZ

SÜD AFRIKA

Eine Komposition aus Shiraz, Mourvèdre und Viognier. Noten einer süßlichen Würze sowie Aromen getrockneter Früchte. Geschmeidig. 14 Monate in amerikanischer Eiche gereift.

0,20 l 8,70 € / 0,75 l 32,00 €

SHIRAZ UND CABERNET SAUVIGNON

TROCKEN, WEINGUT PENFOLDS, AUSTRALIEN

Penfolds ist eines der ältesten, berühmtesten und besten Weingüter Australiens. Der 1844 gegründete Betrieb sammelt Auszeichnungen am laufenden Band und wurde mehrfach von internationalen Medien zum „Weingut des Jahres“ gewählt.

Diese charaktervolle Rotwein-Cuvée ist ein australischer Klassiker – Shiraz und Cabernet Sauvignon vereinen sich zu einem vollendet harmonischen Genuss.

0,75 l 26,00 €

PINOT NOIR

LAUMERSHEIMER KIRSCHGARTEN, WEINGUT KUHN, PFALZ

Ein fruchtiger Pinot Noir der Spitzenklasse. Intensive Fruchtaromen von schwarzer Johannisbeere, schwarzen Kirschen und Pflaumen. Im Geschmack enorm dicht und strukturiert, aber dennoch elegant und mit ganz viel Frucht. 91 Punkte vom Eichelmann.

0,75 l 93,00 €

LUDDITE SHIRAZ

LUDDITE SÜDAFRIKA

Komplexer, konzentrierter, aber dabei eleganter Shiraz. Aromen von Backpflaume, Cassis, Himbeere, Schokolade & Tabak.

0,75 l 78,00 €

MERLOT ARS MAGNA

OMINA ROMANA ITALIEN

Rauchiger Duft nach reifen schwarzen Beeren und geschmortem rotem Paprika, viel Kraft, toller Abgang.

0,75 l 152,00 €

TIGNANELLO

AUS DEM HAUSE ANTINORI

Ein Supertoskaner wie aus dem Bilderbuch. Jedes Jahr aufs Neue mit hohen Kritikerbewertungen ausgezeichnet. Ein Garant für exklusiven Weingenuss.

ab 0,75 l 235,00 €

- Fragen sie nach den Jahrgängen -

ROSÉWEIN

CAFÉ FITZ CUVÉE ROSÉ

TROCKEN, RHEINHESSEN

Aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder, frisch, feinmineralisch, ein Rosé der Extraklasse.

0,20 l 8,90 € / 0,75 l 36,00 €

SLICE OF PLEASURE ROSÉ

WEINGUT KORRELL JOHANNESHOF, BAD KREUZNACH

Ein frischer, leichter Sommerwein, der es mit den renommierten Marken aus der Provence aufnehmen kann.

0,20 l 12,00 € / 0,75 l 45,00 € / 1,50 l 95,00 €

3,00 l 190,00 € / 6,00 l 390,00 €

ROSÉ SAINTE MARGUERITE

CÔTES DE PROVENCE

Sainte Marguerite ist ein Wein aus den Côtes de Provence, deren Weinberge auf Böden aus Schiefer, Ton mit Feuersteinsplittern und Kalkstein stehen.

0,20 l 12,00 € / 0,75 l 45,00 €

1,50 l 95,00 € / 3,00 l 190,00 €

EXKLUSIVE WEINE

AUS DEM CAFÉ FITZ WEINKELLER

Weitere erlesene Weinsorten wie z.B. Ornellaia, Tignanello oder Sassicaia in verschiedenen Jahrgängen lagern bei uns im Weinkeller. Fragen Sie gerne nach - wir beraten Sie exklusiv.

