



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.

SEP *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*

*Willkommen in Bellmann's Gasthof
Wir wünschen Ihnen einen entspannten, leckeren Aufenthalt*

Suppen und Eintöpfe

Fischerhuder Hühnersuppe
mit ordentlich was drin
€ 5,80

Cremesuppe von rosa Linsen,
mit Gemüsestreifen
mit gebratenem Zanderfilet
€ 6,50

Fischeintopf „Art des Hauses“
mit Hechtklößchen, Lachs, Schollenfilet und Gemüsestreifen;
dazu geröstetes Ciabatta
€ 13,80

Vorspeisen

Büffelmozzarella auf Tomaten- Basilikumsauce
mit Rucola und Balsamico-Knoblauch-Dressing
€ 10,80

Gebratene Rehleber
auf Apfel-Kartoffelpüree mit Preiselbeeren
und Wildsalat
€ 13,80

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Parmesan und Rucola
€ 12,50



Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder Kabinett, Weingut Tina Pfaffmann – Pfalz /
Deutschland
Ein Gaumenschmeichler par excellence mit gelbfruchtigen Noten.
0,2 l € 7,80

Vegetarische Gerichte

Saisonale Blattsalate mit Gurke und Tomate;
dazu Himbeer-Balsamico-Dressing
€ 5,80

Saisonale Blattsalate mit Pinienkernen und
Dressing nach Wahl:
Himbeer-Balsamico,
Knoblauch-Senf-Balsamico oder
Orangen-Joghurt-Dressing;
dazu drei kleine frischgebackene Brötchen und Avocado-Dip
€ 11,80

Topping zu den Blattsalaten:

Ziegenkäse und Rote Beete € 4,50
Gebratene Maispoularden-Streifen € 7,80

Risotto mit gebratenem Blumenkohl und getrockneten Tomaten
verfeinert Weißwein und Parmigiano Reggiano
€ 13,80

Hausgemachte Bandnudeln mit
getrockneten Tomaten, Rucola und Basilikum-Pesto;
dazu Parmigiano Reggiano
€ 12,80

Unsere Weinempfehlung:

Pink St. Laurent, Weingut Tina Pfaffmann – Pfalz

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

0,2 l € 7,80



Weintipp

Willkommen in Bellmann's Gasthof

Wir wünschen Ihnen einen entspannten, leckeren Aufenthalt

Fischgerichte

Lachsfilet mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch gebraten
auf Kartoffelrostis
mit Rucola und Feldsalat
€ 16,80

Zander aus hiesigem Gewässer
auf der Haut in Zitronenbutter gebraten
mit Blattspinat, Kirschtomaten und Salzkartoffeln
€ 19,80

Scholle im Ganzen gebraten „Finkenwerder Art“,
mit frischem Salat und Bratkartoffeln
€ 19,50

Fischteller nach „traditioneller“ Art
von gebratenem Lachs-, Zander- und Schollenfilet
mit Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln;
dazu frischer Salat der Saison
€ 21,50



Weintipp

Unsere Weinempfehlungen:

Riesling Réserve, Weingut Schumann-Nägler – Rheingau /
Deutschland

Rassig mit Aromen von gelben Früchten und Nuancen von Krokant
0,2 l € 8,60

Willkommen in Bellmann's Gasthof

Wir wünschen Ihnen einen entspannten, leckeren Aufenthalt

Geflügel und Fleischgerichte

Maispoularde mit Schinken und Salbei gebraten
auf Petersilienwurzel- und Karottengemüse,
Balsamicojus und kleinen gebratenen Kartoffeln
€ 17,80

Wiener Schnitzel mit frischen Blattsalaten und Bratkartoffeln
vom Schweinerücken € 15,50
vom Kalbsrücken € 19,50

Cordon Bleu mit frischen Blattsalaten und Bratkartoffeln
vom Schweinerücken € 18,70
vom Kalbsrücken € 21,50

Geschnetzeltes vom Schweinefilet
Mit Pilzen und Zwiebeln á la Crème,
mit Broccoli-Gemüse und Kartoffelrösti
€ 18,80

Hausgemachte Rindsroulade
gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebeln;
dazu Gemüse der Saison und Salzkartoffeln
€ 17,80

Filetsteak vom Hereford Rind rosa gebraten,
mit Rotweinjus, Gemüse vom Tage
und Kartoffelgratin
€ 26,80

