

Vorspeisen & Suppen



Schliemanns

Wels - Ragout fin

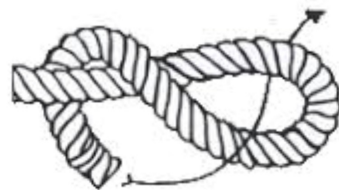
in kräftiger Soße mit Käse gratiniert
dazu hausgebackenes Brot

6,90 €

Rauchfischsuppe

Cremesuppe vom heimischen Rauchfisch
mit süßer Zwiebel

5,90 €



Achtknoten

Omas Fischsoljanka

mit hausgebackenem Brot

4,90 €



Kreuzknoten

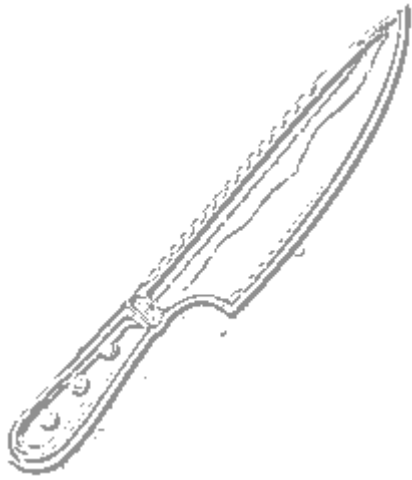
hausgebeizter Lachs

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
Duftreis
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 €

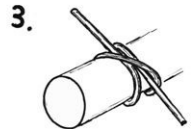
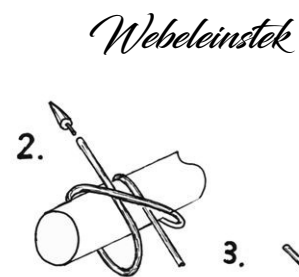
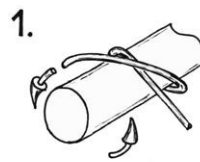
Fisch aus Topf & Pfanne



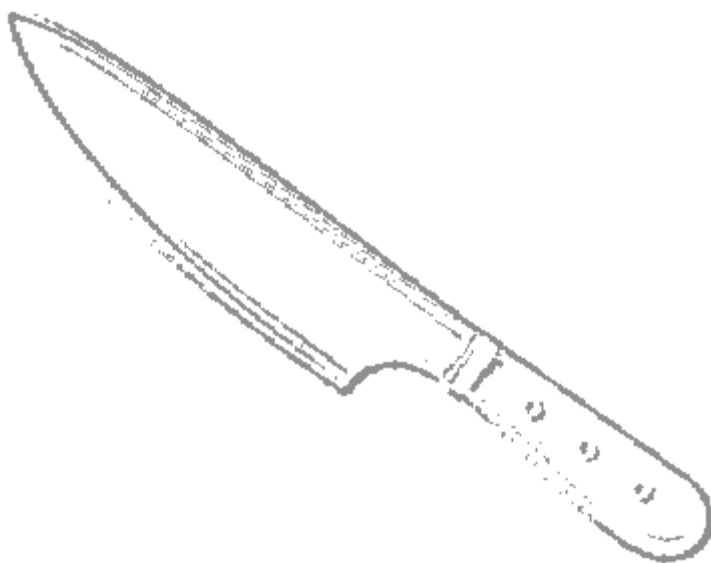
Faulenroster Pannfisch*

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!

