



Bellmann's Gasthof Fischerhude  
Inh.: Holger Bellmann  
Landstraße 1  
28870 Ottersberg-Fischerhude

Telefon: +49 (0) 4293 312  
Telefax: +49 (0) 4293 7712  
E-Mail: [info@bellmannsgasthof.de](mailto:info@bellmannsgasthof.de)  
Web: [www.bellmannsgasthof.de](http://www.bellmannsgasthof.de)

# Speisekarte

*Alle Gerichte sind ohne Glutamat, Farbstoffe, künstliche Aromen  
oder Geschmacksverstärker zubereitet.*

*Die Speisekarte ist nicht frei von den seit Dezember EU-weit zu kennzeichnenden,  
unten stehenden Allergenen. Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne die Karte  
mit kompletter Allergen-Kennzeichnung*

*Allergie-auslösende Produkte laut EU sind:  
Gluten Krebstiere Ei Fisch Erdnuss Soja Milch oder Laktose Schalenfrüchte Sellerie  
Senf Sesam Sulfiten Lupinen Weichtiere*

## Suppen und Eintöpfe

250 Fischerhuder Hühnersuppe  
mit ordentlich was drin  
€ 3,80

251 Tomatensuppe mit Basilikumklößchen  
und Sahne  
€ 3,80

252 Fischeintopf „nach Art des Hauses“  
mit Hechtklößchen, Lachs, Schollenfilet und Gemüsestreifen,  
dazu geröstetes Ciabatta  
€ 8,50

## Vorspeisen

3 Gambas mit Knoblauch gebraten auf Avocado Püree  
und Salatbeet  
€ 10,50

Gebratene Entenleber,  
dazu Salatbeete und Feigen  
€ 9,50



Weintipp

***Unsere Weinempfehlung:***  
Grauburgunder Kabinett, Weingut Tina Pfaffmann – Pfalz /  
Deutschland  
*Ein Gaumenschmeichler par excellence mit gelbfruchtigen Noten.*  
0,2 l € 7,30

## Vegetarische Gerichte

242 Hausgemachte Bandnudeln  
getrockneten Tomaten und Basilikum-Pesto,  
dazu **Parmigiano Reggiano**  
€ 9,80

256 Saisonale Blattsalate mit Pinienkernen  
und Ziegenkäse,  
dazu Himbeer-Balsamico-Dressing  
€ 8,50

Risotto mit Spinat  
und **Parmigiano Reggiano**  
€ 9,80



***Unsere Weinempfehlung:***  
Sauvignon Blanc 2016, Weingut Tobias Knewitz – Rheinhessen/  
Deutschland

*Ein erfrischendes Erlebnis mit Noten von exotischen Früchten.*  
0,2l € 8,50

## Fischgerichte

290 Lachsfilet mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch gebraten  
auf Kartoffelrösti,  
dazu frischen Salat der Saison  
€ 13,50

299 Zander aus hiesigem Gewässer  
auf der Haut in Zitronenbutter gebraten  
mit Blattspinat, Kirschtomaten und Salzkartoffeln  
€ 14,50

Scholle im Ganzen gebraten „Finkenwerder Art“,  
mit frischem Salat und Bratkartoffeln  
€ 14,80

306 Fischteller nach „traditioneller“ Art  
von gebratenem Lachs-, Zander- und Schollenfilet  
mit Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln,  
dazu frischer Salat der Saison  
€ 15,50



Weintipp

### **Unsere Weinempfehlungen:**

Custoza 2016, Weingut Menegotti – Gardasee / Italien  
*Köstliche blumige, gelbfruchtige Noten begleiten unsere Fischgerichte  
delikat*  
0,2l € 6,40

Blanc de Noirs Zweigelt 2016, Weingut Dürnberg – Weinviertel/  
Österreich  
*Leicht, erfrischend mit Noten von saftigen, hellroten Früchten – schmeckt nicht nur zu Fisch.*  
0,2 l € 6,90

