

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem seit 1896 bestehenden Familienbetrieb in 4. Generation.

Mit viel Liebe zum Detail und Gespür für das Wesentliche haben wir versucht, eine angenehme und unkomplizierte Atmosphäre zu schaffen. Meine Verbundenheit mit der Region und den Menschen sollen Sie auch in Speis und Trank wiederfinden.

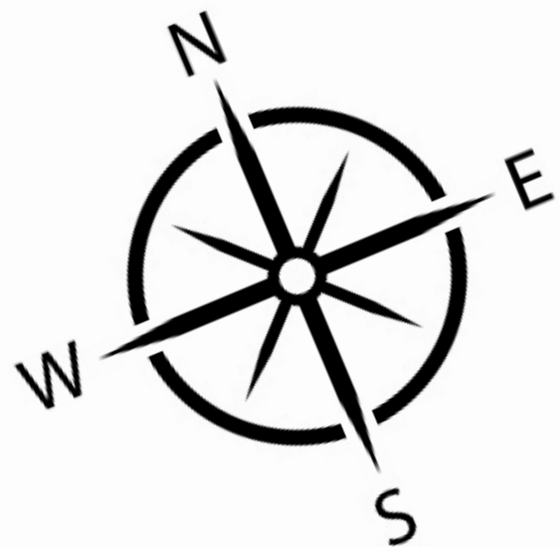
Ein entscheidender Punkt ist dabei das Verwenden von hochqualitativen Produkten. Wir sind stets bemüht, Ihnen den bestmöglichen persönlichen Service zu bieten, um Ihren Besuch bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie unsere ausgewählten Speisen.

Ich wünsche Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Annette Krone-Block, Enkeltochter von Herrn Günther Kelch

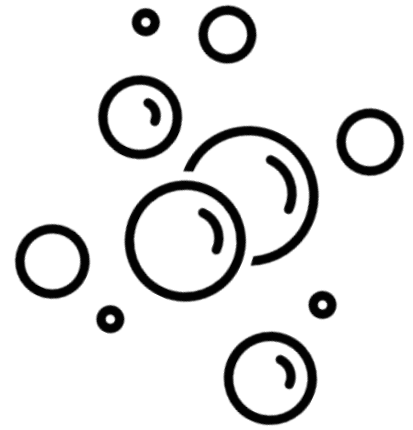
WIE WÄRE ES MIT EINEM APIRITIF?

Martini Bianco / Dry		5cl		5,80 €
Sherry trocken / halbtrocken		5cl		5,80 €
Gin Tonic		0,2l		7,90 €
Campari Orange		0,2l		7,90 €
Hugo		0,2l		7,90 €
Lillet Wildberry		0,2l		7,90 €
Aperol Spritz		0,2l		7,90 €
Erdbeer Secco		0,2l		7,90 €
Rhabarber Secco		0,2l		7,90 €
Grüne Wiese		0,2l		7,90 €
Cuba Libre		0,2		7,90 €
Limoncello Spritz		0,2l		7,90 €
Sanddorn Spritz		0,2l		7,90 €
Tequila Sunrise		0,2l		7,90 €
Mojito		0,2l		7,90 €



Vorspeisen

- Bunter Wildkräutersalat** | 15,30 €
mit Honig - Senf Vinaigrette und Garnelen
- Gemischter Salatteller** | 9,90 €
mit Joghurtdressing
- Gurkensalat** | 5,80 €
- Fisch Soljanka** | 8,70 €
- Edelfischsüppchen** | 9,80 €
- Tomatensuppe** | 7,90 €
- Avocado-Lachs-Tatar** | 14,20 €
an gemischtem Salat und Brötchen
- Aalrauch-Matjes** | 10,50 €
an Kartoffelrösti und hausgemachter Remoulade
- Tomate – Mozzarella** | 10,40 €
mit Basilikum-Pesto
- Heringshäckerle** | 10,80 €
an hausgemachter Remoulade und Brötchen



