



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
Web: 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*

Unsere Empfehlung zum Aperitif

Lillet ist ein Aperitif aus Wein und Fruchtlikör von Schalen aus Zitrusfrüchten.

Unser Lillet Blanc besteht aus Weißwein der Sorte Sémillon und weist Aromen von in Honig kandierten Orangen, Fichtenharz und exotischen Früchten auf.

Lillet kombiniert mit frischen Früchten und spritzigen Softdrinks ist der delikate Auftakt zu unseren für Sie sorgfältig von Hand zubereiteten Gerichten.

Lillet Berry

Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry und Beeren

Lillet Vive

Lillet mit Tonic Water, Gurkenscheiben, Erdbeeren und Minze

0,2 l € 3,00



Suppen und Eintöpfe

250 Fischerhuder Hühnersuppe
mit ordentlich was drin

€ 3,80

251 Tomatensuppe mit Basilikumklößchen
und Sahne

€ 3,80

252 Fisch-Eintopf „nach Art des Hauses“
mit Hechtklößchen, Lachs- und Schollenfilet und Gemüsestreifen;
dazu geröstetes Ciabatta

€ 8,50

Vorspeisen

Gebeizter Lachs auf Gemüserösti
mit Senf-Honig-Dillsauce;
dazu Salatbeete

€ 8,50

Gebratene Entenleber;
dazu Salatbeete und Feigen

€ 9,50



Weintipp

***Unsere Weinempfehlung zu unseren Vorspeisen, Suppen und
Eintöpfen:***

Grauburgunder Kabinett, Weingut Tina Pfaffmann – Pfalz /
Deutschland

Ein Allround-Talent par excellence mit saftigen, gelbfruchtig-appetitlichen Noten.

€ 5,35

Vegetarische Gerichte

242 Bandnudeln mit tomatisiertem Gemüse;
dazu geriebener Parmesan

€ 7,80

256 Saisonale Blattsalate mit Pinienkernen
und Ziegenkäse;
dazu Himbeer-Balsamico-Dressing

€ 8,50



Weintipp

Unsere Weinempfehlung zu vegetarischen Gerichten:

Sauvignon Blanc 2016, Weingut Tobias Knewitz – Rheinhessen/
Deutschland

*Ein erfrischendes Erlebnis mit Noten von exotischen Früchten wie Mango und Maracuja,
dazu ein hauch grüne Paprika. Animierender Wein!*

€ 7,20

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;
dazu Bratkartoffeln und frischen Salat der Saison
€ 15,50

Unsere Weinempfehlungen zu Fischgerichten:



Weintipp

Custoza 2016, Weingut Menegotti – Gardasee / Italien
Köstliche blumige, gelbfruchtige Noten begleiten unsere Fischgerichte
€ 5,40

Blanc de Noirs Zweigelt 2016, Weingut Dürnberg – Weinviertel/
Österreich
Leicht, erfrischend mit Noten von saftigen, hellroten Früchten – schmeckt nicht nur zu Fisch.
€ 5,85

Geflügel und Fleischgerichte

269 Maispoularde mit Schinken und Salbei gebraten
auf Petersilienwurzeln- und Karottengemüse,
Balsamicojus und kleinen gebratenen Kartoffeln

€ 14,80

Wiener Schnitzel mit frischen Blattsalaten; dazu Bratkartoffeln

281 vom Schweinerücken € 11,80

282 vom Kalbsrücken € 14,80

oder als Cordon Bleu

268 vom Schweinerücken € 13,50

271 vom Kalbsrücken € 16,50

275 Medaillons vom Schweinefilet im Schinkenmantel gebraten
auf Pilzen à la Crème und Broccoligemüse;

dazu Bratkartoffeln

€ 13,80

285 Hausgemachte Rindsroulade
gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebeln;
dazu Gemüse der Saison und Salzkartoffeln

€ 12,90

270 Filetsteak von Hereford Rind rosa gebraten,
mit Rotweinjus, Gemüse vom Tage

und Kartoffelgratin

€ 19,80

Unsere Weinempfehlungen zu Geflügel und Fleisch:



Weintipp

Pink St. Laurent 2016, Weingut Tina Pfaffmann – Pfalz

Der Rosé mit „Suchtpotential“: hellrote Früchte und Nuancen von Ananas bereichern Fleischgerichte

€ 4,85

Cuvée rot 2015, Weingut Tobias Knewitz – Rheinhessen

Schmeichelnd-weiche Cuvée deutscher roter Rebsorten mit Noten von saftigen roten Früchten.

€ 6,30

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

Wildkarte

Unser Fischerhuder Jäger war erfolgreich!

