



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*

Suppen und Eintöpfe

250 Fischerhuder Hühnersuppe
mit ordentlich was drin

€ 3,80

Maronencreme mit
Honigsahne

€ 4,50

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

Dammhirschleber gebraten;
dazu Salat aus Röstkartoffeln, Feldsalat und Ruccola
mit Wallnuss-Balsamico-Dressing

€ 9,80

Gebratene Entenleber,
dazu Salatbeete und Feigen

€ 9,50

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder Kabinett, Weingut Tina Pfaffmann – Pfalz /
Deutschland

Ein Gaumenschmeichler par excellence mit gelbfruchtigen Noten.

€ 7,30



Vegetarische Gerichte

Bandnudeln mit tomatisiertem Gemüse
verfeinert mit Basilikum-Pesto,
dazu **Parmigiano Reggiano**

€ 9,80

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

€ 8,50

Grünkohl-Apfel - Bratling
mit Kräutercreme und Salzkartoffeln
dazu Blattsalate

€ 9,80

Unsere Weinempfehlung:

Sauvignon Blanc 2016, Weingut Tobias Knewitz – Rheinhessen/
Deutschland

Ein erfrischendes Erlebnis mit Noten von exotischen Früchten.

€ 8,50



Weintipp

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

303 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

Unsere Weinempfehlungen:



Weintipp

Custoza 2016, Weingut Menegotti – Gardasee / Italien
Köstliche blumige, gelbfruchtige Noten begleiten delikate unsere Fischgerichte
€ 6,40

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

€ 6,60

Cuvée rot 2015, Weingut Tobias Knewitz – Rheinhessen
*Schmeichelnd-weiche Cuvée deutscher roter Rebsorten mit Noten von saftigen roten
Früchten*

€ 8,60



Weintipp

Dessert

332 Hausgemachte Rote Grütze
mit flüssiger Sahne
€ 3,00

345 Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Puderzucker
€ 4,60

Pflaumenknödel aus Quarkteig mit Vanillesauce
€ 4,80

Kinderkarte bis 12 Jahre

336 Spaghetti mit
Tomaten- Hackfleischsauce
€ 6,00

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

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

Wild- und Grünkohlkarte

Rehschnitzel mit Mandeln gebraten;
dazu Wirsing á la Crème und Spätzle
€ 15,50

Rosa gebratener Hirschrücken mit Maronenkruste an Rotweinsauce;
dazu Rosenkohl und Kartoffelklößchen
€ 23,50

Fischerhuder Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel;
dazu Salzkartoffeln
€12,80

Fischerhuder Grünkohl nach traditioneller Art mit Kochwurst,
Pinkel, Bauchspeck und Kassler;
dazu Salzkartoffeln
€ 16,80

Fischerhuder Grünkohl mit Äpfel gedünstet;
dazu schwarzer Heilbutt, Senfsauce
mit kleinen gebratenen Kartoffeln
€ 14,80

Das Beste von der Barbarie Ente: Brust und Keule
Mit Apfelrotkohl und
Kartoffelklößen
€ 22,80

Unsere Weinempfehlungen:



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

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

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 Amoroso	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

Veuve Durand

Brut

12,5% vol. 0.75 l € 56,00

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