

# Vorspeisen & Suppen



Schliemanns

Wels - Ragout fin

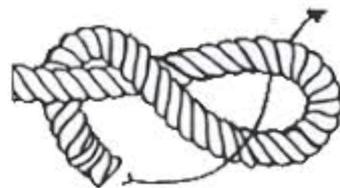
in kräftiger Soße mit Käse gratiniert  
dazu hausgebackenes Brot

6,90 €

Rauchfischsuppe

Cremesuppe vom heimischen Rauchfisch  
mit süßer Zwiebel

5,90 €



Achtknoten

Omas Fischsoljanka

mit hausgebackenem Brot

4,90 €



Kreuzknoten

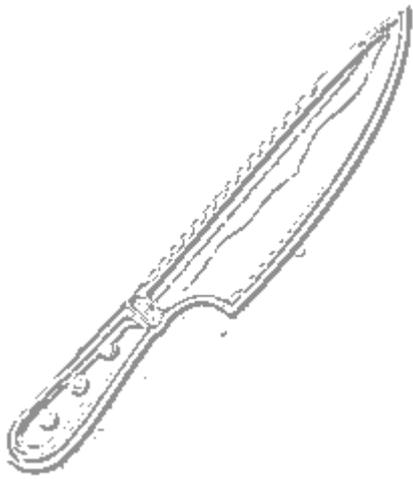
hausgebeizter Lachs

mit Honig-Senf-Creme  
und hausgebackenem Brot

7,90 €

*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 & Schmelzwiebeln

18,90 €

## Welsgyros\*

marinierte und knusprig gebratene  
Welsfiletstreifen  
mit hausgemachtem Laziki  
und  
Dufteis  
17,50 €



Palstek

## Sauerfleisch vom Wels

feinstes Welsfilet in Aspik  
mit  
hausgemachter Remouladensoße  
und deftigen Bratkartoffeln  
16,50 €

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

## Knusperschnitzel \*

vom Welsfilet  
in Kornflakepanade  
mit Backkartoffeln  
und  
würziger Kartoffelereme  
16,50 €

# Fisch aus Topf & Pfanne

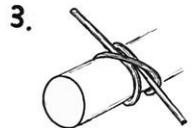
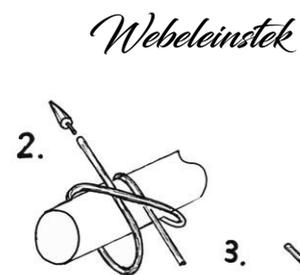
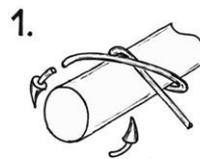


## Faulenroster Pannfisch\*

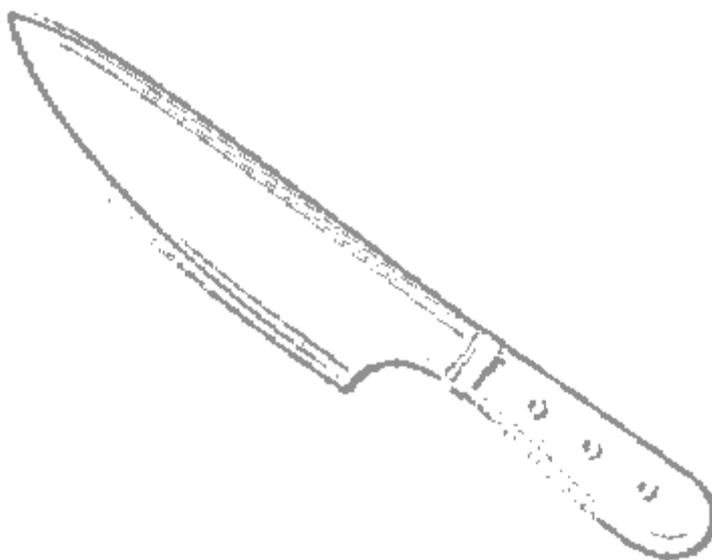
gebratene Edelfischwürfel  
mit Bratkartoffeln  
und  
süß-saurer Dijon-Senf-Soße