DURSTLÖSCHEN & BIER

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola 1/10		
Coca Cola zero 1/8/10		
Fanta 1/2, Sprite	0,30 l	4,80 €
Rauch Eistee (vegan / verschiedene Sorten)	0,33 l	4,90 €
Café Fitz Tafelwasser still & laut	0,25 l	3,00 €
Café Fitz Tafelwasser still & laut	0,75 l	6,50 €
Gerne auch mit frischem Ingwer oder Gurke in der Karaffe		+2,00 €
Schweppes (Tonic 9, Bitter Lemon 2/9,		
Ginger Ale 1, Russian Wild Berry)	0,20 l	3,90 €
Spezi 1/2/10	0,30 l	4,80 €
Red Bull 1	0,25 l	4,90 €
Malzbier 1	0,33 l	4,90 €

SÄFTE

Apfelsaft	0,30 l	4,80 €
Tomatensaft	0,30 l	4,80 €
Orangensaft	0,30 l	4,80 €
Ananassaft	0,30 l	4,80 €
Rhabarbersaft	0,30 l	4,80 €

FRUCHTNEKTAR

Schwarzer Johannisbeernektar	0,30 l	4,80 €
Mangonektar	0,30 l	4,80 €
Maracujanektar	0,30 l	4,80 €
Bananennektar	0,30 l	4,80 €
KiBa	0,30 l	4,80 €
Kirschnektar	0,30 l	4,80 €

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE

FRISCH VOM FASS

König Pilsener	0,25 l	4,10 €
König Pilsener	0,40 l	5,50 €
Duckstein	0,30 l	4,70 €
Alsterwasser	0,25 l	4,10 €
Alsterwasser	0,40 l	5,50 €
Erdinger Weißbier	0,30 l	4,70 €
Erdinger Weißbier	0,50 l	6,10 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	4,10 €
Erdinger alkoholfrei	0,50 l	6,10 €

WINTERSPECIALS

Apfelglühwein mit Calvados	8,20 €
Hot Aperol	8,20 €
Heißer Hugo	8,20 €

GLÜHWEIN

ohne Schuss 6,20 € / mit Schuss 8,90 €

GLÜHWEIN ALKOHOLFREI

6,20 €

Noch mehr heiße Sachen findet Ihr
in unserer wechselnden Wochenkarte

SPRITZIGES & KURZE

RAMAZZOTTI ROSATO

Prosecco, Eiswürfel 10,20 €

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco und ein spritzer Soda 10,20 €

SANDDORN SPRITZ

Sanddornlikör, Prosecco und ein spritzer Soda 10,20 €

HUGO

Hollunderblütensirup, Prosecco, Limette, Minze 10,20 €

LILLET ROSÉ

Lillet mit Wild Berry 10,20 €

BOWLEN

Pfirsichbowle mit Früchten	11,90 €
Melonenbowle mit Früchten (saisonbedingt)	11,90 €
Himbeerbowle mit Früchten (saisonbedingt)	11,90 €
Erdbeerbowle mit Früchten (saisonbedingt)	11,90 €

EDELBRÄNDE

Diverse von Ziegler	2 cl	6,90 €
Calvados	2 cl	4,50 €
Grappa	2 cl	5,00 €
Hennessy, Very Special 1	2 cl	4,50 €
Remy Martin 1	2 cl	4,50 €

HALBBITTER, BITTER

Jägermeister	2 cl	4,50 €
Fernet Branca / Menta	2 cl	4,50 €
Ramazotti	2 cl	4,50 €
Averna	2 cl	4,50 €

KLARE

Helbing Kümmel	2 cl	4,50 €
Oldesloer Korn	2 cl	4,00 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	4,00 €
Aalborg Jubi Aquavit	2 cl	4,50 €

LIKÖRE

Baileys Irish Cream auf Eis 1	4 cl	6,50 €
Amaretto di Saronno	2 cl	4,50 €
Sambuca Molinari extra	2 cl	4,50 €
Amaretto Surprise, warm mit Sahnehaube	2 cl	5,20 €

APERITIFS

Pernod 1	2 cl	4,50 €
Campari Bitter 1,9	2 cl	4,50 €
Martini Rosso / Bianco 1	5 cl	5,00 €
Martini Extra Dry	5 cl	5,00 €

