



Restaurant "Zum Fischer Fritz"

Liebe Gäste,

herzlich willkommen auf unserem schönen Fischerhof.
Fischermeister Fritz Schliemann gründete im Jahr 1935 den Welshof, welcher nun
bereits von der dritten Generation geführt wird.
Frischer Fisch ist also schon seit nunmehr 80 Jahren unser Markenzeichen.
Auf den folgenden Seiten unserer Speisekarte
werden Ihnen Interessante Sachen ins Auge fallen.
Plattdeutsche Sprüche, Weisheiten und leckere Gerichte
von Aal bis Zander.

Sie werden sich fragen: „Wer ist Oma Henny?“, „Was machen die alles mit dem Wels?“,
„Wie schmeckt Welshof-Kräuterlikör?“ und
„Kommt das Aquavit „Peenewasser“ aus der Peene?“
Finden Sie es heraus!

Lassen sie sich die typisch Schliemannschen Speisen
schmecken und spülen sie Ihre Seele wie Fischer und
Neptun mit einem guten Schluck.

Ihr Welshof-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt
auf unserem traumhaften Fischereihof.

Falls einer Ihrer Liebsten nicht mit dabei sein konnte, besuchen Sie unseren Hofladen,
am anderen Peeneufer, in dem es neben Frischfisch auch Fischdelikatessen und
unseren schmackhaften Räucherfisch zu kaufen gibt.

Guten Appetit!

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



Suppen & Vorspeisen

Aus dem Suppentopf

Fischsoljanka	nach Oma Hennys Rezept	3,30 €
---------------	------------------------	--------

Raffiniert mariniert

hausgebeizter Lachs	mit Honig-Senfoße und hausgebackenem Brot	5,80 €
---------------------	--	--------

Unsere Vorspeisenempfehlung

„Ragout Fin“ vom Wels	in würziger Soße mit Käse überbacken	5,00 €
-----------------------	---	--------

Salatteller

bunter Salatmix		3,90 €
-----------------	--	--------

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

Feinstes aus dem Erlenrauch

Rauchaal	pro 100g	7,90 €
Forelle	pro 100g	4,00 €
Welsfilet (ca. 100g)	geräuchert und tranchiert	8,90 €

Welshofteller

genießen Sie wunderbar aromatisch und urig schmeckendes
Fischfilet aus unseren Räucheröfen 17,90 €

Aal, Forelle, Makrele, Wels und
gebeizter Lachs (ca. 250g)

Zu unserem Rauchfisch reichen wir
hausgebackenes Brot und Kräuterbutter.

Käse-Lauch-Omelette

mit Räucherlachs und überbackener Parmesan-Oregano-Tomate 8,90 €

Jede Woche und fast täglich wird bei uns frisch geräuchert.
In unserem Angebot befinden sich noch viele andere
leckere Räucherfische.

Sprechen sie uns an!

Alles vom Wels

Cordon bleu*

mit Käse und Schinken gefülltes, paniertes und gebratenes Welschnitzel
dazu Stampfkartoffeln 15,20€

Gyros*

marinierte und knusprig gebratene Welsfiletstreifen mit
hausgemachtem Tzatziki und Duftreis 15,00€

au four*

saftig gebratenes Welsfilet überbacken mit „Ragout Fin“ vom Wels und Käse,
dazu Salzkartoffeln 14,80€

Knusperschnitzel*

knusprig gebratenes Welsfilet mit Kornflakepanade und
gebackenen Kartoffeln mit Kartoffelcreme 14,80 €

**Diese Hauptgänge auch als Seniorengerichte.
Alle Gerichte dieser Seite inklusive einem Salatteller.*

Schmecken und spülen sie Ihre Seele wie Fischer und Neptun mit einem guten Schluck.

Ihr Welshof-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt
auf unserem traumhaften Fischereihof.

Falls einer ihrer Liebsten nicht mit dabei sein konnte, besuchen Sie unseren Hofladen,
am anderen Peeneufer, in dem es neben Frischfisch auch Fischdelikatessen und unseren
schmackhaften Räucherfisch zu kaufen gibt.

