



Kelch's Fischrestaurant

Seit 1896



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.

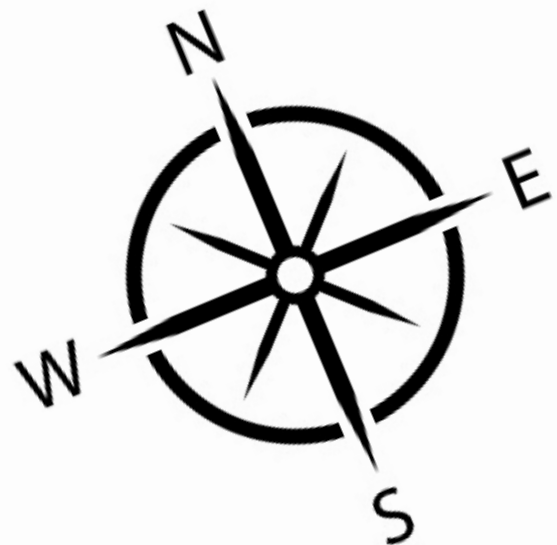
Ein entscheidender Punkt ist dabei das Verwenden von hochqualitativen Produkten. Wir sind stets bemüht, Ihnen den bestmöglichen persönlichen Service zu bieten, um Ihren Besuch bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie unsere ausgewählten Speisen.

Ich wünsche Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Annette Krone-Block, Enkeltochter von Herrn Günther Kelch

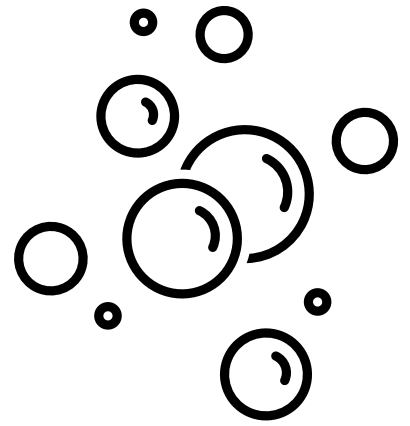
WIE WÄRE ES MIT EINEM APIRITIF?

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 €



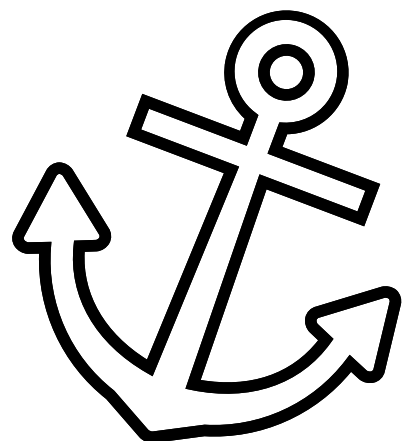
Vorspeisen

- Bunter Wildkräutersalat** | 15,90 €
mit Honig - Senf Vinaigrette und Garnelen
- Gemischter Salatteller** | 11,20 €
mit Joghurtdressing
- Gurkensalat** | 5,80 €
- Fisch Soljanka** | 9,50 €
- Edelfischsüppchen** | 9,80 €
- Tomatensuppe** | 8,30 €
- Avocado-Lachs-Tatar** | 14,90 €
an gemischtem Salat und Brötchen
- Aalrauch-Matjes** | 11,80 €
an Kartoffelrösti und hausgemachter Remoulade
- Tomate – Mozzarella** | 10,80 €
mit Basilikum-Pesto
- Heringshäckerle** | 11,80 €
an hausgemachter Remoulade und Brötchen

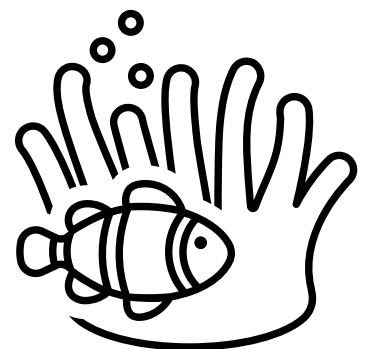


Fischgerichte

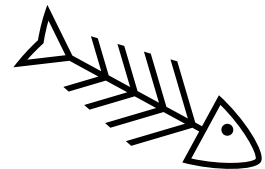
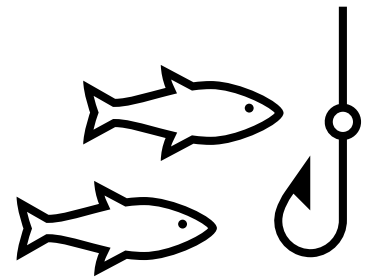
- Gemischter Fischteller** | 29,80 €
gebratener Heilbutt, Flunder und Hering
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat
- Gebratenes Lachsfilet** | 28,50 €
auf Bandnudeln in Spinat - Sahne - Soße
- Gebratener Rotbarsch** | 29,20 €
mit Bratkartoffeln und Remoulade
- Küstenteller** | 29,50 €
gebratenes Seelachsfilet und Heilbutt mit Bratkartoffeln
- Edelfischtopf** | 24,90 €
Suppe aus verschiedenen Fischfilets, Gemüse und Kartoffeln



