

Vorspeisen & Suppen



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 €



Achtknoten

Omas Fischsoljanka

mit hausgebackenem Brot

3,50 €



Kreuzknoten

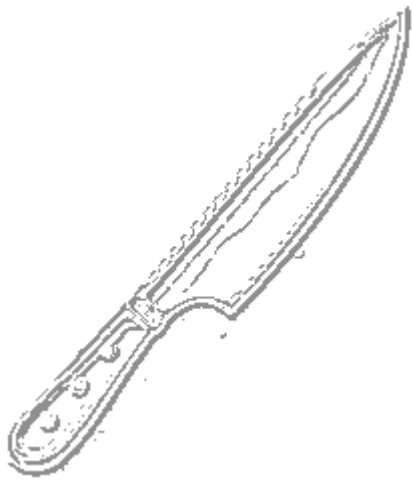
hausgebeizter Lachs

mit Honig-Senf-Creme
und hausgebackenem Brot

6,00 €

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

Wels-Spezialitäten



Welsfilet „au four“ *

gebratenes Welsfilet
mit Ragout fin vom Wels und Käse gratiniert
dazu
Stampfkartoffeln & Schmelzwiebel

16,00 €

Welsgyros*

marinierte und knusprig gebratene
Welsfiletstreifen
mit hausgemachtem Laziki
und
Dufreis
15,00 €



Palstek

Sauerfleisch vom Wels

feinstes Welsfilet in Aspik
mit
hausgemachter Remouladensoße
und deftigen Bratkartoffeln
12,90 €

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

Knusperschnitzel *

vom Welsfilet
in Kornflakepanade
mit Backkartoffel
und
würziger Kartoffelereme
14,90 €

Fisch aus Topf & Pfanne



Hechtklopse*

„Königsberger Art“

drei Kochklopse vom Faulenroster Hecht
in Kapernsoße
mit Salzkartoffeln

14,90 €

Aal „suer“

Aal in Aspik

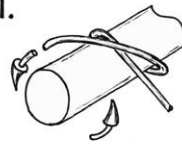
mild-sauer

mit

Bratkartoffeln

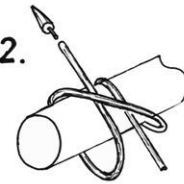
22,00 €

1.

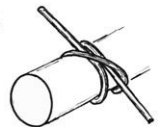


Webeleinstek

2.



3.



Faulenroster Pannfisch*

gebratene Edelfischwürfel

mit Bratkartoffeln

und

süß-saurer Dijon-Senf-Soße

14,50 €



Forelle

„Art der Müllerin“

saftig gebraten

mit

zerlassener Butter

und

Salzkartoffeln

17,00 €

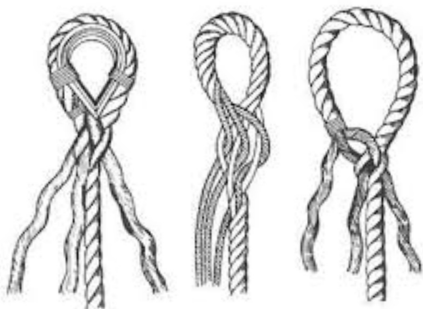
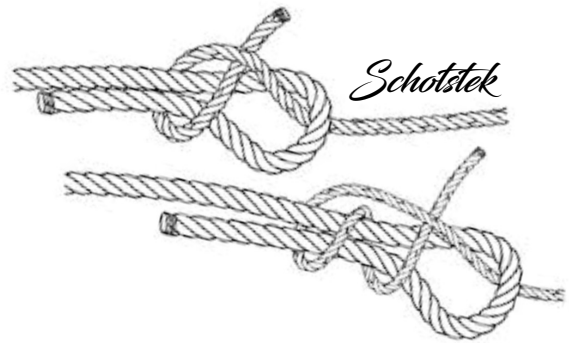
Lever Fisch un paar Brattüften wat anners nich!

Fischklassiker



gebratenes
Welsfilet *
auf Teriyaki-Wirsing
und
Stampfkartoffel
mit Schmelzzwiebel
15,00 €

Schliemannsches
Bratfischduett
gebratenes Zander - und Welsfilet
mit
Bratkartoffeln
17,90 €



Augspleiß

gebratenes
Zanderfilet *
mit
Bratkartoffeln
16,00 €

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

Fleischgenuss oder Vegetarisches



knusprig gebratenes Schweineschnitzel,

aus der Oberschale,

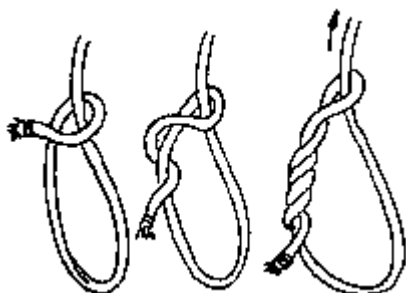
Wiener Art

mit Kräuterbutter

und

Pommes frites

14,90 €



Zimmermannsstek

Piccata

von der

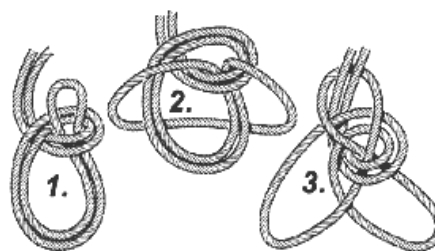
Hähnchenbrust,

zart und saftig gebraten

mit Tomaten-Olivensalat,

Backkartoffel und Dip

14,90 €



Doppelter Palstek

Beilagen:

