FRISCH, GESUND UND HAUSGEMACHT

Unser berühmter Kartoffelsalat wird bis heute noch jeden Morgen mit Pellkartoffeln frisch von uns hergestellt.

BIELEFELDER FISCHGASTSTÄTTE

SEIT 1926

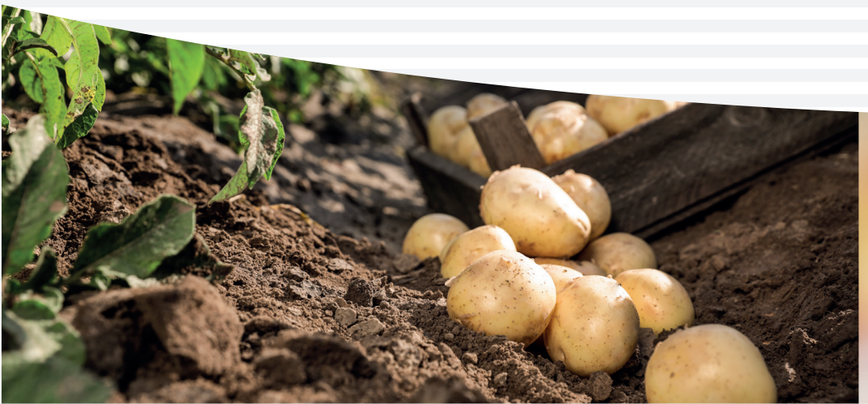
Michael Wernemann

Montag - Samstag 11:00 - 20:00 Uhr

Jahnplatz 6 | 33602 Bielefeld

Fon.(0521) 17 12 81 Mobil. 0160 5931311

www.bielefelder-fischgaststaette.de



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero, Spezi (1,4) (1,2,7) (2) (1,2,4,5) (1,2,4,7)	0,3l	3,50
	0,5l	5,50
Apfelschorle Vaihinger naturtrüb	0,3l	4,00
	0,5l	6,00
Lütts Rhabarberschorle	0,33l	4,00
Fl. Mineralwasser oder stilles Wasser	0,25l	3,00
	0,75l	7,00
Orangensaft	0,3l	4,00
Apfelsaft	0,3l	4,00

Bier

Herforder Pils vom Fass	0,3l	4,00
	0,5l	6,00
Alster	0,3l	4,00
	0,5l	6,00
Alkoholfreies Bier	0,33 Fl	4,00
Malzbier (1)	0,33 Fl	4,00
Paulaner Weizenbier		
Hell, dunkel, alkoholfrei	0,5l	6,00

Fischgaststätten Weine (auch zum mitnehmen)

Weinschorle	0,2l	6,00
Riesling, Pfalz	0,2l	7,00
fein herb	0,75l Fl.	20,00
Weißer Burgunder,	0,2l	7,00
Pfalz, trocken	0,75l Fl.	20,00
Grauer Burgunder	0,2l	8,00
Nahe	0,75l Fl.	23,00
Merlot Rotwein	0,2l	7,00
Prosecco		5,00
Aperol Spritz		7,00

Spirituosen

Obstler	2cl	2,00
Bielefelder Luft	2cl	2,00
Malteser	2cl	3,00
Jubiläumsaquavit	2cl	3,50
Linie Aquavit	2cl	3,50
Ramazzotti	4 cl	4,00

Warme Getränke

Kaffee (4)	3,50
Espresso (4)	3,00
Cappuccino (4)	4,50
Milchkaffee (4)	5,00
Glas Tee	3,50

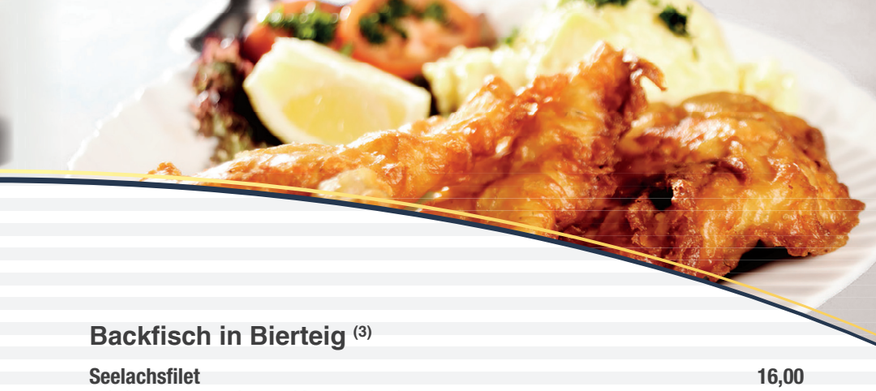
Zusatzstoffe:
(1) mit Farbstoff(en); (2) mit Konservierungsstoffen; (3) mit Säuerungsmittel; (4) koffeinhaltig; (5) enthält eine Phenylaninquelle; (6) mit Süßungsmittel; (7) Antioxidationsmittel

Allergene:
Sehr geehrte Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal, wir geben Ihnen gerne Auskunft.