## Geflügel und Fleischgerichte

269 Maispoularde mit Schinken und Salbei gebraten  
auf Petersilienwurzel- und Karottengemüse,  
Balsamicojus und kleinen gebratenen Kartoffeln  
€ 15,80

Wiener Schnitzel mit frischen Blattsalaten und Bratkartoffeln  
281 vom Schweinerücken € 12,80  
282 vom Kalbsrücken € 15,80

Cordon Bleu mit frischen Blattsalaten und Bratkartoffeln  
268 vom Schweinerücken € 14,50  
271 vom Kalbsrücken € 17,50

275 Medaillons vom Schweinefilet im Schinkenmantel gebraten  
auf Pilzen á la Crème und Broccoligemüse,  
dazu Bratkartoffeln  
€ 13,80

285 Hausgemachte Rindsroulade  
gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebeln,  
dazu Gemüse der Saison und Salzkartoffeln  
€ 13,90

270 Filetsteak vom Hereford Rind rosa gebraten,  
mit Rotweinjus, Gemüse vom Tage  
und Kartoffelgratin  
€ 22,80

### **Unsere Weinempfehlungen:**



Pink St. Laurent 2016, Weingut Tina Pfaffmann – Pfalz  
*Der Rosé mit „Suchtpotential“: hellrote Früchte und Nuancen von Ananas  
bereichern Fleischgerichte*  
0,2 l € 6,60

Cuvée rot 2015, Weingut Tobias Knewitz – Rheinhessen  
*Schmeichelnd-weiche Cuvée deutscher roter Rebsorten mit Noten von saftigen roten  
Früchten*  
0,2 l € 8,60

## **Dessert**

332 Hausgemachte Rote Grütze  
mit flüssiger Sahne  
€ 3,00

345 Hausgemachter Apfelstrudel  
mit Vanilleeis und Puderzucker  
€ 4,60

Quarkknödel mit Pflaumen gefüllt  
Mit Mandelbutter  
und Vanillesauce  
€ 6,80

## **Kinderkarte ( bis 12 Jahre):**

336 Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsauce  
€ 6,00

339 Schnitzel „Wiener Art“  
Gemüse vom Tage und Pommes Frites  
€ 6,00

340 Schollenfilet gebraten  
mit Blattspinat und Pommes Frites  
€ 6,00

239 Kugel Eis  
Eine Kugel wahlweise Schokolade – Vanille – Erdbeere  
€ 1,00

# Scheerkohl

eine Bremer Tradition, das erste frische Gemüse aus der  
Region im Jahr

Cremesuppe vom Scheerkohl  
Mit Lachsklößchen  
€ 4,50

Scheerkohl gedünstet  
mit gebratenen Schweinemedaille dazu Senfsauce  
und Bratkartoffeln  
€ 13,80

Scheerkohl gedünstet  
Mit auf der Haut gebratenem Kabeljau  
Dazu Senfsauce und Bratkartoffeln  
€ 14,50

Scheerkohl gedünstet  
Mit Kochwurst und Kassler  
Dazu Senfsauce und Bratkartoffeln  
€ 12,80

# Getränkekarte

## Warme Getränke

### Kaffee- / Kaffeespezialitäten

320 Café Crème <sup>13</sup>	Tasse	€ 1,60
321 Café Cème <sup>13</sup>	Pott / Kännchen	€ 3,20
318 Cappuccino	Tasse	€ 2,00
316 Cappuccino	große Tasse	€ 4,00
315 Latte Macchiato <sup>13</sup>		€ 3,00
317 Espresso <sup>13</sup>		€ 1,60
322 Kaffee Hag	Tasse	€ 1,60
	Pott / Kännchen	€ 3,20

### Heißgetränke

326 Heiße Schokolade	Tasse	€ 3,00
328 Heiße Zitrone	Glas	€ 1,80
329 Glühwein <sup>9</sup>	Glas	€ 3,00
330 Grog (4cl Rum à 40% vol.)	Glas	€ 3,50
333 Heiße Schokolade mit Weinbrand	Tasse	€ 3,80