CHAMPAGNER



PERRIER-JOUËT BLASON GRAND BRUT

0,75 l 115,00 €
1,50 l 230,00 €

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ

0,75 l 149,00 €
1,50 l 320,00 €

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE

0,75 l 260,00 €

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSÉ

0,75 l 390,00 €



LOUIS ROEDERER COLLECTION 243

0,10 l 15,00 €
0,75 l 110,00 €

LOUIS ROEDERER ROSÉ 2015

0,10 l 17,50 €
0,75 l 155,00 €

LOUIS ROEDERER CRISTAL

0,75 l 395,00 €

LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ

0,75 l 950,00 €



RUINART

0,75 l 145,00 €

RUINART ROSÉ

0,75 l 150,00 €

Weitere Größen und Raritäten
sowie Marken gerne auf Anfrage.

*Verschiedene
Jahrgänge oder
Flaschengrößen
im Weinkeller.*

*Fragen Sie gerne
nach!*

PROSECCO

PROSECCO BIANCO

0,10 l 6,90 € / 0,75 l 39,00 €

PROSECCO ROSÉ

0,10 l 7,20 € / 0,75 l 42,00 €

CRÉMANT

CRÉMANT BIANCO

0,10 l 7,20 € / 0,75 l 42,00 €

CRÉMANT ROSÉ

0,10 l 8,00 € / 0,75 l 48,00 €

ZUSATZSTOFFE:

1 Farbstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Geschmacksverstärker,
6 Phosphat, 7 Süßungsmittel, 8 enthält eine Phenylalaninquelle
9 Chininhaltig, 10 Koffeinhaltig, 11 Konservierungsstoffe,
12 geschwärzt

Da in unseren Betrieben bzw. bei unseren Lieferanten auch
milch-, ei-, sellerie-, erdnuss-, und nusshaltige Zutaten verar-
beitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren
dieser Stoffe nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Für unsere Allergikerspeisekarte fragen Sie bitte beim
Serviceteam nach.

COCKTAILS

NON ALCOHOLICS

CINDERELLA

Coconut Cream, Sahne, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft

11,50 €

CAFÉ FITZ HAUSCOCKTAIL

Zitronen-, Mango-, Maracujanektar, Grenadine 1/11

11,20 €

BIG APPLE

Apfel-, Orangensaft, Grenadine 1/11, Sodawasser

11,20 €

IPANEMA

Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale 1, Lime juice 11, Maracujasaft

11,20 €

VIRGIN COLADA

Coconut Cream 1/7/10/11, Sahne 6, Ananassaft

11,20 €

ALCOHOLICS - FANCY AND CLASSIC

CAIPIRINHA

Limetten, Rohrzucker, Cana Rio

13,90 €

MOJITO

Limetten, Rohrzucker, Minze, Bacardi, Sodawasser

13,90 €

SEX ON THE BEACH

Vodka, Zitronensaft, Grenadine 1/11, Pfirsichlikör 1, Orangensaft

14,20 €

PINA COLADA

Bacardi, Coconut Cream 1/7/10/11, Sahne 6, Ananassaft 2

13,90 €

MAI TAI

Bacardi, Bacardi Negro, Triple Sec, Mandelsirup, Limetten, Ananassaft 2

15,90 €

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup

15,20 €

SIGNATURE COCKTAILS



HONEY MELON MOJITO

hausgemachter Melonenrum, hausgemachter Chilihonig, Minze, Soda

16,50 €

GIN FITZ

Gin, Lillet Rosé, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

13,90 €

LONGDRINKS

DAS FEINSTE AUCH ALS LONGDRINK

GIN

Gin Sul

2 cl

5,50 €

mit 4 cl

13,00 €

Monkey47

5,50 €

13,00 €

Knut Hansen

5,50 €

13,00 €

RUM

Bacardi

4,00 €

10,50 €

Havana Club 3 Jahre

4,00 €

10,50 €

Havana Club 7 Jahre

4,50 €

11,50 €

Havana Maestros

9,20 €

20,50 €

Botucal Reserva Exclusiva

6,20 €

14,90 €

Ron Zaca Editon XO

10,00 €

22,50 €

VODKA

Grey Goose

5,50 €

13,50 €

WHISKY

Jim Beam

4,00 €

10,50 €

Jack Daniels

4,00 €

10,50 €

Chivas Regal

4,50 €

11,50 €

Bowmore

8,00 €

18,50 €

Auchentoshen 10 Jahre

8,00 €

18,50 €

Für Ihren Longdrink können Sie aus verschiedenen Beigetränken wählen und diesen mit 4 cl mixen