Unsere Weinempfehlungen:

Pink St. Laurent, Weingut Tina Pfaffmann – Pfalz
*Der Rosé mit „Suchtpotential“: hellrote Früchte und Nuancen von Ananas
bereichern eindrucksvoll Fleischgerichte*
0,2 l € 7,80



Weintipp

Primitivo Puglia IGT 9 Alto Bello, Italien – Apulien

*Trocken, samtig-weich mit saftigen Noten von reifen Schwarzkirschen, dazu schokoladige
Nuancen und etwas Mokka. Der Nachhall ist von dunklen Früchten und einem Vanillehauch getragen*
0,2 l € 7,00

*Willkommen in Bellmann's Gasthof
Wir wünschen Ihnen einen entspannten, leckeren Aufenthalt*

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze
mit flüssiger Sahne oder Vanilleeis
€ 5,50

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Puderzucker
€ 6,80

Kinderkarte

336 Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsauce
€ 6,00

339 Schnitzel „Wiener Art“ mit
Gemüse vom Tage und Pommes Frites
€ 6,80

340 Schollenfilet gebraten
mit Blattspinat und Pommes Frites
€ 6,90

239 Eis
eine Kugel: wahlweise Schokolade – Vanille – Erdbeere
€ 1,30

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 Wild Berry und Beeren

Lillet Vive

Lillet mit Tonic Water, Gurkenscheiben, Erdbeeren und Minze

Canonita Spritz

De Mallorca

Canonita Schaumwein frische Orange

Aperitif Alkoholfrei

Martini Florale

Martini Florale mit Tonicwater

0,2 l € 6,00



Willkommen in Bellmann's Gasthof

Wir wünschen Ihnen einen entspannten, leckeren Aufenthalt

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

140 Coca Cola 1, 2, 13, Fanta 2, 3, 4, Sprite 1	0,2 l	€ 2,20
147	0,3 l	€ 3,30
148	0,4 l	€ 4,40
141 Coca Cola zero 1, 2, 4, 6	0,33 l	€ 3,50
166 Tonic Water 14	0,2 l	€ 3,30
167 Bitter Lemon, Wild Beery 14, 3	0,2 l	€ 3,30
163 Vilsa Gourmet Mineralwasser Medium	0,25 l	€ 2,50
165 Vilsa Gourmet Mineralwasser Naturelle	0,25 l	€ 2,50
169 Vilsa Mineralwasser	0,75 l	€ 5,80
112 Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,50
120 Hemelinger Malz – alkoholfreier Malztrunk 2	0,33 l	€ 3,50
118 Beck's Pils alkoholfrei	0,33 l	€ 3,50
161 Saftschorle	0,3 l	€ 3,00
149 Apfelsaft	0,2 l	€ 3,00
150 Orangensaft	0,2 l	€ 3,00
151 Johannisbeersaft, Traubensaft rot, Rhabarber	0,2 l	€ 3,00

Alkoholische Getränke

Bier vom Fass

100 Haake Beck Pils	0,2 l	€ 2,20
101 Haake Beck Pils	0,3 l	€ 3,30
102 Haake Beck Pils	0,4 l	€ 4,40
105 Haake Beck Kräusen	0,3 l	€ 3,80
103 Hemelinger Pils	0,2 l	€ 2,00
104 Hemelinger Pils	0,3 l	€ 3,00
105 Hemelinger Pils	0,4 l	€ 4,00
116 Alsterwasser	0,3 l	€ 3,30
111 Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	€ 5,50
123 Saison Bier	0,3 l	€ 3,30
124 Saison Bier	0,5 l	€ 5,80

