



SPEISEKARTE



SEIT 1926





Suppe

Fischsuppe nach Art des Hauses & Baguette	klein	6,00
	groß	11,00
Frisches Baguette & Aioli		3,00

Fisch und Salat

Norwegischer Ikarimi Räucherlachs	14,50
mit Reibekuchen, Salatbeilage & Honig-Senf-Soße	
Kleine Portion	11,00
Kleiner bunter Salatteller	9,00
mit einem Garnelenspieß, Aioli, Baguette & Dressing nach Wahl	
Großer bunter Salatteller	13,50
mit Garnelenspieß, Ikarimi Räucherlachs, Honig-Senf-Soße, Baguette & Dressing nach Wahl	
Calamares	13,50
gebackene Tintenfischringe mit frischem Salat, Baguette & Aioli	
Gebratener Garnelenspieß	
frische Salate, Aioli & Baguette	
mit 2 Spießen	11,50
mit 3 Spießen	14,50

Hering

Eingelegter Brathering	13,00
mit roten Zwiebeln, Bratkartoffeln & Salatgarnitur	
Filets vom holländischen Matjes	13,00
mit roten Zwiebeln, Bratkartoffeln & Salatgarnitur	
Matjesfilets „Hausfrauen Art“	14,00
mit Salzkartoffeln & Salatgarnitur	
Grüne Heringe gebraten	15,00
mit Bratkartoffeln & gemischtem Salat	

... aus dem Kräutersud

Seelachsfilet	15,50
mit feiner Dillsoße, Gemüse der Saison & Salzkartoffeln	
Kabeljaufilet	16,50
mit feiner Senfsoße oder Butter, Salzkartoffeln & gemischter Salat	
Norw. Lachsfilet	18,00
mit Dillsoße, Blattspinat & Salzkartoffeln	



... aus der Pfanne ⁽³⁾

Seelachsfilet	13,50
mit Kräuterbutter oder Remoulade & hausgemachtem Kartoffelsalat	
Kleine Portion	11,50
Goldbarschfilet	14,50
mit Kräuterbutter oder Remoulade & hausgemachtem Kartoffelsalat	
Kleine Portion	12,50
Kabeljaufilet	15,00
mit Kräuterbutter oder Remoulade & hausgemachtem Kartoffelsalat	
Kleine Portion	13,00
Bielefelder Fischplatte	16,00
Seelachs-, Goldbarsch-, Kabeljaufilet	
mit Kräuterbutter & hausgemachtem Kartoffelsalat	

Auf Wunsch servieren wir auch eine andere Beilage.

Spezialitäten aus der Pfanne

Norwegisches Lachsfilet	12,00
auf Nudeln & Dillsoße	
zusätzlich Champignons	14,00
Goldbarsch & Seelachsfilet	14,00
mit Kräuterbutter, Kartoffelsalat & frischer Salatbeilage	
Schollenfilets Müllerin Art	15,50
mit Gemüse der Saison & Salzkartoffeln	
Schollenfilet & Kabeljaufilet	16,50
mit Senfsoße, Rahmwirsing & Reibekuchen	
Zanderfilet	17,50
mit Kräuterbutter, Rahmwirsing & Reibekuchen	
Kabeljaufilet & Zanderfilet in der Kräuterkruste	18,50
mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise & Reibekuchen	
Norwegisches Lachsfilet und Schollenfilet	19,00
mit Sauce Hollandaise, Blattspinat & Salzkartoffeln	
Große Kutterscholle mit Kräuterbutter	19,50
mit Bratkartoffeln & gemischtem Salat	
zusätzlich Garnelen	21,50
Edelfischplatte	22,50
Norw. Lachsfilet, Zanderfilet, Garnelenspieß,	
Sauce Hollandaise, Gemüse der Saison & Bratkartoffeln	
Fischplatte 95 Jahre Fischgaststätte	
Norw. Lachsfilet, Zanderfilet, Garnelenspieß, gebackenes	
Kabeljaufilet, Aioli, Kräuterbutter, gemischter Salat & Kartoffelsalat	
zum Abschluss Malteser Aquavit oder Espresso	
Für 2 Personen	42,00



Backfisch in Bierteig ⁽³⁾

Seelachsfilet	13,00
mit hausgemachtem Kartoffelsalat	
Kleine Portion	11,00
Goldbarschfilet	14,00
mit hausgemachtem Kartoffelsalat	
Kleine Portion	12,00
Kabeljaufilet	14,50
mit hausgemachtem Kartoffelsalat	
Kleine Portion	12,50
Remoulade	1,50
Helgoländer Fischplatte	16,00
Seelachs, Goldbarsch, Kabeljaufilet	
mit hausgemachtem Kartoffelsalat & Remoulade	

Ohne Fisch

Paniertes Hähnchenschnitzel	13,00
Sauce Hollandaise, Gemüse der Saison & Pommes Frites	
Nudeln	
mit frischen Champignons & Dillsauce	9,50

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße	4,00
--	------

Beilagen

Hausgemachter Kartoffelsalat	3,00
Pommes Frites	3,00
Bratkartoffeln	3,00
2 Reibekuchen	3,50
Salzkartoffeln	3,00
frisches Baguette mit Aioli	3,00
Nudeln	3,50
Frische Champignons	4,00
Blattspinat mit Sauce Hollandaise	4,00
Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise	4,00
Gemischter Salat	4,00
Rahmwirsing	4,00
Remoulade	1,50
Aioli	1,50
feine Senfsoße	1,50
Sauce Hollandaise	1,50
feine Dillsauce	1,50

Für unsere Kinder gibt es eine Kinderspeisekarte

Alkoholfreie Getränke

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

Bier

Herforder Pils vom Fass	0,3l	3,50
	0,5l	5,50
Alster	0,3l	3,50
	0,5l	5,50
Alkoholfreies Bier	0,33 Fl	3,50
Malzbier⁽¹⁾	0,33 Fl	3,00
Paulaner Weizenbier		
Hell, dunkel, alkoholfrei	0,5l	5,50
Oberbräu Hell	0,5l Fl	5,50

Fischgaststätten Weine (auch zum mitnehmen)

Weinschorle	0,2l	5,00
Riesling, Pfalz	0,2l	5,50
fein herb	0,75l Fl.	15,00
Weißer Burgunder,	0,2l	5,50
Pfalz, trocken	0,75l Fl.	15,00
Grauer Burgunder	0,2l	6,50
Nahe	0,75l Fl.	18,00
Merlot Rotwein	0,2l	6,00
Prosecco		4,00
Aperol Spritz		6,50

Spirituosen

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

Warme Getränke

Kaffee⁽⁴⁾		3,00
Espresso⁽⁴⁾		2,50
Cappuccino⁽⁴⁾		3,50
Milchkaffee⁽⁴⁾		4,00
Glas Tee		3,00

Zusatzstoffe:

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

Weine auch
zum mitnehmen



FRISCH, GESUND UND HAUSGEMACHT

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



SEIT 1926

Michael Wernemann

Montag - Samstag 10:30 - 20:00 Uhr

Jahnplatz 6 | 33602 Bielefeld

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

www.bielefelder-fischgaststaette.de