Fischgerichte

- Gemischter Fischteller** | 29,80 €
gebratener Heilbutt, Flunder und Hering
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat
- Gebratenes Lachsfilet** | 27,50 €
auf Bandnudeln in Spinat - Sahne - Soße
- Gebratener Rotbarsch** | 27,90 €
mit hausgemachten Kartoffelsalat
- Küstenteller** | 27,80 €
gebratenes Seelachsfilet und Heilbutt mit Bratkartoffeln
- Edelfischtopf** | 23,50 €
Suppe aus verschiedenen Fischfilets, Gemüse und Kartoffeln



Gebratenes Seelachsfilet | 27,90 €

mit Rahmchampignons und Pommes

Seelachsfilet in Bierteig | 24,50 €

hausgemachtem Kartoffelsalat

Herings - Duell | 21,50 €

gebratener Hering, sowie süß sauer eingelegter Bratrollmops mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

Gebratene Heringe | 19,90 €

mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade

Matjes - Teller | 24,50 €

eine Variation aus Sherrymatjes, Aalrauchmatjes sowie Bärlauchmatjes an Joghurt - Apfelremoulade und Bratkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet | 28,50 €

an frischem Gemüse und Erbsenkartoffelstampf

Gebratenes Zanderfilet | 31,80 €

mit Garnelen und Bratkartoffeln sowie Gurkensalat

Gebratenes Zanderfilet | 28,60 €

mit Zitronenbutter, frischem Gemüse und Herzoginkartoffeln

„Die Königin der Ostsee“ | 35,90 €

Steinbutt gebraten mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

Gebratene Forelle | 23,80 €

mit frischem Gemüse und Erbsenkartoffelstampf

Kutterscholle (ca. 450g) | 27,50 €

mit Speckwürfel und Bratkartoffeln

Kutterscholle (ca. 450g) | 33,50 €

mit Speckwürfel, Garnelen und Bratkartoffeln

„Duell der Plattfische“ | 36,20 €

Scholle und Flunder gebraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Gurkensalat

Gebratenes Dorschfilet | 28,70 €

an Honig - Zucchinistreifen und Butterkartoffeln



Kelchs - Garnelenpfanne | 28,40 €
mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln

Neptuns Fischfiletplatte | 32,60 €
gebratener Zander, Dorsch und Seelachs mit Bratkartoffeln

Labskaus (Altes Matrosengericht) | 22,50 €

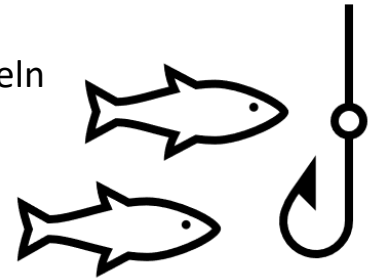
Heringshäckerle | 23,90 €
mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Fischbouletten | 21,90 €
an Erbsenkartoffelstampf und Gurkensalat

Gebratener Heilbutt | 28,90 €
an Belugalinsen Gemüse und Butterkartoffeln

Gebratene Flunder | 22,90 €
mit Fischkartoffeln und Zitronenbutter

Gebratene Seezunge | 46,50 €
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

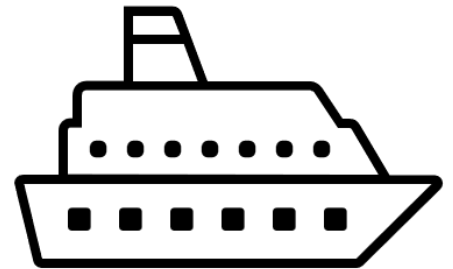


Zum Fisch empfehlen wir Ihnen einen trockenen Riesling vom Weingut Axel Glock, Sponheim-Nahe mit angenehmer Säure, es dominieren Pfirsich und Apfel

<p>Kelchs Fischpfanne (2 Personen) 72,20 € Fisch Variation aus gebratenen Flundern, Heringen, Heilbutt, Lachsfilet und Seelachs auf frischem Salat, dazu Bratkartoffeln und Zitronenbutter</p>

