

## Suppen

---

### Fischsoljanka

nach Oma Hennys Rezept  
mit Sauerrahm, Zitrone  
und hausgebackenem Brot

5,90 €

### Rauchfischsuppe

Cremesuppe vom heimischen Rauchfisch  
mit Zwiebelkonfitüre  
und hausgebackenem Brot

6,30 €

## Vorspeisen

---

### Chili con Siluro

#### Chili mit Wels

„Pikant“ - aus Welshack,  
Tomate, Kidneybohnen, Mais und Chili  
mit leichter Kakaonote  
dazu hausgebackenes Brot

7,30 €

### Schliemanns Wels - Ragout Fin

Wels in kräftiger Soße mit Käse gratiniert  
dazu hausgebackenes Brot

7,50 €

### gebeizter Lachs

Tranchen vom gebeiztem Lachs  
mit Honig-Senf-Dillsoße, Butter  
und hausgebackenem Brot

8,90 €

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

# Wels-Spezialitäten

---

## Sauerfleisch vom Wels

feinstes Welsfilet und Wurzelgemüse in Aspik  
mit hausgemachter Remoulade  
und deftigen Bratkartoffeln mit Speck und Lauch

19,50 €

## Welsgyros\*

marinierte und knusprig gebratene Welsfiletstreifen  
mit hausgemachtem Zaziki und Basmatireis

20,00 €

## Wels-Knusperschnitzel\*

gebratenes Welsfilet in Kornflakepanade  
mit pikantem Ratatouille-Gemüse  
und cremigen Stampfkartoffeln

21,50 €

## Welsfilet „au four“\*

gebratenes Welsfilet  
mit Ragout fin vom Wels und Käse gratiniert  
dazu cremige Stampfkartoffeln mit geschmolzenen Zwiebeln

23,90 €

## Welsfilet „klassisch“\*

gebratenes Welsfilet  
auf Teriyaki-Spitzkohl  
mit cremigen Stampfkartoffeln und geschmolzenen Zwiebeln

23,90 €

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

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

# Fisch aus Topf & Pfanne

---

## Faulenroster Pannfisch\*

gebratene Edelfischwürfel  
mit Bratkartoffeln und süß-saurer Senfsoße

22,00 €

## Zanderfilet\*

gebratenes Zanderfilet  
mit Bratkartoffeln

24,90 €

## Regenbogenforelle

gebratene Forelle  
nach Art der Müllerin  
mit zerlassener Butter  
und Salzkartoffeln

24,90 €

## Edelfischduett

gebratenes Filet von Wels und Zander  
mit Apfelsoße, Erbsencreme  
und Stampfkartoffeln

25,90 €

## Aal „suer“

Aal in Aspik  
mild-sauer eingelegt  
mit Bratkartoffel

25,90 €

---

Auf Vorbestellung bereiten wir gerne für Sie zu:

## gespickter Hecht

ab 2 Personen  
mit Speck-Sahnesoße  
und Salzkartoffeln

pro Person 22,50 €

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

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

# Fleischgenuss

---

## Rind



gegrilltes Flanksteak  
ca. 250g Frischgewicht  
Bohnen-Cassoulet  
und Stampfkartoffeln mit geschmolzenen Zwiebeln

29,90 €

## Ochsenbäckchen

geschmortes Bäckchen vom irischen Rind  
mit Portwein-Preiselbeer-Soße, Butterzwiebeln  
und Kartoffelrisotto mit Wurzelgemüse

27,90 €

## Schweineschnitzel\*

-Wiener Art-  
gebratenes Rückenschnitzel vom Hausschwein  
mit Pommes frites

18,50 €

## Vegetarisch

---

### Zucchini

überbackene Zucchini  
gefüllt mit Ajvar-Reis, Erbsen und Fetakäse  
an Paprikasoße und Falafelbällchen

15,90 €

---

#### Beilagen

Basmatireis	4,00 €
Bratkartoffeln mit Speck & Lauch	5,90 €
Stampfkartoffeln mit Schmelzzwiebeln	5,00 €
Pommes frites - rot/weiß	5,50 €

gebratenes Gemüse	6,00 €
gebratene Champignons	4,50 €
Teriyaki-Spitzkohl	5,90 €

#### Dips

Tzatziki	3,50 €
Meerrettich	2,00 €
Remoulade	2,00 €
Kräuterbutter	1,30 €
Ketchup oder Mayonnaise	1,00 €

