



# 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.

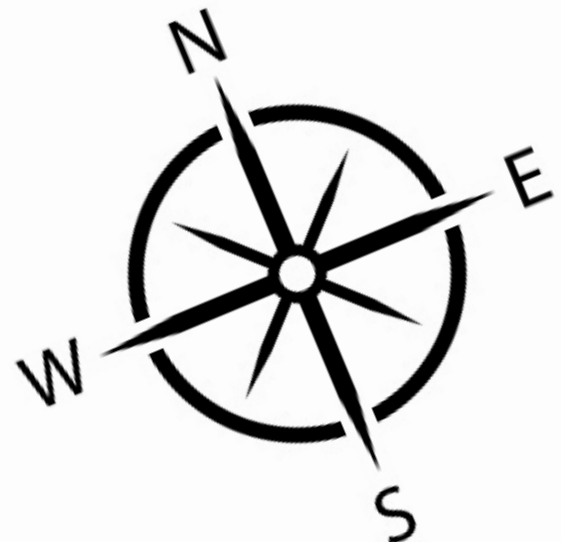
Ein entscheidender Punkt ist dabei das Verwenden von hochqualitativen Produkten. Wir sind stets bemüht, Ihnen den bestmöglichen persönlichen Service zu bieten, um Ihren Besuch bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie unsere ausgewählten Speisen.

Ich wünsche Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

***Annette Krone-Block, Enkeltochter von Herrn Günther Kelch***

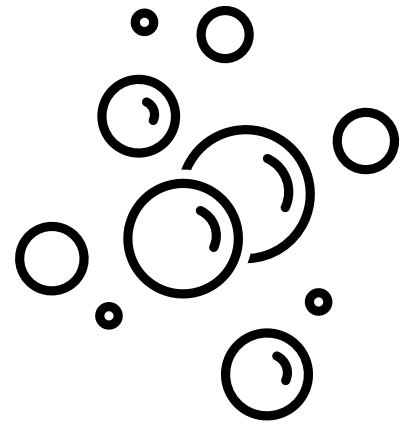
## WIE WÄRE ES MIT EINEM APIRITIF?

Martini Bianco / Dry		5cl		5,80 €
Sherry trocken / halbtrocken		5cl		5,80 €
Gin Tonic		0,2l		8,20 €
Campari Orange		0,2l		8,20 €
Hugo		0,2l		8,20 €
Lillet Wildberry		0,2l		8,20 €
Aperol Spritz		0,2l		8,20 €
Rhabarber Secco		0,2l		8,20 €
Grüne Wiese		0,2l		8,20 €
Limoncello Spritz		0,2l		8,20 €
Sanddorn Spritz		0,2l		8,20 €
Tequila Sunrise		0,2l		8,20 €
Wodka Lemon		0,2l		8,20 €
Whiskey Cola		0,2l		8,20 €
Gin Wild Berry		0,2l		8,20 €



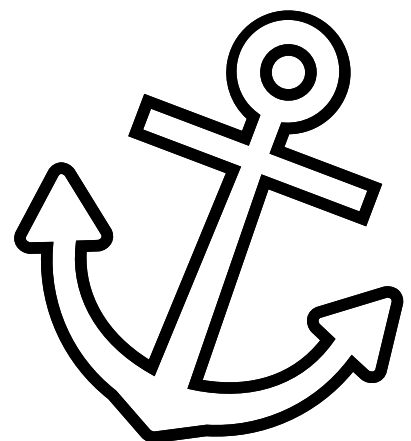
## Vorspeisen

- Bunter Wildkräutersalat** | 15,90 €  
mit Honig - Senf Vinaigrette und Garnelen
- Gemischter Salatteller** | 11,20 €  
mit Joghurtdressing
- Gurkensalat** | 5,90 €
- Fisch Soljanka** | 9,80 €
- Edelfischsüppchen** | 10,50 €
- Tomatensuppe** | 8,90 €
- Avocado-Lachs-Tatar** | 15,90 €  
an gemischtem Salat und Brötchen
- Aalrauch-Matjes** | 12,80 €  
an Kartoffelrösti und hausgemachter Remoulade
- Tomate – Mozzarella** | 11,90 €  
mit Basilikum-Pesto
- Heringshäckerle** | 12,90 €  
an hausgemachter Remoulade und Brötchen