### Tee

324 Meißner Tee	Glas	€ 1,60
	Kännchen	€ 3,20

#### Teesorten:

Darjeeling – schwarzer Tee

Grüner Tee

Kamille, Pfefferminz

Früchte, Hagebutte

Rooibos, Rooibos Vanille



## Alkoholfreie Getränke

140 Coca Cola 1, 2, 13, Fanta 2,3, 4, Sprite 1	0,2 l	€ 1,60
147 Coca Cola 1, 2, 13, Fanta 2,3, 4, Sprite 1	0,3 l	€ 2,50
148 Coca Cola 1, 2, 13, Fanta 2,3, 4, Sprite 1	0,4 l	€ 3,20
141 Coca Cola light 1, 2, 4, 6	0,2 l	€ 1,60
166 Tonic Water 14	0,2 l	€ 2,50
167 Bitter Lemon 14, 3	0,2 l	€ 2,50
163 Vilsa Gourmet Mineralwasser Medium	0,25 l	€ 1,90
165 Vilsa Gourmet Mineralwasser Naturelle	0,25 l	€ 1,90
164 Vilsa Mineralwasser	0,75 l	€ 3,90
165 Vilsa Gormet Mineralwasser Medium	0,75 l	€ 4,50
112 Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 3,90
120 Vitamalz – alkoholfreier Malztrunk 2	0,3 l	€ 2,90
118 Beck's Pils alkoholfrei	0,33 l	€ 2,90
161 Apfelsaftschorle	0,4 l	€ 3,20
149 Apfelsaft	0,2 l	€ 2,00
150 Orangensaft	0,2 l	€ 2,50
151 Johannisbeersaft	0,2 l	€ 2,50
162 Sangrita – mexikanisches Gewürzgetränk	2 cl	€ 1,20

## Alkoholische Getränke

### Bier vom Fass

100 Haake Beck Pils	0,2 l	€ 1,60
101 Haake Beck Pils	0,3 l	€ 2,40
102 Haake Beck Pils	0,4 l	€ 3,20
116 Alsterwasser	0,3 l	€ 2,40
117 Staropramen	0,3 l	€ 2,90
108 Staropramen	0,5 l	€ 4,80
110 Franziskaner Hefeweizen	0,3 l	€ 2,80
111 Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	€ 3,90
105 Franziskaner Kellerbier	0,5 l	€ 4,50

### Flaschenbier

119 Beck's Pils	0,33 l	€ 2,90
-----------------	--------	--------

## Apéritifs

206 Sherry Medium Dry	15% vol.	5 cl	€ 2,50
207 Sherry golden Amoruso	15% vol.	5 cl	€ 2,50
208 Noilly Prat Original Dry	18% vol.	5 cl	€ 3,00
<i>Französischer Wermut im Holzfass gereift</i>			
209 Martini Rosso	15% vol.	5 cl	€ 2,50
210 Martini Bianco	15% vol.	5 cl	€ 2,50

## Longdrinks

212 Campari Orange 2 (Campari 25% vol.)		0,1 l	€ 2,80
213 Campari Soda 2 (Campari 25% vol.)		0,1 l	€ 2,80
Campari Tonic 2,14 (Campari 25% vol.)		0,1 l	€ 2,80
214 Pernod Cola 1, 2, 13 (Pernod 40% vol.)		0,1 l	€ 2,80
215 Whisky Cola (Whisky 40% vol.)		0,1 l	€ 2,80
216 Bacardi Cola (Bacardi 38% vol.)		0,1 l	€ 2,80
217 Mackenstedter Cola (Mackenst. Korn 32% vol.)		0,1 l	€ 2,20
217 Wodka Bitter Lemon (Wodka 40% vol.)		0,1 l	€ 2,80