Maronen-Cremesuppe (Esskastanien)
Verfeinert mit Honig und Sahne
€ 4,00

Wildgulasch aus Reh und Dammwild in Pilzrahm geschmort
mit Rosenkohl und Serviettenknödel
€ 14,50

Rehschnitzel mit Mandeln gebraten;
dazu Rosenkohl und Spätzle
€ 15,50

Roulade vom Wildschwein
gefüllt mit Birnen, Maronen und Zwiebeln;
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße
€ 18,80

Rosa gebratener Wildschweinerücken mit Maronenkruste an
Rotweinsauce;
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen
€ 23,50

Pflaumenknödel aus Quarkteig mit Vanillesauce
€ 4,80



Weintipp

Unsere Weinempfehlung zu Wildgerichten:

Cuvée rot 2015, Weingut Tobias Knewitz – Rheinhessen
*Schmeichelnd-weiche Cuvée deutscher roter Rebsorten mit Noten von
saftigen roten Früchten. Ein fülliger Gaumenschmeichler.*
€ 8,50

Getränkekarte

Warme Getränke

Kaffee- / Kaffeespezialitäten

320 Café Crème ¹³	Tasse	€ 1,60
321 Café Cème ¹³	Pott / Kännchen	€ 3,20
318 Cappuccino	Tasse	€ 2,00
316 Cappuccino	große Tasse	€ 4,00
315 Latte Macchiato ¹³		€ 3,00
317 Espresso ¹³		€ 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 ⁹	Glas	€ 3,00
330 Grog (4cl Rum à 40% vol.)	Glas	€ 3,50
333 Heiße Schokolade mit Weinbrand	Tasse	€ 3,80

Tee

324 Maßmer 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	0,3 l	€ 2,50
148	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
112 Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 3,90
113 Franziskaner Hefeweizen Holunder	0,33 l	€ 2,57
113 Franziskaner Hefeweizen Zitrone	0,33 l	€ 2,57
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	€ 1,80
101 Haake Beck Pils	0,3 l	€ 2,60
102 Haake Beck Pils	0,4 l	€ 3,40
116 Alsterwasser	0,3 l	€ 2,60
117 Hasselröder Fürstenbräu Granat	0,3 l	€ 2,90
108 Hasselröder Fürstenbräu Granat	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
111 Franziskaner Hefeweizen Dunkel	0,5 l	€ 3,90

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
213 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

Neu, lecker, spritzig

218 Lillet Berry (Lillet Blanc 17% vol.)		0,2 l	€ 3,00
<i>Lillet mit Schweppes Wild Berry und Beeren</i>			
219 Lillet Vive (Lillet Blanc 17% vol.)		0,2 l	€ 3,00
<i>Lillet mit Tonic Water, Gurkenscheiben, Erdbeeren und Minze</i>			

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	€ 2,10
198 Fernet Branca	42% vol.	2 cl	€ 2,10
199 Branca Menta	40% vol.	2 cl	€ 2,10
184 Jägermeister	35% vol.	2 cl	€ 1,80

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 9

Tina Pfaffmann, Pfalz 12,5% vol. 0,2 l € 7,30

Trocken, Aromen von saftigen Birnen, rotbackigem Apfel und Honigmelone, weich und süffig – ein saftiger Grauburgunder, der nach mehr schmeckt.

„Herzglück“ Riesling Kabinett 9

Tina Pfaffmann, Pfalz 13% vol. 0,2 l € 8,50

Trocken, erfrischend fruchtig, spritzig, Aromen von weißem Pfirsich, Quitte, etwas Vanille und ein Hauch von Minze – ein typischer Riesling zum Niederknien.

Sauvignon Blanc 9

Tobias Knewitz, Rheinhessen 13% vol. 0,2 l € 8,00

Trocken, frisch, Aromen von frischer Mango, weißen Johannisbeeren und Stachelbeeren mit einer dezenten Pfirsichnuance – ein Sauvignon Blanc, der seinesgleichen sucht.

Custoza 9

Garganega, Cortese, Trebbiano, Malvasia, Friulano

Menegotti, Veneto - Italien 12,5% vol. 0,2 l € 6,40

Trocken, frisch-schmelzig, Aromen von Apfelmus, Ananas, Aprikosen, Orangen und weißen Blüten – ein süffiger Norditaliener, der Trinkfreude pur verspricht.

Chardonnay-Macabeo 9 13% vol. 0,2 l € 4,70

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 9

Tina Pfaffmann, Pfalz 12% vol. 0,2 l € 6,60

Trocken mit süßlichem, schmeichelnden Auftakt. Aromen von Glaskirschen, frischen Erdbeeren und eine Nuance von Ananas – dieser Rosé macht süchtig.

Blanc de Noir Zweigelt 9

Dürnberg, Weinviertel – Österreich 12% vol. 0,2 l € 6,90

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 9

Spätburgunder, St. Laurent und Portugieser

Tobias Knewitz, Rheinhessen 13% vol. 0,2 l € 8,60

Trocken mit süßlichem, schmeichelnden Auftakt, vollmundig. Aromen von Heidelbeeren, Schlehen, Pflaumenkompott, Kirschen und etwas Zedernholz – eine trinkfreudige, weiche Cuvée..

Spätburgunder Kalkmergel 9

Andreas Meyer, Pfalz 13,5% vol. 0,2 l € 9,50

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 9

Nero d'Avola, Merlot, Syrah

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

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. 0,2 l € 3,40

Winzersekt aus Weißburgunder 9

Tina Pfaffmann, Pfalz

Trocken, fruchtig-blumig, erfrischend 12,5% vol. 0,2 l € 4,90

235 Mumm Sekt 9

Elegant trocken 11,5% vol. 0,2 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

Veuve Durand 12,5% vol. 0.75 l € 40,00

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