

Vorspeisen & Suppen



Schliemanns

Wels - Ragout fin

in kräftiger Soße mit Käse gratiniert
dazu hausgebackenes Brot

6,00 €

Rauchfischsuppe

Cremesuppe vom heimischen Rauchfisch
mit süßer Zwiebel

5,90 €



Achtknoten

Omas Fischsoljanka

mit hausgebackenem Brot

4,50 €



Kreuzknoten

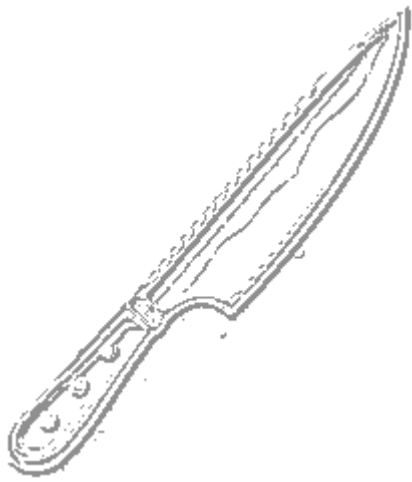
hausgebeizter Lachs

mit Honig-Senf-Creme
und hausgebackenem Brot

7,00 €

*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

17,00 €

Welsgyros*

marinierte und knusprig gebratene
Welsfiletstreifen
mit hausgemachtem Laziki
und
Dufteis
15,50 €



Palstek

Sauerfleisch vom Wels

feinstes Welsfilet in Aspik
mit
hausgemachter Remouladensoße
und deftigen Bratkartoffeln
14,50 €

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

Knusperschnitzel *

vom Welsfilet
in Kornflakepanade
mit Backkartoffel
und
würziger Kartoffelereme
15,50 €

Fisch aus Topf & Pfanne



Hechtklopse*

„Königsberger Art“

drei Kochklopse vom Faulenroster Hecht
in Kapernsoße
mit Salzkartoffeln

15,50 €

Aal „suer“

Aal in Aspik

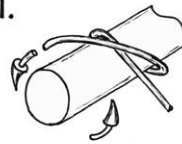
mild-sauer

mit

Bratkartoffeln

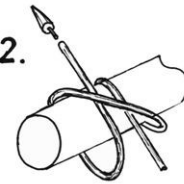
23,00 €

1.

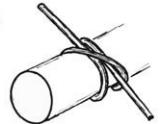


Webeleinstek

2.



3.



Faulenroster Pannfisch*

gebratene Edelfischwürfel

mit Bratkartoffeln

und

süß-saurer Dijon-Senf-Soße

16,00 €



Forelle

„Art der Müllerin“

saftig gebraten

mit

zerlassener Butter

und

Salzkartoffeln

18,50 €

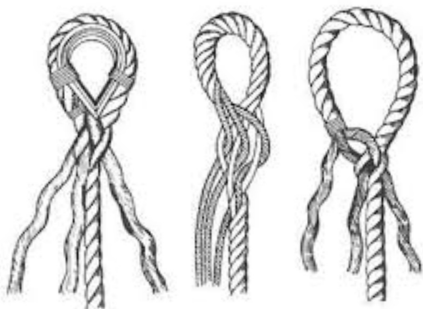
Lever Fisch un paar Brattüften wat anners nich!

Fischklassiker



gebratenes
Welsfilet *
auf Teriyaki-Wirsing
und
Stampfkartoffel
mit Schmelzzwiebel
16,50 €

Schliemannsches
Bratfischduett
gebratenes Lander - und Welsfilet
mit
Bratkartoffeln
18,90 €



Augspleiß

gebratenes
Landerfilet *
mit
Bratkartoffeln
17,00 €

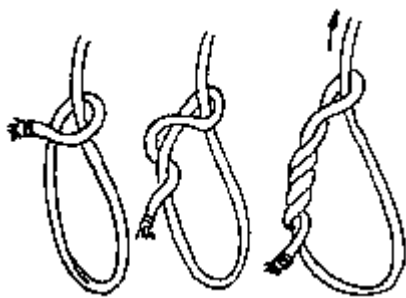
De ganze Woch över giwd dat Fisch, blos Sündachs giwd Heegt.