Duftreis 3,00 €

Bratkartoffeln 3,50 €

Stampfkartoffeln 3,50 €

Pommes Frites 3,50 €

gebackene Kartoffel mit Dip 4,00 €

gebratene Butterzwiebeln 3,00 €

Marktgemüse 4,50 €

Für eine Beilagenänderung berechnen wir 0,50 €.

Alle Gerichte mit einem *servieren wir auch als Seniorengericht.

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!

alkoholfreie Getränke

Coca-Cola

Coca Cola

Coke, Sprite, Fanta, Mezzo Mix
0,33 l 2,80 €

Coca Cola Light
0,33 l 2,80 €

Niehoffers Säfte

Apfelsaft 0,2 l 2,60 €

Orangensaft 0,2 l 2,60 €

Bananennektar 0,2 l 2,60 €

Tomatensaft 0,2 l 2,60 €

Kirschnektar 0,2 l 2,60 €

Kiba 0,3 l 3,50 €

0,5 l 4,60 €

Alle Säfte auch als Schorle
0,3 l 3,00 €

0,5 l 4,60 €

Rhabarberschorle 0,3 l 3,00 €

0,5 l 4,60 €



Echt von hier. Echt wie wir.

Güstrower Mineralwasser

Gourmet 0,25 l 2,60 €

0,75 l 4,90 €

Gourmet Still 0,25 l 2,60 €

0,75 l 4,90 €

Tonic Water 0,25 l 2,70 €

Bitter Lemon 0,25 l 2,70 €

Ginger Ale 0,25 l 2,70 €

Biere & Co.

Fassbier

Lübzer Pils aus der Region



0,3 l 2,60 €

0,5 l 3,90 €

Carlsberg Premium Pils aus Dänemark

0,3 l 2,60 €

0,5 l 3,90 €

Duckstein Klassik aus Deutschland

0,3 l 2,80 €

0,5 l 4,20 €

Grimbergen Double aus Belgien

0,25 l 2,80 €

0,5 l 5,10 €

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

Flaschenbiere

Lübzer

Alkoholfrei

0,33 l 2,70 €

Lübzer Grapefruit

0,33 l 3,30 €

Lübzer Grapefruit

Alkoholfrei

0,33 l 3,30 €

Vitamalz

Alkoholfrei

0,33 l 2,50 €

Erdinger Hefe hell

0,5 l 4,50 €

Erdinger Hefe hell

Alkoholfrei

0,5 l 4,50 €

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

Spirituosen

Aperitif

Pampelle-Tonic Grapefruitlikör 0,2 l 4,90 €

Tipp vom Chef: Scheibel Premium Brände

„altes Pflümle“ 2 cl 2,90 €

Williams Birnenbrand 2 cl 2,90 €

„Moor Birne“ 2 cl 2,90 €

Unsere Empfehlung

„Peenewasser“ Aquavit 2 cl 2,00 €

4 cl 3,80 €

außer Haus 0,7 l 28,00 €

„Welshof-Kräuter“ 2 cl 2,00 €

4 cl 3,80 €

außer Haus in der Tonflasche 0,35 l 14,00 €

Schnäpse/Kräuter/Bitter/Whisky

Fischergeist wird brennend serviert 2 cl 2,50 €

Nordhäuser Doppelkorn 2 cl 1,90 €

Absolut Vodka 2 cl 2,20 €

Jägermeister 2 cl 2,00 €

Ramazotti 2 cl 2,00 €

Underberg Flasche 2 cl 2,00 €

Jameson 2 cl 2,50 €

Sei weiten ja wat Fisch mött! De mött suuennen!

Kaffee & Co

Café Creme	Tasse	2,20 €
	Pott	3,20 €
Espresso	Tasse	2,00 €
Doppelter Espresso	Tasse	3,80 €
Cappuccino	Tasse	2,60 €
Latte Macchiato	Glas	3,90 €
Milchkaffee	Tasse	3,00 €
heiße Schokolade	Tasse	2,90 €
	mit Sahne	3,40 €
Tee	Glas	2,20 €

Kaffeespezialitäten (mit jeweils 2 cl Alkohol)

Pharisäer	Café Creme mit Rum und Sahnehaube	4,50 €
Baileys Coffee	Café Creme mit Baileys und Sahnehaube	4,50 €
holländischer Kaffee	Café Creme mit Eierlikör und Sahnehaube	4,50 €
Lumumba	Café Creme mit Amaretto und Sahnehaube	4,50 €

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

Välen Dank för seiern Besök,
wie hoffen sei hät datgaut gefollen un sei sind uk satt worn.
Denn kiekens eis wedder in!