SPEISEKARTE

BIELEFELDER FISCHGASTSTÄTTE

SEIT 1926



Suppe

Fischsuppe nach Art des Hauses & Baguette	**klein**	**7,00**
	groß	**13,00**
Frisches Baguette & Aioli		**4,00**

Fisch und Salat

Norwegischer Räucherlachs **17,50**
mit Reibekuchen, Salatbeilage & Honig-Senf-Soße
Kleine Portion **14,50**

Großer bunter Salatteller **16,00**
mit Riesengarnelen, Räucherlachs, Honig-Senf-Soße,
Baguette & Dressing nach Wahl

Riesengarnelen **19,00**
mit Aioli, frischem Salat & Baguette
Kleine Portion **14,00**

Calamares **16,00**
gebackene Tintenfischringe mit frischem Salat, Baguette & Aioli

Gebratener Garnelenspieß
frische Salate, Aioli & Baguette
mit 2 Spießen **13,00**
mit 3 Spießen **16,00**

Hering

Eingelegter Brathering **15,50**
mit roten Zwiebeln, Bratkartoffeln & Salatgarnitur

Filets vom holländischen Matjes **15,50**
mit roten Zwiebeln, Bratkartoffeln & Salatgarnitur
Kleine Portion **11,50**

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ **15,50**
mit Salzkartoffeln

Feinkostteller Fischbratküche **18,00**
Norwegischer Räucherlachs, Matjesfilet, Bratheringsfilet mit Reibekuchen,
Honig-Senfsoße, & Salatbeilage

… aus dem Kräutersud

Seelachsfilet **19,00**
mit Dillsoße, Gemüse der Saison & Salzkartoffeln
Kleine Portion **16,50**

Kabeljaufilet **19,50**
mit feiner Senfsoße, Salzkartoffeln & gemischter Salat

… aus der Pfanne (3)

Seelachsfilet **16,00**
mit Kräuterbutter oder Remoulade & hausgemachtem Kartoffelsalat
Kleine Portion **13,00**

Goldbarschfilet **17,00**
mit Kräuterbutter oder Remoulade & hausgemachtem Kartoffelsalat
Kleine Portion **14,00**

Kabeljaufilet **17,50**
mit Kräuterbutter oder Remoulade & hausgemachtem Kartoffelsalat
Kleine Portion **14,50**

Bielefelder Fischplatte **19,00**
Seelachs-, Goldbarsch-, Kabeljaufilet
mit Kräuterbutter & hausgemachtem Kartoffelsalat

Auf Wunsch servieren wir auch eine andere Beilage.

Spezialitäten aus der Pfanne

Norwegisches Lachsfilet (150 Gramm) **16,00**
auf Nudeln & Dillsoße
oder mit Kräuterbutter & Kartoffelsalat **16,00**

Riesengarnelen **16,00**
auf Nudeln & Aioli

Goldbarsch & Seelachsfilet **18,00**
mit Kräuterbutter, Kartoffelsalat &
frischer Salatbeilage oder Gemüsebeilage

Kabeljaufilet **19,50**
mit feiner Senfsoße, Rahmwirsing & Bratkartoffeln

Schollenfilets Müllerin Art **19,00**
mit Gemüse der Saison & Salzkartoffeln

Zanderfilet **21,00**
mit Kräuterbutter, Rahmwirsing & Reibekuchen
Kleine Portion **17,90**

Lachsfilet & Zanderfilet in der Kräuterkruste **22,00**
mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise & Bratkartoffeln

Norwegisches Lachsfilet und Schollenfilet **23,00**
mit Sauce Hollandaise, Blattspinat & Salzkartoffeln

Große Kutterscholle mit Kräuterbutter **23,00**
mit Bratkartoffeln & gemischtem Salat
zusätzlich Garnelen **26,00**

Edelfischplatte **27,00**
Norw. Lachsfilet, Zanderfilet, Riesengarnelen,
Sauce Hollandaise, Gemüse der Saison & Bratkartoffeln

Fischplatte 98 Jahre Fischgaststätte
Norw. Lachsfilet, Zanderfilet, Garnelenspieß, gebackenes
Kabeljaufilet, Aioli, Kräuterbutter, gemischter Salat & Kartoffelsalat
zum Abschluss Malteser Aquavit oder Espresso
Für 2 Personen **49,00**

Backfisch in Bierteig (3)

Seelachsfilet **16,00**
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Kleine Portion **13,00**

Goldbarschfilet **17,00**
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Kleine Portion **14,00**

Kabeljaufilet **17,50**
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Kleine Portion **14,50**

Remoulade **2,00**

Helgoländer Fischplatte **19,00**
Seelachs, Goldbarsch, Kabeljaufilet
mit hausgemachtem Kartoffelsalat & Remoulade

Ohne Fisch

Paniertes Hähnchenschnitzel **16,00**
Sauce Hollandaise, Gemüse der Saison & Pommes Frites

Nudeln
mit frischen Champignons & Dillsauce **12,00**

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße **5,00**

Beilagen

Hausgemachter Kartoffelsalat	**4,00**
Pommes Frites	**4,00**
Bratkartoffeln	**4,00**
Salzkartoffeln	**4,00**
2 Reibekuchen	**4,50**
Nudeln	**4,50**
Frische Champignons	**5,00**
Blattspinat mit Sauce Hollandaise	**5,00**
Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise	**5,00**
Gemischter Salat	**5,00**
Rahmwirsing	**5,00**
Remoulade	**2,00**
Aioli	**2,00**
feine Senfsoße	**2,50**
Sauce Hollandaise	**2,50**
feine Dillsauce	**2,50**

Für unsere Kinder gibt es eine Kinderspeisekarte