



## **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 heimischen Rauchfisch  
mit süßer Zwiebel*

**5,00 €**

### **hausgebeizter Lachs**

*mit Honig-Senf-Soße  
und hausgebackenem Brot*

**6,00 €**

---

*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**  
**im „Altonaer“ Ofen geräuchert**

**geräuchertes Welsfilet**

*mit hausgebackenem Brot,  
und Kräuterbutter*

**ca. 100 g – 8,50 €**

**geräucherte Regenbogenforelle**

*(im Ganzen)*

*mit hausgebackenem Brot,  
und Kräuterbutter*

**pro 100 g - 4,20 €**

**Rauchaal**

*mit hausgebackenem Brot,  
und Kräuterbutter*

**pro 100g – 9,00 €**

**Rauchfischvariation**  
**Welshofteller**

*mit Faulenroster Rauchaal, Welsfilet,  
Forellen - und Makrelenfilet,  
gebeizten Lachs,  
(ca. 350 g Fisch)*

*Kräuterbutter und hausgebackenem Brot*

**19,90 €**

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



## **Waller-Spezialitäten**

### **Sauerfleisch vom Wels**

*feinstes Welsfilet in Aspik  
mit  
hausgemachter Remouladensoße  
und deftigen Bratkartoffeln*

**11,90 €**

### **Knusperschnitzel vom Welsfilet\***

*in Kornflakepanade  
mit gebackenen Kartoffeln  
und würziger Kartoffelcreme*

**14,90 €**

### **Welsgyros\***

**marinierte und knusprig gebratene  
Welsfiletstreifen**

*mit hausgemachtem Zaziki  
und*

*Duftreis*

**15,00 €**

### **Welsfilet „au four“\***

*gebratenes Welsfilet mit Ragout fin vom Wels und Käse gratiniert  
dazu*

*Stampfkartoffeln  
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!*



## ***Fisch aus Topf & Pfanne***

### ***Faulenroster Pannfisch\****

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

**14,50 €**

### ***gebratene Regenbogenforelle***

*„Müllerin Art“  
mit zerlassener Butter  
und Salzkartoffeln*

**17,00 €**

### ***Aal „suer“***

*Aal in Aspik  
mild-sauer  
mit  
Bratkartoffeln*

**22,00 €**

### ***Hechtklopse\****

*„Königsberger Art“  
drei Kochklopse  
vom Faulenroster Hecht  
in Kapernsoße  
mit  
Salzkartoffeln*

**14,90 €**

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

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



## ***Fischklassiker***

*gebratenes*

### ***Welsfilet\****

*auf geschwenktem  
Spitzkohl-Mangold-Salat  
und Salzkartoffeln*

**15,00 €**

*gebratenes*

### ***Zanderfilet\****

*mit Bratkartoffeln*

**16,00 €**

## ***Schliemann'sche Bratfischplatte***

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

***für 1 Personen***                      **17,90 €**

***für 2 Personen***                      **34,90 €**

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

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



## **Fleischgenuss**

### ***knusprig gebratenes Schweineschnitzel***

*aus der Oberschale,  
Wiener Art  
mit Kräuterbutter  
und  
Pommes frites*  
**14,90 €**

### ***gebratene Brust***

**vom**

### ***Maishähnchen***

*(mit Flügelknochen)  
mit Marktgemüse,  
Stampfkartoffeln  
und  
geschmolzenen Zwiebeln*  
**14,90 €**

### ***Rinderfilet***

*aus Südamerika  
„rosa“ gegrillt  
mit Café de Paris-Butter,  
Marktgemüse  
und  
Bratkartoffeln*

**ca. 200g    23,90 €**



## **Vegetarisches & Beilagen**

### **Ravioli**

*mit Rote Beete - Ricotta - Füllung  
dazu  
gebratene Weißwein - Champignons  
&  
geschmolzene Zwiebeln*

**13,00 €**

*geschwenkte*

### **Kartoffelgnocchi**

*mit  
Paprika & Zucchini,  
Rucolapesto  
&  
Grana Padano*

**13,00 €**

### **Beilagen:**

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

*Auskunft bzw. eine Karte mit Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen!*

***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>4,90 €</i>
<i>Mineralwasser Gourmet Still</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,40 €</i>
	<i>0,75l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Tonic Water</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Ginger Ale</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,60 €</i>

### Niehoffersäfte

<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>3,00 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>4,60 €</i>

### Sinalco

<i>Cola, Zitrone, Orange, SpeziCola Light</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Coca Cola Light</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,60 €</i>





## **Biere & Co.**

### **Fassbier**

<i>Duckstein Klassik aus Deutschland</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,80 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Grimbergen Double aus Belgien</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,80 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Carlsberg Premium Pils aus Dänemark</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,60 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Lübzer Pils aus Deutschland</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,60 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>3,90 €</i>

*Lübzer Pils auch als Mix mit Cola, Zitronenlimo oder Kirschnektar.*

### **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>0,33 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Lübzer Grapefruit</i>	<i>Alkoholfrei</i>	<i>0,33 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

## Aperitif

<i>Pampelle-Tonic</i>	<i>Grapefruitlikör</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,90 €</i>
-----------------------	------------------------	--------------	---------------

## Scheibel Premium

<i>„altes Pflümle“</i>		<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Williams Birnenbrand“</i>		<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>„Moor Birne“</i>		<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>

## Empfehlungen unserer Hausmarken

<i>„Peenewasser“</i>	<i>Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
		<i>4 cl</i>	<i>3,80 €</i>
	<i>außer Haus</i>	<i>0,7 l</i>	<i>28,00 €</i>
<i>„Welshof-Kräuter“</i>		<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
		<i>4 cl</i>	<i>3,80 €</i>
	<i>außer Haus in der Tonflasche</i>	<i>0,35 l</i>	<i>14,00 €</i>

## Schnäpse

<i>Fischargeist</i>	<i>wird brennend serviert</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>		<i>2 cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Absolut Vodka</i>		<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>

## „Gekräutert“

<i>Jägermeister</i>		<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Ramazotti</i>		<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>Flasche</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>

*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>2,00 €</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>3,90 €</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](http://www.welshof.de)**

**[info@welshof.de](mailto:info@welshof.de)**