



Vorspeisen

Omas Fischsoljanka

mit hausgebackenem Brot

3,50 €

Schliemanns

Wels - Ragout fin

*in kräftiger Soße mit Käse gratiniert
dazu hausgebackenes Brot*

5,00 €

Rauchfischsuppe

*Cremesuppe vom hausgeräucherten Rauchfisch
mit süßer Paprika*

5,00 €

hausgebeizter Lachs

*mit Honig-Senf-Soße
und hausgebackenem Brot*

6,00 €

Wildkräutersalat

*verschiedene Kräuter- und Blattsalate
mit Hausdressing, Parmesanhobel,
Garnelen*

oder

Teigtaschen mit Rote Beete-Ricottafüllung

9,00 €

*Zu jedem Hauptgericht (außer Räucherfisch) der folgenden Seiten können Sie sich
einen Salatteller an unserer Salatbar zusammenstellen,
der bereits im Endpreis enthalten ist.*



aus dem Erlenrauch

geräuchertes Welsfilet

*mit hausgebackenem Brot,
und Kräuterbutter*

ca. 100 g – 9,00 €

geräucherte Regenbogenforelle

(im Ganzen)

*mit hausgebackenem Brot,
und Kräuterbutter*

pro 100 g - 4,00 €

Rauchaal

*mit hausgebackenem Brot,
und Kräuterbutter*

pro 100g – 8,00 €

Schliemann'sche Rauchfischplatte

*mit Faulenroster Rauchaal, Welsfilet,
Forellen- und Makrelenfilet,
gebeizten Lachs,
Kräuterbutter und hausgebackenem Brot*

18,00 €

Tipp zum Rauchfisch

gebackene Teigtaschen mit Rote Beete-Ricottafüllung und Dip 3,00 €

Ick bün tofreden seggt Johannes und angelt an twee Dach een Fisch.



aus Pfanne, Topf & Ofen

Faulenroster Pannfisch*

*mit Bratkartoffeln
und
süß-saurer Dijon-Senf-Soße*

14,00 €

gebratene Regenbogenforelle

*„Müllerin Art“
mit zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln*

17,00 €

Aal „suer“

*Aal in Aspik
mild-sauer
mit
Bratkartoffeln*

22,00 €

auf Vorbestellung bereiten wir gerne für sie zu...

gespickter Hecht

*mit Salzkartoffeln
und
Speck-Sahne-Soße*

ab 2 Personen

35,00 €

De ganze Woch över giwd dat Fisch, blos Sündachs giwd Heegt.



Fischklassiker

gebratenes
Welsfilet*

*an geschwenktem Spitzkohl
in Rahm
und
Salzkartoffeln*

15,00 €

gebratenes
Zanderfilet*

mit Bratkartoffeln

16,00 €

Schliemann'sche Bratfischplatte

*gebratenes Zander-, Wels- und Barschfilet
mit
Bratkartoffeln*

für 1 Personen

17,50 €

für 2 Personen

35,00 €

*Alle Gerichte mit einem * servieren wir auch als Seniorenportion.*

Wo hett de Fisch dat meist Fleisch? Twisch Kopp un Schwanz!



Welsspezialitäten

Knusperschnitzel vom Welsfilet*

*mit gebackenen Kartoffeln
und würziger Kartoffelcreme*

15,00 €

gebratene Welsfiletstreifen*

nach Griechischer Art

*mit hausgemachtem Zaziki
und
Duftreis*

15,00 €

gebratenes Welsfilet*

„au four“

*Welsfilet mit Ragout fin und Käse gratiniert
dazu*

*Kartoffelstampf
und
geschmolzene Zwiebeln*

16,00 €

*Alle Gerichte mit einem * servieren wir auch als Seniorenportion.*

Blieb man dor sitten un et dien Fisch up. Anners gahst du, hüt abend, barfaut to Bett!