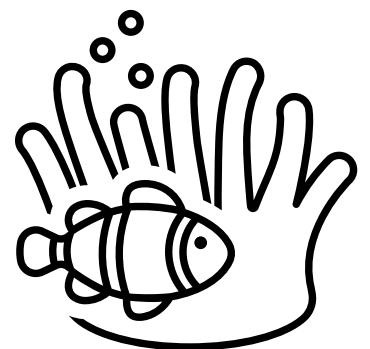


## Fischgerichte

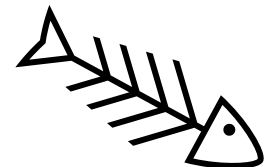
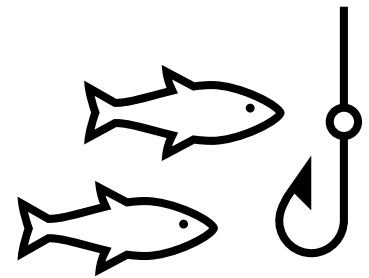
- Gemischter Fischteller** | 30,90 €  
gebratener Heilbutt, Flunder und Hering  
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat
- Gebratenes Lachsfilet** | 29,50 €  
auf Bandnudeln in Spinat - Sahne - Soße
- Gebratener Rotbarsch** | Im Ganzen serviert 29,20 €  
mit Bratkartoffeln und Remoulade
- Küstenteller** | 29,50 €  
gebratenes Seelachsfilet und Heilbutt mit Bratkartoffeln
- Edelfischtopf** | 25,90 €  
Suppe aus verschiedenen Fischfilets, Gemüse und Kartoffeln



<b>Gebratenes Seelachsfilet</b>	29,70 €
mit Rahmchampignons und Pommes	
<b>Seelachsfilet in Bierteig</b>	27,70 €
mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Remoulade	
<b>Herings - Duell</b>	23,50 €
gebratener Hering, sowie süß sauer eingelegter Bratrollmops mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	
<b>Gebratene Heringe</b>	22,90 €
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	
<b>Matjes - Teller</b>	26,80 €
eine Variation aus Sherrymatjes, Aalrauchmatjes sowie Bärlauchmatjes an Joghurt - Apfelremoulade und Bratkartoffeln	
<b>Gebratenes Lachsfilet</b>	31,50 €
an frischem Gemüse und Rote Bete-Stampf	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	32,90 €
mit Garnelen und Bratkartoffeln sowie Gurkensalat	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	29,90 €
mit Zitronenbutter, frischem Gemüse und Herzoginkartoffeln	
<b>„Die Königin der Ostsee“</b> (ca. 800g)   Im Ganzen serviert	44,90€
Steinbutt gebraten mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	
<b>Gebratene Forelle</b>   Im Ganzen serviert	24,80 €
mit frischem Gemüse und Erbsenkartoffelstampf	
<b>Kutterscholle</b> (ca. 475g)   Im Ganzen serviert	30,90 €
mit Speckwürfel und Bratkartoffeln	
<b>Kutterscholle</b> (ca. 475g)   Im Ganzen serviert	36,90 €
mit Speckwürfel, Garnelen und Bratkartoffeln	
<b>„Duell der Plattfische“</b>   Im Ganzen serviert	38,40 €
Scholle und Flunder gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Gurkensalat	
<b>Gebratenes Dorschfilet</b>	31,60 €
an Honig - Zucchiniestreifen und Butterkartoffeln	



<b>Kelchs - Garnelenpfanne</b>		29,80 €
mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln		
<b>Neptuns Fischfiletplatte</b>		33,50 €
gebratener Zander, Dorsch und Seelachs mit Bratkartoffeln		
<b>Labskaus (Altes Matrosengericht)</b>		25,40 €
<b>Heringshäckerle</b>		25,60 €
mit Spiegelei und Bratkartoffeln		
<b>Fischbouletten</b>		23,90 €
an Erbsenkartoffelstampf und Gurkensalat		
<b>Gebratene Flunder</b>		24,20 €
mit Butterkartoffeln und Zitronenbutter		
<b>Zanderfilet gedünstet</b>		29,80 €
mit Dill Sauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat		
<b>Tagliatelle Frutti di Mare</b>		28,90 €
<b>Dorade gebraten</b>	Im Ganzen serviert	32,40 €
mit Dill Sauce, Butterkartoffeln und Gurkensalat		
<b>Wolfsbarsch gebraten</b>	Im Ganzen serviert	33,90 €
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

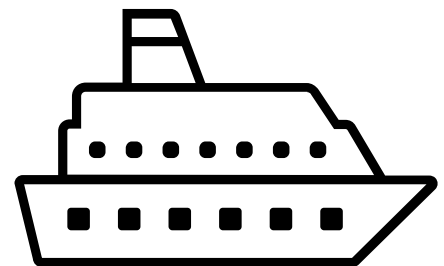
<p><b>Kelchs Fischpfanne (2 Personen)</b>   79,90 €          Fisch Variation aus gebratenen Flundern, Heringen, Heilbutt, Lachsfilet und Seelachs auf frischem Salat, dazu Bratkartoffeln und Zitronenbutter</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Fleischgerichte