BEIGETRÄNKE WAHLWEISE (INKLUSIVE):

Coca Cola + zero, Thomas Henry Tonic, Schweppes Lemon + Tonic

Red Bull (Aufpreis)

2,00 €




STRANDGRÜN

GOLF- & SPA RESORT
TIMMENDORFER STRAND

A MEMBER OF
COAST
COLLECTION

Am Golfplatz 3 | 23669 Timmendorfer Strand
Telefon +49 (0) 4503 3560088 | Telefax +49 (0) 45 03 70440-14
info@hotel-strandgruen.de | www.hotel-strandgruen.de

HOTELS
Hotels auf dem Golfplatz

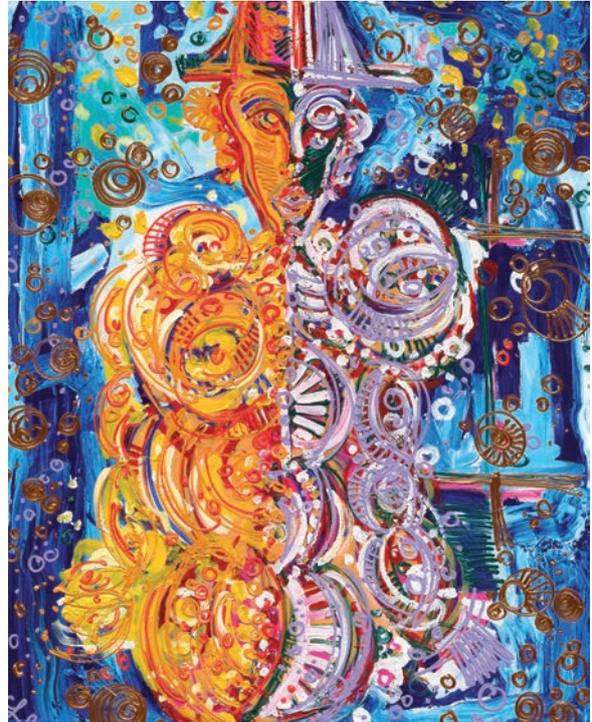


■ art box berlin

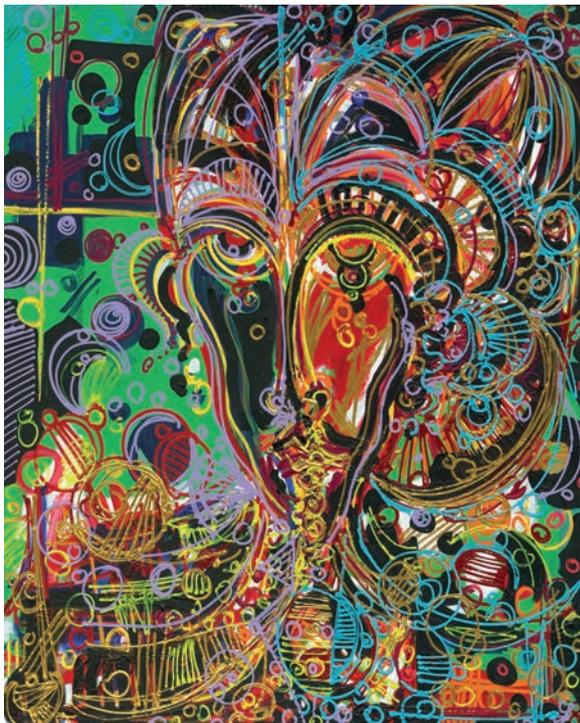
LEON LÖWENTRAUT - EXKLUSIVE EDITIONEN



Next To You



Nachtwanderer



Different Minds II



Donna