Unsere Klassiker

Aal in Aspik

gekochter Aal in Gelee „mild-sauer“ eingelegt mit Bratkartoffeln

20,00 €

Zanderfilet*

kross gebraten mit deftigen Bratkartoffeln

14,90 €

Zanderfilet*

saftig gebraten, auf Speck-Wirsing in Rahm und Salzkartoffeln

14,80 €

Schliemann'sche Fischfiletplatte

Wels, Zander & Seelachs

gebraten mit Bratkartoffeln
gedämpft mit Salzkartoffeln

für 1 Person 17,00 €

für 2 Personen 31,50 €

für 3 Personen 45,00 €

für 4 Personen 58,50 €

*Diese Hauptgänge auch als Seniorengerichte.
Alle Gerichte dieser Seite inklusive einem Salatteller.

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



Empfehlungen des Küchenchefs

Faulenroster Pannfisch*

Edelfischwürfel in Bratkartoffeln mit süß-saurer Senfsoße

13,80 €

Regenbogenforelle

nach Art der Müllerin, gebraten

ca. 350 g Frischgewicht
mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln

16,50 €

Auf Vorbestellung bereiten wir gerne den Hecht für sie zu.

Gespickter Hecht

gebacken, mit Speck umlegt
dazu Speck-Sahne-Soße und Salzkartoffeln

pro Person 17,00 €

Alle Gerichte dieser Seite inklusive einem Salatteller.

Fleisch

vom deutschen Rind

Flank Steak, Bauchmuskel, gegrillt	ca. 250 g (Frischgewicht) mit Kräuterbutter, Speckbohnen und gebackenen Kartoffeln mit Kartoffelcreme	23,90 €
------------------------------------	--	---------

vom Hausschwein

Schnitzel aus der Oberschale, paniert und gebraten		14,80 €
	ca. 220 g (Frischgewicht) Wiener Art mit Pommes Frites	
	Pfannengemüse	4,50 €
	braune Soße (3,7,8,10,12)	1,20 €
	Portion Kräuterbutter (3)	0,60 €

Wie mögen Sie ihr Fleisch?

Rare	rasch angebraten, innen roh und kühl
Medium rare	rasch angebraten, noch blutig, lauwarm
Medium	rosa und warm
Well done	durchgebraten und heiß

Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet.
Der Verzehr von rohen bzw halb gegarten Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren und Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.
Auf Wunsch garen wir die Speisen gern für Sie durch.

Alle Gerichte dieser Seite inklusive einem Salatteller.

Gemüse & Beilagen

gebratene Champignons	(mit Alkohol)	3,90 €
Brokkoliröschen	Soße nach Holländischer Art	3,90 €
Pfannengemüse		4,50 €

Soßen/Dips/Butter

Portion Remouladensoße (1,7,8)		0,90 €
Portion Kräuterbutter (3)		0,60 €
Ketchup oder Mayonnaise (1)		0,30 €
Portion Meerrettich (10)		1,20 €
Portion Kartoffelcreme (3,10)		1,60 €
Meerrettich-, Dill, oder braune Soße (3,7,8,10,12)		1,20 €

Kartoffeln & Co.

Neben unseren Empfehlungen bieten wir Ihnen folgende Beilagen zur Auswahl.

Bratkartoffeln
Salzkartoffeln
Pommes frites
Kroketten
gebackene Kartoffeln

pro Portion 3,00 €

Für eine Beilagenänderung berechnen wir 0,50 €.