Fleischgenuss

knusprig gebratenes Schweineschnitzel

*mit Kräuterbutter
und Pommes frites*

15,00 €

gebratene Brust

vom

Maishähnchen

*mit Kräuterbutter, Marktgemüse,
Kartoffelstampf
und
geschmolzene Zwiebeln*

16,00 €

gegrilltes Rinderfiletsteak

„rosa“

200g 25,00 €

300g 32,00 €

*mit Marktgemüse,
Bratkartoffeln
und
Café de Paris-Butter*



Vegetarisches & Beilagen

zarte

Teigtaschen

*mit Rote Beete – Ricottafüllung
an
geschmolzenen Zwiebeln
und
Olivenöl*

12,00 €

Kartoffelgnocchi

*in Salzeibutter geschwenkt
mit
Grana Padano*

12,00 €

Beilagen:

<i>geschmolzene Zwiebeln mit Butter</i>	3,00 €
<i>Marktgemüse</i>	4,50 €
<i>Bratkartoffeln</i>	3,50 €
<i>Kartoffelstampf</i>	3,50 €
<i>Pommes Frites</i>	3,50 €
<i>gebackene Kartoffeln mit Dip</i>	4,00 €
<i>Duftreis</i>	3,00 €

Für eine Beilagenänderung berechnen wir 0,50 €.



alkoholfreie Getränke

Güstrower

<i>Mineralwasser Gourmet</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,40 €</i>
	<i>0,75l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Mineralwasser Gourmet Still</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,40 €</i>
	<i>0,75l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Tonic Water (1,2)</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Bitter Lemon (2)</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Ginger Ale (2)</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,60 €</i>

Niehoffe Säfte

<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Bananennektar</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Kirschnektar</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Kiba</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,50 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Alle Säfte auch als Schorle</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,00 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Rhabarberschorle</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>3,90 €</i>

Sinalco^(1,2,3)

<i>Cola, Zitrone, Orange, Spezi, Cola Light</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>3,90 €</i>

1 chininhaltig
2 koffeinhaltig
3 mit Farbstoff



Biere & Co.

Fassbier

<i>Duckstein Opal Grand Cru aus Deutschland</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,60 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Grimbergen Double aus Belgien</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,60 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Carlsberg Premium Pils aus Dänemark</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Lübzer Pils aus Deutschland</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,00 €</i>

Lübzer Pils auch als Mix mit Cola, Zitronenlimo oder Kischnektar.

Flaschenbiere

<i>Erdinger Hefe hell</i>		<i>0,5 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Erdinger Hefe hell</i>	<i>Alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Lübzer Grapefruit</i>		<i>0,5 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Lübzer</i>	<i>Alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Vitamalz</i>	<i>Alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,50 €</i>

Väl äten dau ick nich, doch drink ick desto mihr.



Spirituosen

Hausmarken

„Peenewasser“	Aquavit	2 cl	1,80 €
		4 cl	3,60 €
	außer Haus	0,7 l	28,00 €
„Welshof-Kräuter“		2 cl	1,80 €
		4 cl	3,60 €
		0,35 l	14,00 €

Schnäpse

Fischargeist	wird brennend serviert	2 cl	2,50 €
Nordhäuser Doppelkorn		2 cl	1,80 €
Russian Standard Vodka		2 cl	1,80 €
Schwechower Obstbrände		2 cl	3,00 €
Jägermeister		2 cl	2,00 €
Ramazotti		2 cl	2,00 €
Underberg		2 cl	2,00 €

Sei weiten ja wat Fisch mött! De mött swuennen!



Kaffee & Co

<i>Café Creme</i>	<i>Tasse</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>Pott</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>Tasse</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>Tasse</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Cappucino</i>	<i>Tasse</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>Glas</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>Tasse</i>	<i>3,00 €</i>
<i>heiße Schokolade</i>	<i>Tasse</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>mit Sahne</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Tee</i>	<i>Glas</i>	<i>2,20 €</i>

Kaffeespezialitäten *(mit jeweils 2 cl Alkohol)*

<i>Pharisäer</i>	<i>Café Creme mit Rum und Sahnehaube</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Baileys Coffee</i>	<i>Café Creme mit Baileys und Sahnehaube</i>	<i>4,50 €</i>
<i>holländischer Kaffee</i>	<i>Café Creme mit Eierlikör und Sahnehaube</i>	<i>4,50 €</i>

*Välen Dank för seier'n Besäuk, wie hoffen sei hät dat gaut gefallen un sei sind uk satt worn.
Denn kiekens eis wedder in!*

Gaststätte
„Zum Fischer Fritz“
Inh. Kerstin Schliemann
Dorfstr. 2 – 17139 Faulenrost
Tel.: 03 99 51 / 21 35
Fax: 03 99 51 / 27 0 83
www.welshof.de
info@welshof.de