Willkommen in Bellmann's Gasthof

Wir wünschen Ihnen einen entspannten, leckeren Aufenthalt

Apéritiff

209 Martini Rosso	15% vol.	5 cl	€ 3,00
210 Martini Bianco	15% vol.	5 cl	€ 3,00

Longdrinks

212 Campari Orange ² (Campari 25% vol.)		0,1 l	€ 4,00
213 Campari Soda ² (Campari 25% vol.)		0,1 l	€ 4,00
213 Campari Tonic ^{2,14} (Campari 25% vol.)		0,1 l	€ 4,00
214 Pernod Cola ^{1, 2, 13} (Pernod 40% vol.)		0,1 l	€ 4,00
215 Whisky Cola (Whisky 40% vol.)		0,1 l	€ 4,00
216 Bacardi Cola (Bacardi 38% vol.)		0,1 l	€ 4,00
217 Mackenstedter Cola (Mackenst. Korn 32% vol.)		0,1 l	€ 3,50
217 Wodka Bitter Lemon (Wodka 40% vol.)		0,1 l	€ 4,00
218 Lillet Berry (Lillet Blanc 17% vol.)		0,2 l	€ 5,50
<i>Lillet mit Schweppes Wild Berry und Beeren</i>			
219 Lillet Vive (Lillet Blanc 17% vol.)		0,2 l	€ 5,50
<i>Lillet mit Tonic Water, Gurkenscheiben, Erdbeeren und Minze</i>			

Cocktails getoastet 😊

Unbedingt probieren: Unsere spritzigen, eisgekühlten „kukkis“

kukki Mojito	14,1% vol.	0,33 l	€ 6,90
<i>Weißer Rum mit Limetten-Minz-Likör, Zitronensaft, Limettensaft, frische Minze und Eis</i>			
kukki El Presidente	14,1% vol.	0,33l	€ 6,90
<i>Brauner Rum mit Ananassaft, Limettensaft, Grenadinesirup, Sauerkirschsaft, frische Heidelbeeren und Eis</i>			
kukki Wild Passion Fruit ⁹	8% vol.	0,33 l	€ 6,90
<i>Fruchtwein, Maracujasirup und -saft, Limettensaft, frische Minze und Eis</i>			
kukki Red Berry ⁹	8% vol.	0,33 l	€ 6,90
<i>Fruchtwein, Heidelbeersirup, Cranberry-, Himbeer- und schwarze Johannisbeersaftkonzentrat und Eis</i>			
kukki Colada ⁹	8% vol.	0,33 l	€ 7,50
<i>Fruchtwein, Ananassaftkonzentrat, Kokossirup und Eis</i>			

Willkommen in Bellmann's Gasthof

Wir wünschen Ihnen einen entspannten, leckeren Aufenthalt

Spirituosen

177 Mackenstedter Weizenkorn	32% vol.	2 cl	€ 1,50
178 Mackenstedter Sauerkirsch	15% vol.	2 cl	€ 1,50
188 Linie Aquavit	41,5% vol.	2 cl	€ 2,80
186	40% vol.	2 cl	€ 3,00
189 Moskowskaya Wodka	40% vol.	2 cl	€ 2,90
192 Bommerlunder	38% vol.	2 cl	€ 2,00

Schnaps und Obstbrände

Unsere erlesene Auswahl an Schnäpsen - mit natürlich Essenzen versetzt - und Edelbränden, beziehen wir von der Privatbrennerei Prinz am Bodensee. Hier werden ausschließlich regionale Zutaten verwendet.

153 Hausschnapps MARILLEN	34% vol.	2 cl	€ 3,20
154 Birnerla	34% vol.	2 cl	€ 3,20
155 Birnerla mit Honig	34% vol.	2 cl	€ 3,20
156 Nusserla	34% vol.	2 cl	€ 3,20
157 Alte Marille <i>im Holzfass gereift</i>	41% vol.	2 cl	€ 5,50
158 Alte Birne <i>im Holzfass gereift</i>	41% vol.	2 cl	€ 5,50
186 Grappa		2cl	€4,50

Weinbrand

195 Asbach Uralt 2	38% vol.	2 cl	€ 2,80
196 Scharlachberg	38% vol.	2 cl	€ 2,30

Kräuterbitter

198 Fernet Branca	42% vol.	2 cl	€ 2,50
199 Branca Menta	40% vol.	2 cl	€ 2,50
184 Jägermeister	35% vol.	2 cl	€ 2,80

Rum und Whisky

200 Bacardi Superior Rum 2	37,5% vol.	2 cl	€ 3,50
181 Übersee Rum 2	40% vol.	2 cl	€ 3,50
193 Johnny Walker red Label 2	40% vol.	2 cl	€ 3,50
193 Paddy Single Malt	40% vol.	2 cl	€ 3,50

Likör

201 Benediktiner Likör 13, 2	40% vol.	2 cl	€ 2,50
202 Cointreau	40% vol.	2 cl	€ 2,50
203 Amaretto	28% vol.	2 cl	€ 2,50

Willkommen in Bellmann's Gasthof

Wir wünschen Ihnen einen entspannten, leckeren Aufenthalt

Unsere aktuellen Weintipps

Bei unserer delikaten 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 € 7,80

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

Sauvignon Blanc & Riesling 12,5% vol. 0,2 l € 6,70

Weingut Tobias Rickes

Es heißt Gegenwind formt den Charakter! Dezent eleganter und finessen-reicher Riesling trifft auf laut aromatisch. saftigen Sauvignon Blanc. Im Zusammenspiel ein pures Trinkvergnügen.