18,20 €

Aal „suer“  
Aal in Aspik  
mild-sauer  
mit  
Bratkartoffeln  
24,50 €



Webeleinstek



Forelle  
„Art der Müllerin“  
saftig gebraten  
mit  
zerlassener Butter  
und  
Salzkartoffeln  
21,50 €

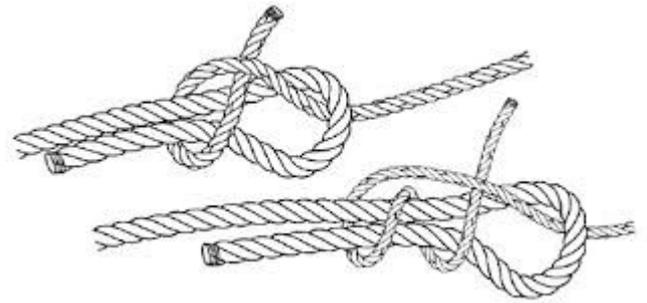
Lever Fisch un paar Brattüften wat anners nich!

# Fischklassiker

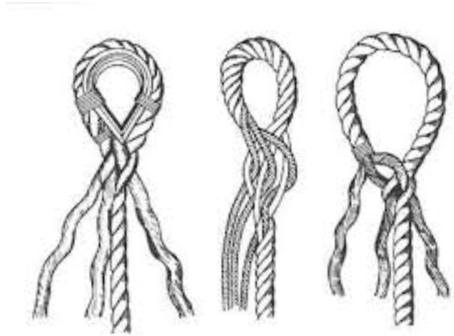


gebratenes  
Welsfilet \*  
auf Teriyaki-Spitzkohl  
und  
Stampfkartoffeln  
mit Schmelz Zwiebeln  
20,50 €

Schliemannsches  
Bratfischduett  
gebratenes Zander - und Welsfilet  
mit  
Bratkartoffeln  
21,90 €



Schotstek



Augspieß

gebratenes  
Zanderfilet \*  
mit  
Bratkartoffeln  
19,80 €

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

# Fleischgenuss & Beilagen



## Beilagen/Soßen/Dips

Duftreis	3,30 €
Bratkartoffeln mit Speck & Lauch	4,60 €
Stampfkartoffeln mit Zwiebeln	4,60 €
Pommes frites - rot/weiß	4,50 €
gebackene Kartoffel mit Dip	4,50 €
Marktgemüse	6,00 €
gebratene Champignons	4,00 €
Teriyaki-Spitzkohl	3,90 €
gebratene Butterzwiebeln	3,50 €
Fisch- oder Fleischsoße	2,60 €
Tzatziki	2,60 €
Kartoffeldip	2,50 €
Meerrettich	2,00 €
Remoulade	2,00 €
Kräuterbutter	1,00 €
Ketchup oder Mayonnaise	0,80 €
<i>Für eine Beilagenänderung berechnen wir 0,50 €.</i>	



Zimmermannsstek

## Rumpsteak,

(250g Frischgewicht)

medium gegrillt

mit

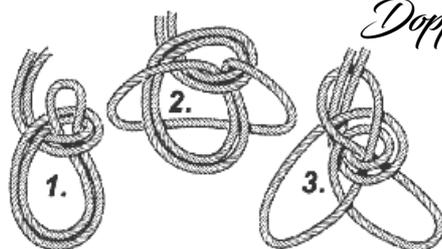
Kräuterbutter,

Bohnen-Cassoulet

&

Kartoffel-Rosamarin-Fladen

27,90 €



Doppelter Palstek

knusprig gebratenes

## Schweineschnitzel,

aus der Oberschale,

Wiener Art

mit Kräuterbutter

und

Pommes frites

15,50 €

*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*

## Niehoffers Säfte

Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
Orangensaft	0,2 l	3,00 €
Bananennektar	0,2 l	3,00 €
Tomatensaft	0,2 l	3,00 €
Kirschnektar	0,2 l	3,00 €
Kiba	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
Alle Säfte auch als Schorle		
	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €
Rhabarberschorle	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €



Echt von hier. Echt wie wir.