Beilagenänderung 0,50 €

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

---

## Güstrower Mineralwasser

Gourmet	0,25 l	2,90 €
	0,75 l	5,90 €
Gourmet Still	0,25 l	2,90 €
	0,75 l	5,90 €
Tonic Water	0,25 l	3,70 €
Bitter Lemon	0,25 l	3,70 €
Ginger Ale	0,25 l	3,70 €

## Coca Cola

Coke, Sprite, Fanta, Mezzo Mix	0,33 l	3,70 €
Coca Cola Light	0,33 l	3,70 €

# Säfte & Schorlen

---

## Niehoff Säfte

Apfelsaft	0,2 l	3,20 €
Orangensaft	0,2 l	3,20 €
Bananennektar	0,2 l	3,20 €
Tomatensaft	0,2 l	3,20 €
Kirschnektar	0,2 l	3,20 €
Kiba	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,80 €
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 €

# Weißweine

---

Pfalz 0,2 l 6,20 €  
Sissi und Franz 0,5 l 14,80 €  
Qualitätswein – lieblich  
Weingut Hammel  
Fruchtig und frisch mit der  
süße von Birne, Apfel und Quitte.  
Ein frisches, fruchtiges Geschmackserlebnis.

Franken 0,2 l 6,20 €  
Müller Thurgau 0,5 l 14,80 €  
Qualitätswein – halbtrocken  
Winzerkeller Sommerach  
Ein spritziger und jugendlicher Wein  
mit fränkischem Charakter und Lebensart.  
Harmonisch und gefällig.  
Animation für den Gaumen.

Pfalz 0,2 l 6,30 €  
11° Fischwein 0,5 l 15,50 €  
Cuvée Weiß – trocken  
Weingut Pfaffmann  
Rassig und spritzig mit Aromen von Äpfeln,  
Pfirsichen und exotischen Früchten  
Mit diesem herrlichen Hauch nach Citrus.

## Roséwein

Pfalz 0,2 l 6,20 €  
Merlot 0,5 l 14,80 €  
Qualitätswein – trocken  
Weingut Schneider Pfaffmann  
In der Nase rote Johannisbeeren,  
Himbeeren und junge Pflaumen.  
Am Gaumen gesellen sich frischer Apfel und  
Zitrusnoten hinzu.  
Der Rosé ist vor allem von saftigen Fruchtaromen und  
einer sommerlichen Frische geprägt.

# Rotweine

---

## Pfalz

Sissi und Franz

0,2 l 6,20 €

Qualitätswein – lieblich

0,5 l 14,80 €

Weingut Hammel

Vollmundig und süffig mit den

vielschichtigen Aromen von dunklen Beeren.

Ein frisches, fruchtiges Geschmackserlebnis.

## Württemberg

„Der Württemberger“

0,2 l 5,80 €

Trollinger mit Lemberger QbA – halbtrocken

0,5 l 14,30 €

Weingut Hirsch

Vollmundige Aromen roter Johannisbeeren und Sauerkirschen

vereinen sich harmonisch mit den würzigen Noten von

Kaffee und Karamell.

Ein herrlich fruchtiges und würziges Rotweinerlebnis.

## Australien

Shiraz Cabernet – trocken

0,2 l 5,90 €

Premier Selection

0,5 l 14,70 €

Lindemans Wines

Ein kraftvolles und vollmundiges Cuvée.

Deutliche Fruchtaromen von schwarzen Kirschen

und Cassis vereinen sich mit Nuancen von Lakritz.

# Biere & Co.

---

## Fassbier

Lübzer Pils aus der Region	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,70 €
Carlsberg Premium Pils aus Dänemark	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,70 €
Duckstein Klassik aus Deutschland	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,80 €
Grimbergen Double aus Belgien	0,25 l	4,30 €
	0,5 l	6,70 €
Lübzer Pils auch als Mix mit Cola oder Sprite.	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,70 €

## Flaschenbiere

Lübzer	Alkoholfrei	0,0 % Vol.	0,33 l	3,90 €
Lübzer Grapefruit			0,33 l	3,90 €
Lübzer Grapefruit	Alkoholfrei	0,0 % Vol.	0,33 l	3,90 €
Vitamalz	Alkoholfrei	0,0 % Vol.	0,33 l	3,70 €
Erdinger Hefe hell			0,5 l	5,50 €
Erdinger Hefe hell	Alkoholfrei	< 0,5 % Vol.	0,5 l	5,50 €