Fleischgerichte

Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat	22,70 €
Schnitzel Hawaii mit Pommes	23,40 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Ei und Bratkartoffeln	22,80 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Pommes	24,90 €
Schweineleber mit Butter-Apfel-Zwiebeln und Bratkartoffeln	18,40 €
Hausgemachte Spare Ribs (ca. 400g) mit Bratkartoffeln	22,90 €
Hausgemachte Spare Ribs (ca. 800g) mit Bratkartoffeln	28,90 €
Hausgemachte Rinderroulade wahlweise mit Rotkohl oder Rosenkohl dazu Klöße	19,80 €
Hirschgulasch aus eigener Jagd wahlweise mit Rotkohl oder Rosenkohl dazu Klöße	24,90 €



Vegetarische Gerichte

Karotten - Kürbiskernrösti an Erbsenkartoffelstampf und gemischtem Salat	17,90 €
Gemüsefrikadelle mit Honig - Zucchinistreifen und Herzoginkartoffeln	19,80 €
Bandnudeln in Spinat-Sahne – Soße	12,50 €
Vegetarische Variation an buntem Wildkräutersalat	19,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi

0,2l | 3,50 €

0,5l | 5,80 €

Basilikum - Ingwer Brause

0,3l | 4,90 €

Trauben-Secco

0,2l | 4,90 €

Limonaden

Granatapfel Limonade

0,3l | 5,40 €

Passionsfrucht Limonade

0,3l | 5,40 €

Wassermelonen Limonade

0,3l | 5,40 €

Säfte

Auswahl aus folgenden Säften: Banane, Traube, Apfel, Orange, Kirsche, Tomate, Rhabarber, Sanddorn, KiBa - alles auch als Schorle

0,2l | 3,50 €

0,5l | 5,80 €

Fassbrause, Waldmeister, Himbeere, Rhabarber

0,4l | 4,90 €

Kindercocktails Alkoholfrei

Emely Erdbeer, Sprite, Erbeersirup, Erdbeeren

0,3l | 5,90 €

Caipirinha, Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

0,3l | 5,90 €

Eiskönigin, Sprite, Blue Curacao

0,3l | 5,90 €

Bubble Tea Wassermelone

0,3l | 6,90 €

Bubble Tea Pfirsich

0,3l | 6,90 €



Biere vom Fass

Duckstein – rotblondes Edelbier, auf Buchenholz gereift

0,3l | 4,50 €

0,5l | 6,20 €

Hausmarke Pils, Privatbrauerei Wittingen

0,3l | 3,90 €

0,5l | 5,50 €

Alsterwasser/Radler aus Bier und Sprite

0,3l | 3,90 €

0,5l | 5,50 €

Potsdamer aus Bier und Himbeerbrause

0,3l | 3,90 €

0,5l | 5,50 €

Waldgeist aus Bier und Waldmeisterbrause

0,3l | 3,90 €

0,5l | 5,50 €

Diesel aus Bier und Cola

0,3l | 3,90 €

0,5l | 5,50 €

Weizen Wahl aus Original sowie: Sanddorn, Banane, Kirsche oder Cola

0,5l | 6,20 €

Flaschenbiere

Helles Torf Honigbier

0,5l | 5,90 €

Dunkles Torf-Lager, mit Auszügen aus dem Loitzer Peene-Torf

0,33l | 4,30 €

Berliner Weiße, Waldmeister oder Himbeere

0,33l | 4,80 €

Lübzer, alkoholfrei

0,33l | 4,40 €

Malzbier, alkoholfrei

0,33l | 3,90 €

Erdinger Weizenbier, alkoholfrei

0,5l | 5,90 €



Güstrower Schlossquell Gourmet

Mineralwasser feinperlig

0,25l | 3,40 €

0,75l | 7,90 €

Mineralwasser still

0,25l | 3,40 €

0,75l | 7,90 €

Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

0,25l | 3,90 €

Tee 100% natürlicher und loser Tee

Pfefferminz, Kräuter, Earl Grey, Rote Früchte, Jasmin, Ingwer-Masala-Chai, Sanddorn, Grüner Tee, Orangenblüten Oolong, Jap. Kirschblüten, Sonnenblumenblüten