<b>Paniertes Schweineschnitzel</b>   mit Letscho und Pommes	25,60 €
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b>   mit Ei und Bratkartoffeln	23,40 €
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b>   mit Rahmchampignons und Pommes	26,50 €
<b>Schweineleber</b>   mit Butter-Apfel-Zwiebeln und Bratkartoffeln	21,90 €
<b>Hausgemachte Spare Ribs (ca. 600g)</b>   mit Bratkartoffeln	27,90 €
<b>Putengeschnetzeltes</b>   mit Wildreis	23,50 €
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b>   wahlweise mit Rotkohl oder Rosenkohl dazu Klöße	26,90 €
<b>Eisbein</b>   mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	21,80 €

## Vegetarische Gerichte

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



\*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal\*

# Alkoholfreie Getränke

**Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi**

0,2l | 3,70 €

0,4l | 5,60 €

## Limonaden

**Granatapfel Limonade**

0,3l | 6,50 €

**Passionsfrucht Limonade**

0,3l | 6,50 €

**Wassermelonen Limonade**

0,3l | 6,50 €

**Basilikum-Ingwer Limonade**

0,3l | 6,50 €

## Säfte

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

0,2l | 3,70 €

0,4l | 5,60 €

**Fassbrause**, Waldmeister, Himbeere, Rhabarber

0,4l | 5,60 €

## 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 | 6,90 €

**Hausmarke Pils**, Privatbrauerei Wittingen

0,2l | 3,60 €

0,4l | 5,60 €

**Köstritzer**, Schwarzbier

0,2l | 3,70 €

0,4l | 5,60 €

**Alsterwasser/Radler oder Diesel**

0,2l | 3,70 €

0,4l | 5,60 €

**Potsdamer** aus Bier und Himbeerbrause

0,2l | 3,70 €

0,4l | 5,60 €

**Waldgeist** aus Bier und Waldmeisterbrause

0,2l | 3,70 €

0,4l | 5,60 €



## Flaschenbiere

**Helles Torf Honigbier**

0,5l | 5,90 €

**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 | 7,50 €

## 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

0,2l | 3,70 €

0,4l | 5,60 €



## 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 Sanddornsafte

0,4l | 5,90 €

## Sanddorn Grog, Earl Grey Grog

0,4l | 6,50 €

## Glühwein

### Rot, Weiß, Sanddorn

0,2l | 5,90 €

## 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 €

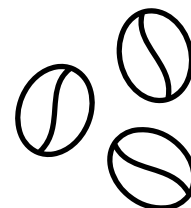
Latte Macchiato | 4,50 €

Cappuccino | 4,50 €

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

0,4l | 7,50 €

Sanddornpunsch mit Eierlikör und Sahne | 7,50 €



# Weißwein

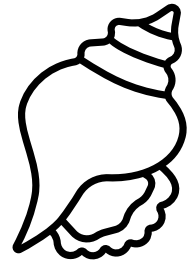
stammend aus dem Weingut Axel Glock, Sponheim/Nahe

**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

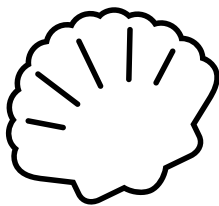
Glas	0,2l		7,90 €
Karaffe	0,5l		17,80 €
Flasche	1l		25,50 €

**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

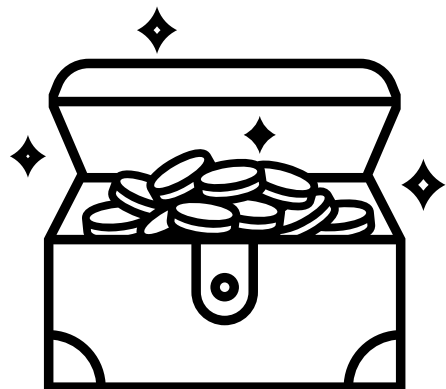
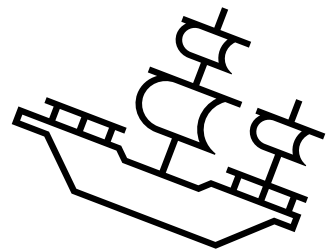
Glas	0,2l		7,90 €
Karaffe	0,5l		17,80 €
Flasche	1l		25,50 €

**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 €

## Nordhäuser Waldmeister

2cl | 3,20 € | 4cl | 6 €

## Küstennebel

2cl | 3,70 € | 4cl | 6,90 €