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



# Lübzer



# Spirituosen

---

## Tipp vom Chef:

### Scheibel Premium Plus Brände

Williams Birnenbrand	40 % Vol.	2 cl	3,80 €
Moor Birne	40 % Vol.	2 cl	4,00 €
Williams Christ-Birnenbrand Gold-Willi	40 % Vol.	2 cl	4,50 €
Edle Himbeere	40 % Vol.	2 cl	4,50 €
Pflümle	43 % Vol.	2 cl	4,90 €

## Unsere Empfehlung

„Peenewasser“ Aquavit	40 % Vol.	2 cl	2,80 €
		4 cl	5,00 €
	außer Haus	0,7 l	29,00 €
„Welshof-Kräuter“	35 % Vol.	2 cl	2,80 €
		4 cl	5,00 €
	außer Haus in der Tonflasche	0,35 l	15,00 €

## Schnäpse

Fischergeist - wird brennend serviert	56 % Vol.	2 cl	3,20 €
Underberg	44 % Vol.	Flasche 2 cl	2,30 €
Jägermeister	35 % Vol.	4 cl	4,50 €
Absolut Vodka	40 % Vol.	4 cl	4,80 €
Ramazotti	30 % Vol.	4 cl	5,00 €
Jameson	40 % Vol.	4 cl	6,90 €

Sei weiten ja, wat Fisch mött, der mött swuemmen!

# Aperitif & Mixgetränke

---

## Aperitif

Pampelle – Tonic	15% Vol.	0,2 l	6,90 €
Mediterranes Flair, rubinrot, herrlich fruchtig, duftet nach Grapefruits, Zitrus und Gewürzen. Er schmeckt bitter – süß mit Noten von Grapefruits und Kräutern.			
Sarti Rosa – Tonic	14% Vol.	0,2 l	6,90 €
Likör aus Wodka und Blutorangen aus Sizilien, die sich mit Mango und Passionsfrucht vermischen. Köstlich – fruchtiges Geschmackserlebnis, das durch seine leuchtende und lebendige rosa Farbe ins Auge sticht.			
Martini Vibrante – Tonic	(Alkoholfrei) < 0,5% Vol.	0,2 l	6,40 €
Qualitätsweißweine, Kräuter und Botanicals			

## Mixgetränke

Gordon´s Gin – Tonic	37,5 % Vol.	0,3 l	6,50 €
Absolut Vodka – Coca Cola	40% Vol.	0,3 l	6,90 €
auch lecker			
Absolut Vodka – Schweppes Wild Berry		0,3 l	7,20 €
Havana – Coca Cola	40% Vol.	0,3 l	7,00 €
Jim Beam – Coca Cola	40% Vol.	0,3 l	6,50 €
auch lecker			
Jim Beam – Ginger Ale		0,3 l	6,50 €
Jameson Irish Whiskey – Ginger Ale	40% Vol.	0,3 l	7,20 €

# Kaffee & Co

---

Café Creme	Tasse	2,90 €
	Pott	3,80 €
Espresso	Tasse	2,60 €
Doppelter Espresso	Tasse	3,80 €
Cappuccino	Tasse	3,70 €
Latte Macchiato	Glas	4,50 €
Milchkaffee	Tasse	3,90 €
heiße Schokolade	Tasse	3,50 €
	mit Sahne	3,80 €
Tee	Becher	3,50 €



## Kaffeespezialitäten (mit jeweils 2 cl Alkohol)

Pharisäer	Café Creme mit Rum und Sahnehaube	5,50 €
Holländischer Kaffee	Café Creme mit Eierlikör und Sahnehaube	5,50 €
Lumumba	Café Creme mit Amaretto und Sahnehaube	5,50 €
Baileys Coffee	Café Creme mit Baileys und Sahnehaube	6,20 €

Gaststätte  
„Zum Fischer Fritz“  
Inh. Kerstin Schliemann  
Dorfstr. 2 – 17139 Faulenrost  
Tel.: 03 99 51 / 21 35

[www.welshof.de](http://www.welshof.de) - [info@welshof.de](mailto:info@welshof.de)

Välen Dank för seier'n Besäuk,  
wie hoffen sei hät datgaut gefollen un sei sind uk satt worn.  
Denn kiekens eis wedder in!