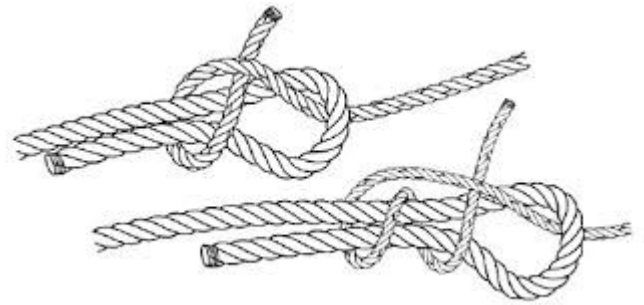
Fischklassiker



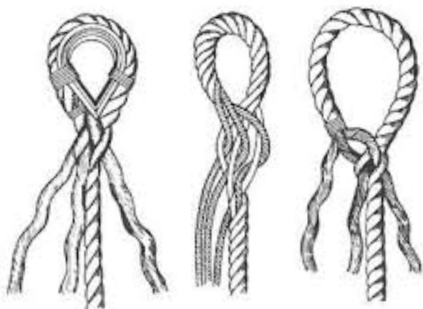
gebratenes
Welsfilet *
auf Teriyaki-Spitzkohl
und
Stampfkartoffeln
mit Schmelzwiebeln
20,50 €

Schliemannsches
Bratfischduett
gebratenes Lander - und Welsfilet
mit
Bratkartoffeln

21,90 €



Schotstek



Augspleiß

gebratenes
Landerfilet *
mit
Bratkartoffeln
19,80 €

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

Fleischgenuss & Beilagen



knusprig gebratenes Schweineschnitzel,

aus der Oberschale,

Wiener Art

mit Kräuterbutter

und

Pommes frites

15,50 €

Beilagen/Sößen/Dips

Stampfkartoffeln mit Zwiebeln 4,60 €

Pommes frites - rot/weiß 4,50 €

Marktgemüse 6,00 €

gebratene Champignons 4,00 €

Fleischsoße 2,60 €

Meerrettich 2,00 €

Kräuterbutter 1,00 €

Ketchup oder Mayonnaise 0,80 €

Für eine Beilagenänderung berechnen wir 0,50 €.

Rinder Flanksteak,

(250g Frischgewicht)

medium gegrillt

mit

Kräuterbutter,

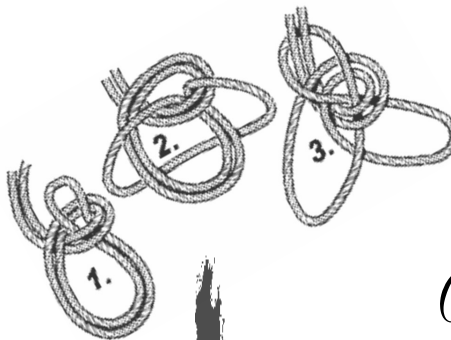
Marktgemüse

&

Kartoffel-Rosmarin-Fladen

27,90 €

Doppelter Palstek



geschmorte Ochsenbacke,

tranchiert,

mit

Portwein - Preiselbeersöße,

Rotkohl

&

Kartoffelgratin

25,90 €

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!

Beilagen/ Soßen/ Dips

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

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola

Coca Cola

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

Coca Cola Light
0,33 l 3,50 €

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.

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

Tipp vom Chef: Scheibel Premium Brände

Haselnuss	2 cl	4,50 €
„Moor Birne“	2 cl	3,80 €
Williams Christ-Birnenbrand	2 cl	3,50 €
Kirsch	2 cl	3,50 €
„altes Pflümle“	2 cl	3,50 €
Williams Birnenbrand	2 cl	3,50 €
Himbeer	2 cl	3,50 €
Obstbrand	2 cl	3,20 €

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 swuennen!

Kaffee & Co

Café Creme	Tasse	2,70 €
	Pott	3,70 €
Espresso	Tasse	2,50 €
Doppelter Espresso	Tasse	4,00 €
Cappucino	Tasse	3,30 €
Latte Macchiato	Glas	4,20 €
Milchkaffee	Tasse	3,50 €
heiße Schokolade	Tasse	3,50 €
	mit Sahne	3,80 €
Tee	Glas	2,60 €

Kaffeespezialitäten (mit jeweils 2 cl Alkohol)

Pharisäer	Café Creme mit Rum und Sahnehaube	5,20 €
Baileys Coffee	Café Creme mit Baileys und Sahnehaube	5,20 €
holländischer Kaffee	Café Creme mit Eierlikör und Sahnehaube	5,20 €
Lumumba	Café Creme mit Amaretto und Sahnehaube	5,20 €

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!