## **Spirituosen**

177 Mackenstedter Weizenkorn	32% vol.	2 cl	€ 1,20
178 Mackenstedter Sauerkirsch	15% vol.	2 cl	€ 1,20
180 Schinkenhäger	38% vol.	2 cl	€ 1,80
185 Gordon's Dry Gin	38% vol.	2 cl	€ 2,10
188 Linie Aquavit	41,5% vol.	2 cl	€ 2,30
186 Malteserkreuz Aquavit	40% vol.	2 cl	€ 1,80
189 Moskowskaya Wodka	40% vol.	2 cl	€ 2,10
192 Bommerlunder	38% vol.	2 cl	€ 1,80

## Schnapps und Obstbrände

*Unsere erlesene Auswahl an Schnäppsen mit natürlich Essenzen versetzt und Edelbränden beziehen wir von der Privatbrennerei Prinz am Bodensee, die ausschließlich regionale Zutaten verwendet.*

153 Hausschnapps MARILLEN	34% vol.	2 cl	€ 2,30
154 Birnerla	34% vol.	2 cl	€ 2,30
155 Birnerla mit Honig	34% vol.	2 cl	€ 2,30
156 Nusserla	34% vol.	2 cl	€ 2,30
157 Alte Marille <i>im Holzfass gereift</i>	41% vol.	2 cl	€ 3,50
158 Alte Birne <i>im Holzfass gereift</i>	41% vol.	2 cl	€ 3,50

## Weinbrand

195 Asbach Uralt 2	38% vol.	2 cl	€ 2,30
196 Scharlachberg	38% vol.	2 cl	€ 2,10

## Kräuterbitter

197 Underberg	44% vol.	2 cl	€ 2,30
198 Fernet Branca	42% vol.	2 cl	€ 2,30
199 Branca Menta	40% vol.	2 cl	€ 2,30
184 Jägermeister	35% vol.	2 cl	€ 1,90

## Rum und Whisky

200 Bacardi Superior Rum 2	37,5% vol.	2 cl	€ 2,10
181 Übersee Rum 2	40% vol.	2 cl	€ 1,80
193 Johnny Walker red Label 2	40% vol.	2 cl	€ 2,10
193 Paddy Single Malt	40% vol.	2 cl	€ 2,60

## Likör

201 Benediktiner Likör 13, 2	40% vol.	2 cl	€ 2,10
202 Cointreau	40% vol.	2 cl	€ 2,10
203 Amaretto	28% vol.	2 cl	€ 2,10

## Unsere aktuellen Weintipps

Bei unserer delikatsten Weinauswahl legen wir Wert darauf, dass die Weine mit all unseren Speisen harmonieren und arbeiten hier eng mit einer Weinakademikerin zusammen.

### Weißwein

Grauer Burgunder Kabinett 2016 9

Tina Pfaffmann, Pfalz 12,5% vol. 0,2 l € 7,30 Fl. 0,7 l € 25,40  
*Trocken, Aromen von saftigen Birnen, rotbackigem Apfel und Honigmelone, weich und süffig – ein saftiger Grauburgunder, der nach mehr schmeckt.*

„Herzglück“ Riesling Kabinett 2015 9

Tina Pfaffmann, Pfalz 13% vol. 0,2 l € 9,10 Fl. 0,7 l € 32,00  
*Trocken, erfrischend fruchtig, spritzig, Aromen von weißem Pfirsich, Quitte, etwas Vanille und ein Hauch von Minze – ein typischer Riesling zum Niederknien.*

Sauvignon Blanc 2016 9

Tobias Knewitz, Rheinhessen 13% vol. 0,2 l € 8,50 Fl. 0,7 l € 29,90  
*Trocken, frisch, Aromen von frischer Mango, weißen Johannisbeeren und Stachelbeeren mit einer dezenten Pfirsichnuance – ein Sauvignon Blanc, der seinesgleichen sucht.*

Custoza 2016 9

Garganega, Cortese, Trebbiano, Malvasia, Friulano

Menegotti, Veneto - Italien 12,5% vol. 0,2 l € 6,40 Fl. 0,7 l € 22,50  
*Trocken, frisch-schmelzig, Aromen von Apfelmus, Ananas, Aprikosen, Orangen und weißen Blüten – ein süffiger Norditaliener, der Trinkfreude pur verspricht.*