## Coca Cola

Coke, Sprite, Fanta, Mezzo Mix  
0,33 l 3,50 €

Coca Cola Light  
0,33 l 3,50 €



## Güstrower Mineralwasser

Gourmet	0,25 l	2,70 €
	0,75 l	5,50 €
Gourmet Still	0,25 l	2,70 €
	0,75 l	5,50 €
Tonic Water	0,25 l	3,50 €
Bitter Lemon	0,25 l	3,50 €
Ginger Ale	0,25 l	3,50 €

# Biere & Co.

## Fassbier

Lübzer Pils aus der Region



0,3 l 3,20 €

0,5 l 4,30 €

Carlsberg Premium Pils aus Dänemark

0,3 l 3,20 €

0,5 l 4,30 €

Duckstein Klassik aus Deutschland

0,3 l 3,60 €

0,5 l 4,70 €

Grimbergen Double aus Belgien

0,25 l 3,20 €

0,5 l 5,70 €

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

## Flaschenbiere

Lübzer

Alkoholfrei

0,33 l 3,40 €

Lübzer Grapefruit

0,33 l 3,40 €

Lübzer Grapefruit

Alkoholfrei

0,33 l 3,40 €

Vitamalz

Alkoholfrei

0,33 l 3,00 €

Erdinger Hefe hell

0,5 l 4,80 €

Erdinger Hefe hell

Alkoholfrei

0,5 l 4,80 €

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

# Spirituosen

Aperitif	Pampelle-Tonic	Grapefruitlikör	0,25 l	6,00 €
Tipp vom Chef: Scheibel Premium Brände				
	„Moor Birne“		2 cl	4,20 €
	Williams Christ-Birnenbrand		2 cl	3,80 €
	Kirsch		2 cl	3,40 €
	„altes Pflümle“		2 cl	3,30 €
	Williams Birnenbrand		2 cl	3,30 €
	Himbeer		2 cl	3,30 €
	Obstbrand		2 cl	2,50 €
Unsere Empfehlung				
„Peenewasser“	Aquavit		2 cl	2,50 €
			4 cl	4,90 €
	außer Haus		0,7 l	28,00 €
„Welshof-Kräuter“			2 cl	2,50 €
			4 cl	4,90 €
	außer Haus in der Tonflasche		0,35 l	14,00 €
Schnäpse/Kräuter/Bitter/Whisky				
Fischargeist	wird brennend serviert		2 cl	3,10 €
Nordhäuser	Doppelkorn		2 cl	2,20 €
Absolut	Vodka		2 cl	2,50 €
Jägermeister			2 cl	2,30 €
Ramazotti			2 cl	2,30 €
Underberg		Flasche	2 cl	2,30 €
Jameson			2 cl	3,20 €

Sei weiten ja wat Fisch mött! De mött suuennen!

# Kaffee & Co

Café Creme	Tasse	2,30 €
	Pott	3,50 €
Espresso	Tasse	2,10 €
Doppelter Espresso	Tasse	3,90 €
Cappuccino	Tasse	2,80 €
Latte Macchiato	Glas	3,90 €
Milchkaffee	Tasse	3,10 €
heiße Schokolade	Tasse	3,00 €
	mit Sahne	3,50 €
Tee	Glas	2,60 €

## Kaffeesspezialitäten (mit jeweils 2 cl Alkohol)

Pharisäer	Café Creme mit Rum und Sahnehaube	4,90 €
Baileys Coffee	Café Creme mit Baileys und Sahnehaube	4,90 €
holländischer Kaffee	Café Creme mit Eierlikör und Sahnehaube	4,90 €
Lumumba	Café Creme mit Amaretto und Sahnehaube	4,90 €

### 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)

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