Scheurebe feinherb 9

Weingut Tobias Rickes 11% vol. 0,2 l € 6,80

Fruchtig, saftig und mineralisch mit frischer Aromatik nach Stachelbeere, Grapefruit, Litchi und Birne. Der Geheimtipp für Genießer!

Riesling Réserve QbA 9 12,5% vol. 0,2 l € 8,60

Weingut Schumann-Nägler, Rheingau

Trocken mit fruchtiger Frische von Zitrusfrüchten, Maracuja und Pfirsich. Ein spritziges Genusserlebnis, das rassig über die Zunge tänzelt.

Weinschorle 9 0,2 l € 4,50

Roséwein

Pink St. Laurent 9

Tina Pfaffmann, Pfalz 12% vol. 0,2 l € 7,80

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

Willkommen in Bellmann's Gasthof

Wir wünschen Ihnen einen entspannten, leckeren Aufenthalt

Rotwein

Spät- Burgunder 9 13% vol. 0,2 l € 6,80

Leonhard Pfalz trocken

Der trockene Rotwein macht sich mit angenehmer Fülle am Gaumen bemerkbar. Im Aroma finden sich reife, fruchtige Beeren. Unkompliziert und süffig.

Primitivo Puglia IGT 9 13% vol. 0,2 l € 7,00

Alto Bello, Italien - Apulien

Trocken, samtig-weich mit saftigen Noten von reifen Schwarzkirschen, dazu schokoladige Nuancen und etwas Mokka. Der Nachhall ist von dunklen Früchten und einem Vanillehauch getragen.

Cuvee N 582 9

Schumann – Nägler 12% vol. 0,2 l € 7,50

Die Rotwein cuvée besticht durch wunderbare Aromen von Kirschen und Brombeeren. Die dezenten Tannine am Gaumen runden das Gesamtbild ab.

Perl- und Schaumwein

Secco Frizzante 9

Viticoltori Ponte, Treviso – Italien 11% vol. 0,1 l € 4,00

Trocken, leicht, unkompliziert

Winzersekt Riesling Brut 9

Bassermann-Jordan, Pfalz 12,5% vol. 0,1 l € 5,50

Trocken, fruchtig-blumig mit Noten von Weinbergpfirsich, Maracuja, Orangenblüten und Nuancen von Bisquit, spritzig-erfrischend

Willkommen in Bellmann's Gasthof

Wir wünschen Ihnen einen entspannten, leckeren Aufenthalt

Warme Getränke

Kaffee- / Kaffeespezialitäten

320 Café Crème ¹³	Tasse	€ 2,20
321 Café Crème ¹³	Pott / Kännchen	€ 4,40
318 Cappuccino	Tasse	€ 2,80
316 Cappuccino	große Tasse	€ 5,40
315 Latte Macchiato ¹³		€ 5,00
317 Espresso ¹³		€ 2,20
322 Kaffee Hag	Tasse	€ 2,20
	Pott / Kännchen	€ 4,20

Heißgetränke

326 Heiße Schokolade	Tasse	€ 3,70
328 Heiße Zitrone	Glas	€ 2,50
329 Glühwein ⁹	Glas	€ 4,50
330 Grog (4cl Rum à 40% vol.)	Glas	€ 4,80
333 Heiße Schokolade mit Weinbrand	Tasse	€ 4,80

Tee

324 Meißner Tee	Glas	€ 2,20
	Kännchen	€ 4,40

Teesorten:

Darjeeling – schwarzer Tee

Grüner Tee pur, Grüner Tee Orange-Ingwer

Kamille, Pfefferminz

Früchte, Hagebutte

Rooibos, Rooibos Vanille

Willkommen in Bellmann's Gasthof

Wir wünschen Ihnen einen entspannten, leckeren Aufenthalt

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