Chardonnay-Macabeo 2015 9 13% vol. 0,2 l € 4,70 Fl. 0,7 l € 16,70

Corona d'Aragon, Cariñena - Spanien

*Trocken, leicht, Aromen von gelbem Apfel und Honigmelonen – ein typischer Nordspanier, der mit wenig Säure zu allem passt.*

Weinschorle 0,2 l € 3,50

### Roséwein

Pink St. Laurent 2016 9

Tina Pfaffmann, Pfalz 12% vol. 0,2 l € 6,60 Fl. 0,7 l € 23,10  
*Trocken mit süßlichem, schmeichelnden Auftakt. Aromen von Glaskirschen, frischen Erdbeeren und eine Nuance von Ananas – dieser Rosé macht süchtig.*

Blanc de Noir Zweigelt 2016 9

Dürnberg, Weinviertel – Österreich 12% vol. 0,2 l € 6,90 Fl. 0,7 l € 24,40  
*Trocken, erfrischend spritzig, Aromen von hellen Kirschen, saftigen Himbeeren, etwas Grapefrucht und ein Hauch von Mandeln – dieser Blanc de Noir macht jeden Provence-Rosé überflüssig.*

## Rotwein

Cuvée Rot 2015 9

Spätburgunder, St. Laurent und Portugieser

Tobias Knewitz, Rheinhessen 13% vol. 0,2 l € 8,60 FL. 0,7 l € 30,00

*Trocken mit süßlichem, schmeichelnden Auftakt, vollmundig. Aromen von Heidelbeeren, Schlehen, Pflaumenkompott, Kirschen und etwas Zedernholz – eine trinkfreudige, weiche Cuvée aus Spätburgunder, St. Laurent und Portugieser.*

Spätburgunder Kalkmergel 2015 9

Andreas Meyer, Pfalz 13,5% vol. 0,2 l € 10,50 FL. 0,7 l € 38,00

*Trocken, elegant, weich. Aromen von reifen Himbeeren, Brombeeren und Sanddorn, dazu etwas Süßholz und eine dezente Würze – ein typischer Spätburgunder, der nach dem nächsten Schluck verlangt.*

La Segreta Rosso 2015 9

Nero d'Avola, Merlot, Syrah

Planeta, Sizilien 13% vol. 0,2 l € 7,00 FL. 0,7 l € 24,60

*Trocken, füllig und vielfältig mit Aromen von saftigen dunkeln Beeren, schwarzen Kirschen, etwas Pflaumen, dazu Röstnoten und würzige Noten wie Oregano und Lorbeer – ein feuriger und gleichzeitig eleganter Sizilianer.*

## Perl- und Schaumwein

Prosecco Frizzante 9

Terre di Sant Alberto, Treviso - Italien

*Trocken, leicht, unkompliziert* 11 % vol. 0,1 l € 3,40

Winzersekt aus Weißburgunder 9

Tina Pfaffmann, Pfalz

*Trocken, fruchtig-blumig, erfrischend* 12,5% vol. 0,1 l € 4,90

235 Mumm Sekt 9

*Elegant trocken* 11,5% vol. 0,1 l € 4,90

236 Henkell Sekt 9

*Trocken* 11,5% vol. 0.375 l € 8,80

237 Sekt Hausmarke 9

*Halbtrocken* 11% vol. 0.75 l € 15,50

238 Champagne Reserve 9

*Brut* 12,5% vol. 0.75 l € 56,00

Veuve Durand

*Brut*

## **Kennzeichnung der Zusatzstoffe**

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 Farbstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Süßungsmittel
- 5 Eiklar
- 6 Phenylalaninquelle
- 7 Milcheiweiß
- 8 Phosphat
- 9 Sulfite
- 10 Geschwärzt
- 11 Geschmacksverstärker
- 12 Gentechnisch verändert
- 13 Koffeinhaltig
- 14 Chininhaltig