Dessertauswahl

Crème Brûlée

3,90 €

Apfelringe im Teigmantel

gebacken, mit Vanillesoße

4,00 €

Blaubeerpfannkuchen

mit Vanilleeis

4,70 €

Cassissorbet

mit Sonnenblumerkernkrokant und Mango-Espuma

3,80 €

Neben unseren leckeren Desserts, empfehlen wir auch
unsere hausgemachten Kuchen und Torten!

alkoholfreie Getränke

Güstrower Mineralwasser

Gourmet	0,25 l	2,40 €
	0,75 l	5,20 €
Gourmet Still	0,25 l	2,40 €
	0,75 l	5,20 €

Güstrower

Tonic Water (1, 2)	0,25 l	2,60 €
Bitter Lemon (2)	0,25 l	2,60 €
Ginger Ale (2)	0,25 l	2,60 €

Niehoffersäfte

Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,60 €
Multivitaminensaft	0,2 l	2,60 €
Bananennektar	0,2 l	2,60 €
Traubensaft	0,2 l	2,60 €
Tomatensaft	0,2 l	2,60 €
Kirsch-Nektar	0,2 l	2,60 €
Kiba	0,3 l	3,50 €

Alle Säfte auch als Schorle	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,60 €
Rhabarbersaftschorle	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,90 €

Sinalco (1,2,3)

Cola, Zitrone, Orange, Spezi, Cola Light	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,90 €

Väl äten dau ick nich,
doch drink ick de sto mihr.



Biere

Draughtmaster™ Fassbiere

Duckstein Opal Grand Cru, aus Deutschland (4,9% Alk)	0,25 l	2,60 €
Grimbergen Double, aus Belgien, Tiefbraun (6,5% Alk)	0,25 l	2,60 €
Carlsberg Premium Pils, aus Dänemark (5,0% Alk)	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,90 €

Lübzer Pils

aus Mecklenburg (4,9% Alk)	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,90 €
Lübzer-Cola-Mix	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,90 €
Lübzer-Zitrone-Mix (Mit Zitronenlimonade)	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,90 €
Lübzer-Kirsch-Mix (mit Kirschsafte)	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,80 €

Flaschenbiere

Erdinger

Hefe hell	0,5 l	4,20 €
Alkoholfrei	0,5 l	4,20 €

Lübzer

Grapefruit	0,5 l	3,30 €
Alkoholfrei	0,33 l	2,70 €

Vitamalz

Malztrunk Alkoholfrei	0,33 l	2,50 €
-----------------------	--------	--------

Brannwien & Sluck

Uns Husmarken

„Peenewasser“ Aquavit	2 cl	1,75 €
außer Haus	0,7 l	27,50 €
„Welshof-Kräuterlikör“ aus dem Tonkrug	2 cl	1,75 €
außer Haus	0,35 l	13,80 €

Jo kloor

Fischergeist wird brennend serviert	2 cl	2,30 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	1,75 €
Russian Standard	2 cl	1,80 €

Krüder vun hier un vun wiet weg

Jägermeister	2 cl	2,00 €
Underberg	2 cl	2,00 €
Ramazotti	2 cl	2,00 €
Kümmerling	2 cl	2,00 €

Wienfueuer

Wilthener Goldkrone	2 cl	1,50 €
---------------------	------	--------

Al wedder kloor

Schwechower Obstbrände Sorten: Apfel, Kirsche, Zwetschge, Mirabelle, Birne, Schlehe, Sanddorn, Himbeere	2 cl	2,90 €
---	------	--------

Plöör

Longdrinks	0,3 l	ab 5,20 €
------------	-------	-----------

Heiße Getränke

Café Creme	Pott	3,10 €
Espresso	Tasse	3,10 €
doppelter Espresso	Tasse	3,10 €
Milchkaffee	Tasse	3,20 €
Cappuccino	Tasse	3,00 €
Latte Macchiato	Tasse	2,50 €
Heiße Schokolade	Glas	2,90 €
	Tasse	2,70 €
	mit Sahne	3,20 €
Tee	Glas	2,10 €

Spezialitäten

(mit jeweils 2 cl Alkohol)

Pharisäer Café		
Creme mit Rum und Sahnehäubchen		4,20 €
Baileys Coffee		
Café Creme mit Baileys und Sahnehäubchen		4,20 €
Holländischer Coffee		
Café Creme mit Eierlikör und Sahnehäubchen		4,20 €

Välen Dank för seier'n Besäuk, wie hoffen
Sei hät'gaut gefollen, denn kiekens eis wedder in.



www.welshof.de