Fleischgenuss oder Vegetarisches



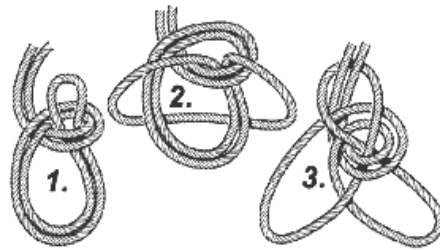
knusprig gebratenes Schweineschnitzel,

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



Zimmermannsstek

Rumpsteak,
(250g Fleischgewicht)
medium gegrillt
mit
Kräuterbutter,
Bohnen-Cassoulet
&
Kartoffel-Rosmarin-Fladen
24,90 €



Doppelter Palstek

Beilagen:

Duftreis	3,30 €
Bratkartoffeln	3,90 €
Stampfkartoffeln mit Zwiebeln	3,90 €
Pommes Frites	3,90 €
gebackene Kartoffel mit Dip	4,20 €
Teriyaki-Spitzkohl	3,50 €
gebratene Butterzwiebeln	3,50 €
Marktgemüse	5,50 €

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 2,90 €

Coca Cola Light
0,33 l 2,90 €

Niehoffers Säfte

Apfelsaft 0,2 l 2,70 €

Orangensaft 0,2 l 2,70 €

Bananennektar 0,2 l 2,70 €

Tomatensaft 0,2 l 2,70 €

Kirschnektar 0,2 l 2,70 €

Kiba 0,3 l 3,70 €

0,5 l 4,80 €

Alle Säfte auch als Schorle

0,3 l 3,10 €

0,5 l 4,70 €

Rhabarberschorle 0,3 l 3,10 €

0,5 l 4,70 €



Echt von hier. Echt wie wir.

Güstrower Mineralwasser

Gourmet 0,25 l 2,70 €

0,75 l 5,00 €

Gourmet Still 0,25 l 2,70 €

0,75 l 5,00 €

Tonic Water 0,25 l 2,80 €

Bitter Lemon 0,25 l 2,80 €

Ginger Ale 0,25 l 2,80 €

Biere & Co.

Fassbier

Lübzer Pils aus der Region



0,3 l 2,70 €

0,5 l 4,00 €

Carlsberg Premium Pils aus Dänemark

0,3 l 2,70 €

0,5 l 4,00 €

Duckstein Klassik aus Deutschland

0,3 l 2,90 €

0,5 l 4,30 €

Grimbergen Double aus Belgien

0,25 l 2,90 €

0,5 l 5,20 €

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

Flaschenbiere

Lübzer

Alkoholfrei

0,33 l 2,80 €

Lübzer Grapefruit

0,33 l 3,40 €

Lübzer Grapefruit

Alkoholfrei

0,33 l 3,40 €

Vitamalz

Alkoholfrei

0,33 l 2,60 €

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 5,00 €

Tipp vom Chef: Scheibel Premium Brände

„altes Pflümle“ 2 cl 3,00 €

Williams Birnenbrand 2 cl 3,00 €

„Moor Birne“ 2 cl 3,00 €

Unsere Empfehlung

„Peenewasser“ Aquavit 2 cl 2,10 €

4 cl 3,90 €

außer Haus 0,7 l 28,00 €

„Welshof-Kräuter“ 2 cl 2,10 €

4 cl 3,90 €

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

Schnäpse/Kräuter/Bitter/Whisky

Fischargeist wird brennend serviert 2 cl 2,60 €

Nordhäuser Doppelkorn 2 cl 2,00 €

Absolut Vodka 2 cl 2,30 €

Jägermeister 2 cl 2,10 €

Ramazotti 2 cl 2,10 €

Underberg Flasche 2 cl 2,10 €

Jameson 2 cl 2,60 €

Sei weiten ja wat Fisch mött! De mött suuennen!

Kaffee & Co

Café Creme	Tasse	2,30 €
	Pott	3,30 €
Espresso	Tasse	2,10 €
Doppelter Espresso	Tasse	3,90 €
Cappucino	Tasse	2,70 €
Latte Macchiato	Glas	3,90 €
Milchkaffee	Tasse	3,10 €
heiße Schokolade	Tasse	3,00 €
	mit Sahne	3,50 €
Tee	Glas	2,30 €

Kaffeesspezialitäten (mit jeweils 2 cl Alkohol)

Pharisäer	Café Creme mit Rum und Sahnehaube	4,60 €
Baileys Coffee	Café Creme mit Baileys und Sahnehaube	4,60 €
holländischer Kaffee	Café Creme mit Eierlikör und Sahnehaube	4,60 €
Lumumba	Café Creme mit Amaretto und Sahnehaube	4,60 €

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 gefallen un sei sind uk satt worn.
Denn kiekens eis wedder in!