



## **Vorspeisen**

### **Omas Fischsoljanka**

*mit hausgebackenem Brot*

**3,50 €**

### **Schliemanns**

### **Wels - Ragout fin**

*in kräftiger Soße mit Käse gratiniert  
dazu hausgebackenes Brot*

**5,00 €**

### **Rauchfischsuppe**

*Cremesuppe vom hausgeräucherten Rauchfisch  
mit süßer Paprika*

**5,00 €**

### **hausgebeizter Lachs**

*mit Honig-Senf-Soße  
und hausgebackenem Brot*

**6,00 €**

### **Wildkräutersalat**

*verschiedene Kräuter- und Blattsalate  
mit Hausdressing, Parmesanhobel,  
Garnelen*

*oder*

*Teigtaschen mit Rote Beete-Ricottafüllung*

**9,00 €**

---

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



## **aus dem Erlenrauch**

### **geräuchertes Welsfilet**

*mit hausgebackenem Brot,  
und Kräuterbutter*

*ca. 100 g – 9,00 €*

### **geräucherte Regenbogenforelle**

*(im Ganzen)*

*mit hausgebackenem Brot,  
und Kräuterbutter*

*pro 100 g - 4,00 €*

### **Rauchaal**

*mit hausgebackenem Brot,  
und Kräuterbutter*

*pro 100g – 8,00 €*

### **Schliemann'sche Rauchfischplatte**

*mit Faulenroster Rauchaal, Welsfilet,  
Forellen- und Makrelenfilet,  
gebeizten Lachs,  
Kräuterbutter und hausgebackenem Brot*

**18,00 €**

*Tipp zum Rauchfisch*

*gebackene Teigtaschen mit Rote Beete-Ricottafüllung und Dip*      **3,00 €**

*Ick bün tofreden seggt Johannes und angelt an twee Dach een Fisch.*



## **aus Pfanne, Topf & Ofen**

### **Faulenroster Pannfisch\***

*mit Bratkartoffeln  
und  
süß-saurer Dijon-Senf-Soße*

**14,00 €**

### **gebratene Regenbogenforelle**

*„Müllerin Art“  
mit zerlassener Butter  
und Petersilienkartoffeln*

**17,00 €**

### **Aal „suer“**

*Aal in Aspik  
mild-sauer  
mit  
Bratkartoffeln*

**22,00 €**

***auf Vorbestellung bereiten wir gerne für sie zu...***

### **gespickter Hecht**

*mit Salzkartoffeln  
und  
Speck-Sahne-Soße*

**ab 2 Personen**

**35,00 €**

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



## **Fischklassiker**

*gebratenes*  
**Welsfilet\***

*an geschwenktem Spitzkohl  
in Rahm  
und  
Salzkartoffeln*

**15,00 €**

*gebratenes*  
**Zanderfilet\***

*mit Bratkartoffeln*

**16,00 €**

### **Schliemann'sche Bratfischplatte**

*gebratenes Zander-, Wels- und Barschfilet  
mit  
Bratkartoffeln*

**für 1 Personen**

**17,50 €**

**für 2 Personen**

**35,00 €**

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

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



## **Welsspezialitäten**

### **Knusperschnitzel vom Welsfilet\***

*mit gebackenen Kartoffeln  
und würziger Kartoffelcreme*

**15,00 €**

### **gebratene Welsfiletstreifen\***

**nach Griechischer Art**

*mit hausgemachtem Zaziki  
und  
Duftreis*

**15,00 €**

### **gebratenes Welsfilet\***

**„au four“**

*Welsfilet mit Ragout fin und Käse gratiniert  
dazu*

*Kartoffelstampf  
und  
geschmolzene Zwiebeln*

**16,00 €**

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

*Blieb man dor sitten un et dien Fisch up. Anners gahst du, hüt abend, barfaut to Bett!*



## ***Fleischgenuss***

### ***knusprig gebratenes Schweineschnitzel***

*mit Kräuterbutter  
und Pommes frites*

**15,00 €**

### ***gebratene Brust***

*vom*

### ***Maishähnchen***

*mit Kräuterbutter, Marktgemüse,  
Kartoffelstampf  
und  
geschmolzene Zwiebeln*