0,4l | 4,80 €

Heiße Zitrone

0,4l | 4,20 €

Heißer Sanddornsaft

0,4l | 5,90 €

Sanddorn Grog, Earl Grey Grog

0,4l | 6,50 €



Glühwein

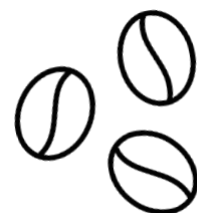
Rot, Weiß, Sanddorn

0,2l | 4,80 €

Kaffee

Eierlikör + Sahne | Amaretto + Sahne | Baileys + Sahne

0,4l | 7,50 €



Weißwein

stammend aus dem Weingut Axel Glock, Sponheim/Nahe

Riesling Q.B.A trocken, angenehme Säure. Es dominieren Pfirsich und Apfel

Glas	0,2l		7,90 €
Karaffe	0,5l		17,80 €
Flasche	1l		25,50 €

Grauer Burgunder trocken, leichte Säure, mit Mandelaroma

Glas	0,2l		7,90 €
Karaffe	0,5l		17,80 €
Flasche	1l		25,50 €



Müller – Thurgau trocken, Fein-fruchtig im Bouquet

Glas	0,2l		7,90 €
Karaffe	0,5l		17,80 €
Flasche	1l		25,50 €

Rivaner feinherb, blumig

Glas	0,2l		7,90 €
Karaffe	0,5l		17,80 €
Flasche	0,75l		22,80 €

Weißer Burgunder halbtrocken, erfrischende Säure, Aromen von Mango, Ananas und Nüssen

Glas	0,2l		7,90 €
Karaffe	0,5l		17,80 €
Flasche	1l		25,50 €

Bacchus süß, harmonisch, leicht

Glas	0,2l		7,90 €
Karaffe	0,5l		17,80 €
Flasche	0,75l		22,80 €



Roséwein

Merlot trocken Rhabarber, Kiwi und Stachelbeeren um Bouquet

Glas	0,2l		7,90 €
Karaffe	0,5l		17,80 €
Flasche	0,75l		22,80 €

Spätburgunder Halbtrocken kräftige Säure, Aromen von Erdbeeren und Schokolade

Glas	0,2l		7,90 €
Karaffe	0,5l		17,80 €
Flasche	1l		25,50 €

Rotwein

Carbanet Sauvignon trocken, angenehme Säure

Glas	0,2l		7,90 €
Karaffe	0,5l		17,80 €
Flasche	0,75l		22,80 €

Spätburgunder halbtrocken, Aromen von Brombeeren und Kirschen

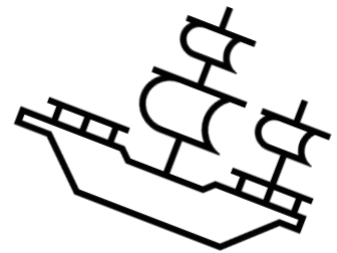
Glas	0,2l		7,90 €
Karaffe	0,5l		17,80 €
Flasche	1l		25,50 €

Dornfelder lieblich

Glas	0,2l		7,90 €
Karaffe	0,5l		17,80 €
Flasche	1l		25,50 €

Erdbeer Secco fruchtig und erfrischend

Glas	0,2l		7,90 €
------	------	--	--------



Digestif – Schnapskarte

Hausgemachter Butterscotch

2cl | 4,20 € | 4cl | 7,90 €

Hausgemachter Kräuterlikör

2cl | 3,80 € | 4cl | 6,80 €

Hausgemachter Küstenkümmel

2cl | 3,80 € | 4cl | 6,80 €

Linie Aquavit

2cl | 3,80 € | 4cl | 6,80 €

Baileys

2cl | 3,20 € | 4cl | 6,00 €

Torfkopp Whiskeylikör

2cl | 6,00 € | 4cl | 10,50 €

Ramazotti

2cl | 3,70 € | 4cl | 6,90 €

Grappa

2cl | 3,70 € | 4cl | 6,90 €

Obstler verschieden Sorten

2cl | 3,70 € | 4cl | 6,90 €

Fischergeist

2cl | 3,80 €

Sambuca

2cl | 3,70 €

Sanddornlikör

2cl | 3,70 € | 4cl | 6,90 €

Pfirsichlikör

2cl | 3,00 € | 4cl | 6,00 €

