



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



***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.*  
0,2l € 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

# Spargel von Henns` Hof in Ottersberg

417 Spargelcremesuppe mit Einlage

€ 4,20

392 Spargelsalat mit Rucola und Orangen  
dazu in Schinken gebratener Ziegenkäse

€ 7,50

390 Erntefrischer Spargel  
wahlweise mit:

390 Katenschinken € 13,80

403 gebratenem Lachsfilet € 16,50

388 Schnitzel vom Schwein € 16,50

401 Schweinemedallion € 17,90

dazu Salzkartoffeln, zerlassene Butter  
oder Sauce Hollandaise

Dessert:

Gebackener Spargel  
mit Vanilleeis

€ 6,50



**Unsere Weinempfehlung zu unseren Spargelgerichten:**  
Falko 2016, Weingut Dürnberg – Weinviertel/ Österreich  
*eine unwiderstehlich erfrischende, fruchtig-würzige, leichte Cuvée aus Sauvignon,  
Welschriesling und Muskateller*

€ 5,50

# 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 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<br><i>im Holzfass gereift</i> | 41% vol. | 2 cl | € 3,50 |
| 158 Alte Birne<br><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