**16,00 €**

### ***gegrilltes Rinderfiletsteak***

*„rosa“*

**200g      25,00 €**

**300g      32,00 €**

*mit Marktgemüse,  
Bratkartoffeln  
und  
Café de Paris-Butter*



## **Vegetarisches & Beilagen**

*zarte*

### **Teigtaschen**

*mit Rote Beete – Ricottafüllung  
an  
geschmolzenen Zwiebeln  
und  
Olivenöl*

**12,00 €**

### **Kartoffelgnocchi**

*in Salzeibutter geschwenkt  
mit  
Grana Padano*

**12,00 €**

### **Beilagen:**

<i>geschmolzene Zwiebeln mit Butter</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Marktgemüse</i>	<b>4,50 €</b>
<i>Bratkartoffeln</i>	<b>3,50 €</b>
<i>Kartoffelstampf</i>	<b>3,50 €</b>
<i>Pommes Frites</i>	<b>3,50 €</b>
<i>gebackene Kartoffeln mit Dip</i>	<b>4,00 €</b>
<i>Duftreis</i>	<b>3,00 €</b>

*Für eine Beilagenänderung berechnen wir 0,50 €.*



## alkoholfreie Getränke

### Güstrower

<i>Mineralwasser Gourmet</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,40 €</i>
	<i>0,75l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Mineralwasser Gourmet Still</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,40 €</i>
	<i>0,75l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Tonic Water (1,2)</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Bitter Lemon (2)</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Ginger Ale (2)</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,60 €</i>

### Niehoffe Säfte

<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Bananennektar</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Kirschnektar</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Kiba</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,50 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Alle Säfte auch als Schorle</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,00 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Rhabarberschorle</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>3,90 €</i>

### Sinalco<sup>(1,2,3)</sup>

<i>Cola, Zitrone, Orange, Spezi, Cola Light</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>3,90 €</i>

1 chininhaltig  
2 koffeinhaltig  
3 mit Farbstoff





## **Biere & Co.**

### **Fassbier**

<i>Duckstein Opal Grand Cru aus Deutschland</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,60 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Grimbergen Double aus Belgien</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,60 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Carlsberg Premium Pils aus Dänemark</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Lübzer Pils aus Deutschland</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>4,00 €</i>

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

### **Flaschenbiere**

<i>Erdinger Hefe hell</i>		<i>0,5 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Erdinger Hefe hell</i>	<i>Alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Lübzer Grapefruit</i>		<i>0,5 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Lübzer</i>	<i>Alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Vitamalz</i>	<i>Alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,50 €</i>

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



# Spirituosen

## Hausmarken

„Peenewasser“	Aquavit	2 cl	1,80 €
		4 cl	3,60 €
	außer Haus	0,7 l	28,00 €
„Welshof-Kräuter“		2 cl	1,80 €
		4 cl	3,60 €
		0,35 l	14,00 €

## Schnäpse

<i>Fischargeist</i>	<i>wird brennend serviert</i>	2 cl	2,50 €
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>		2 cl	1,80 €
<i>Russian Standard Vodka</i>		2 cl	1,80 €
<i>Schwechower Obstbrände</i>		2 cl	3,00 €
<i>Jägermeister</i>		2 cl	2,00 €
<i>Ramazotti</i>		2 cl	2,00 €
<i>Underberg</i>		2 cl	2,00 €

*Sei weiten ja wat Fisch mött! De mött swuennen!*



## **Kaffee & Co**

<i>Café Creme</i>	<i>Tasse</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>Pott</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>Tasse</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>Tasse</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Cappucino</i>	<i>Tasse</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>Glas</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>Tasse</i>	<i>3,00 €</i>
<i>heiße Schokolade</i>	<i>Tasse</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>mit Sahne</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Tee</i>	<i>Glas</i>	<i>2,20 €</i>

### **Kaffeespezialitäten** (mit jeweils 2 cl Alkohol)

<i>Pharisäer</i>	<i>Café Creme mit Rum und Sahnehaube</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Baileys Coffee</i>	<i>Café Creme mit Baileys und Sahnehaube</i>	<i>4,50 €</i>
<i>holländischer Kaffee</i>	<i>Café Creme mit Eierlikör und Sahnehaube</i>	<i>4,50 €</i>

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

**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**