Gebratenes Seelachsfilet		29,70 €
mit Rahmchampignons und Pommes		
Seelachsfilet in Bierteig		27,70 €
mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Remoulade		
Herings - Duell		23,50 €
gebratener Hering, sowie süß sauer eingelegter Bratrollmops mit Bratkartoffeln und Gurkensalat		
Gebratene Heringe		22,90 €
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade		
Matjes - Teller		26,80 €
eine Variation aus Sherrymatjes, Aalrauchmatjes sowie Bärlauchmatjes an Joghurt - Apfelremoulade und Bratkartoffeln		
Gebratenes Lachsfilet		29,50 €
an frischem Gemüse und Rote Bete-Stampf		
Gebratenes Zanderfilet		32,90 €
mit Garnelen und Bratkartoffeln sowie Gurkensalat		
Gebratenes Zanderfilet		29,80 €
mit Zitronenbutter, frischem Gemüse und Herzoginkartoffeln		
„Die Königin der Ostsee“ (ca. 800g)		42,90 €
Steinbutt gebraten mit Bratkartoffeln und Gurkensalat		
Gebratene Forelle		24,80 €
mit frischem Gemüse und Erbsenkartoffelstampf		
Kutterscholle (ca. 450g)		29,70 €
mit Speckwürfel und Bratkartoffeln		
Kutterscholle (ca. 450g)		35,80 €
mit Speckwürfel, Garnelen und Bratkartoffeln		
„Duell der Plattfische“		38,40 €
Scholle und Flunder gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Gurkensalat		
Gebratenes Dorschfilet		29,50 €
an Honig - Zucchiniestreifen und Butterkartoffeln		



Kelchs - Garnelenpfanne		29,80 €
mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln		
Neptuns Fischfiletplatte		33,50 €
gebratener Zander, Dorsch und Seelachs mit Bratkartoffeln		
Labskaus (Altes Matrosengericht)		24,50 €
Heringshäckerle		25,60 €
mit Spiegelei und Bratkartoffeln		
Fischbouletten		23,90 €
an Erbsenkartoffelstampf und Gurkensalat		
Gebratene Flunder		24,20 €
mit Butterkartoffeln und Zitronenbutter		
Zanderfilet gedünstet		29,80 €
mit Dill Sauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat		
Tagliatelle Frutti di Mare		25,90 €
Dorade gebraten		32,40 €
mit Dill Sauce, Butterkartoffeln und Gurkensalat		
Wolfsbarsch gebraten		31,90 €
an Gemüse und Rosmarinkartoffeln		



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

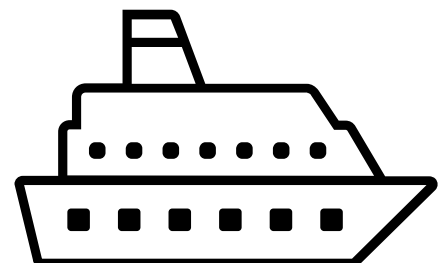
Kelchs Fischpfanne (2 Personen) 78,50 € Fisch Variation aus gebratenen Flundern, Heringen, Heilbutt, Lachsfilet und Seelachs auf frischem Salat, dazu Bratkartoffeln und Zitronenbutter

Fleischgerichte

Paniertes Schweineschnitzel		24,80 €
mit Letscho und Pommes		
Paniertes Schweineschnitzel		23,40 €
mit Ei und Bratkartoffeln		
Paniertes Schweineschnitzel		25,90 €
mit Rahmchampignons und Pommes		
Schweineleber		20,90 €
mit Butter-Apfel-Zwiebeln und Bratkartoffeln		
Hausgemachte Spare Ribs (ca. 400g/ca. 800g)		23,90 €/29,90€
mit Bratkartoffeln		
Putengeschnetzeltes		22,80 €
mit Wildreis		
Hausgemachte Rinderroulade		24,90 €
wahlweise mit Rotkohl oder Rosenkohl dazu Klöße		
Hausgemachter Wildgulasch		26,90 €
wahlweise mit Rotkohl oder Rosenkohl dazu Klöße		
Eisbein		20,80 €
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln		

Vegetarische Gerichte

Karotten - Kürbiskernrösti		18,90 €
an Erbsenkartoffelstampf und gemischtem Salat		
Gemüsefrikadelle		19,80 €
mit Honig - Zucchiniestreifen und Herzoginkartoffeln		
Bandnudeln in Spinat-Sahne – Soße		13,50 €
Vegetarische Variation		19,50 €
an buntem Wildkräutersalat		
Gnocchi mit Ricotta-Kräuterfüllung		17,90 €
an Tomate und Parmesan		



Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi

0,2l | 3,70 €

0,5l | 5,90 €

Basilikum - Ingwer Brause

0,3l | 5,20 €

Limonaden

Granatapfel Limonade

0,3l | 6,20 €

Passionsfrucht Limonade

0,3l | 6,20 €

Wassermelonen Limonade

0,3l | 6,20 €

Säfte

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

0,2l | 3,70 €

0,5l | 5,90 €

Fassbrause, Waldmeister, Himbeere, Rhabarber

0,4l | 5,40 €

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 | 4,80 €

0,5l | 6,70 €

Hausmarke Pils, Privatbrauerei Wittingen

0,3l | 3,90 €

0,5l | 5,80 €

Köstritzer, Schwarzbier

0,3l | 3,90 €

0,5l | 5,80 €

Alsterwasser/Radler oder Diesel

0,3l | 3,90 €

0,5l | 5,80 €

Potsdamer aus Bier und Himbeerbrause

0,3l | 3,90 €

0,5l | 5,80 €

Waldgeist aus Bier und Waldmeisterbrause

0,3l | 3,90 €

0,5l | 5,80 €



Flaschenbiere

Helles Torf Honigbier

0,33l | 4,80 €

Dunkles Torf-Lager,

0,33l | 4,50 €

Störtebeker Bernsteinweizen

0,5l | 5,90 €

Störtebeker Atlantik-Ale

0,5l | 5,90 €

Störtebeker Hanseporter

0,5l | 5,90 €

Störtebeker Probiertablett

3 Sorten je 0,1l | 6,90 €

Flaschenbiere

Alkoholfrei

Lübzer

0,33l | 4,80 €

Malzbier

0,33l | 4,80 €

Bernsteinweizen

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, serviert mit einem kleinen Pott Honig

0,4l | 5,80 €

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 | 5,30 €

Kaffee

Tasse Kaffee | 3,80 €

Heiße Schokolade mit Sahne | 4,90 € | ohne Sahne | 3,90 €

Espresso – Einfach | 3,80 € | Doppelt | 5,80 €

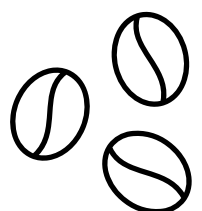
Espresso Macchiato – Einfach | 3,90 € | Doppelt | 5,90 €

Latte Macchiato | 4,50 €

Cappuccino | 4,50 €

Kaffee mit Eierlikör + Sahne oder Amaretto + Sahne oder Baileys + Sahne

0,4l | 7,50 €



Weißwein

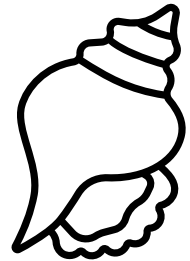
stammend aus dem Weingut Axel Glock, Sponheim/Nahe

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	0,75l		22,80 €



Müller – Thurgau trocken, Fein-fruchtig im Bouquet

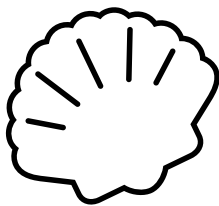
Glas	0,2l		7,90 €
Karaffe	0,5l		17,80 €
Flasche	1l		25,50 €

Rivaner feinherb, blumig

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

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

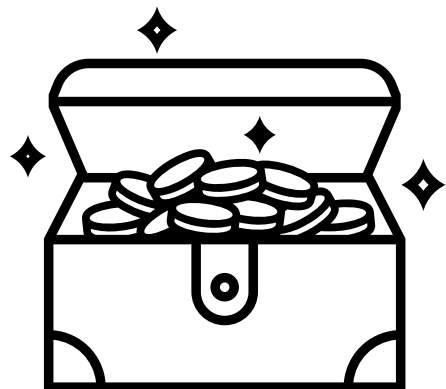
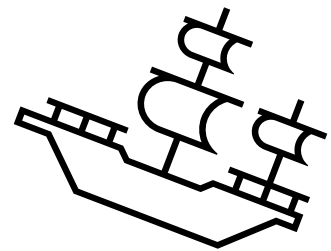
Glas	0,2l		7,90 €
Karaffe	0,5l		17,80 €
Flasche	1l		25,50 €

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 | 4,80 € | 4cl | 8,20 €

Hausgemachter Kräuterlikör

2cl | 4,20 € | 4cl | 7,50 €

Hausgemachter Küstenkümmel

2cl | 4,20 € | 4cl | 7,50 €

Linie Aquavit

2cl | 4,20 € | 4cl | 7,50 €

Baileys

2cl | 3,20 € | 4cl | 6,00 €

Ramazotti

2cl | 3,70 € | 4cl | 6,90 €

Grappa

2cl | 3,70 € | 4cl | 6,90 €

Obstler verschieden Sorten

2cl | 4,20 € | 4cl | 7,50 €

Fischergeist

2cl | 3,80 €

Sambuca

2cl | 3,70 €

Sanddornlikör

2cl | 3,70 € | 4cl | 6,90 €

Pfirsichlikör

2cl | 4,20 € | 4cl | 7,50 €

