

*Herzlich willkommen im
Gasthaus „Zum Fischer“*

Sehr geehrte Gäste,

Wir begrüßen Sie in den Räumen des ehemaligen VEB Binnenfischerei Veckenstedt.

Am 20. Mai 1993 öffnete sich zum ersten Mal die Tür für unsere Gäste und dank Ihrer Treue hat sich unsere Gastronomie bewährt.

Weiterhin verarbeiten wir täglich frische Forellen, Lachsforellen und Karpfen in der hauseigenen Verarbeitung und Räucherei. So werden hier neben den heimischen Fischen auch Seefische geräuchert. Dieses Sortiment und verschiedene hausgemachte Marinaden bieten wir Ihnen in unseren Verkaufstresen an.

Diese frische Vielfalt können wir täglich anbieten, weil wir auch Gaststätten, Hotels und Verkaufsstellen in der Region beliefern.

Ein weiteres Angebot unseres Hauses ist der Partyservice ,den wir Ihnen auf den nächsten Seiten auch präsentieren möchten

Da wir in unserer Gaststätte für die Zubereitung der Speisen überwiegend frische Produkte verwenden, bitten wir unsere Gäste um ein wenig Geduld und Ihr Verständnis.

Sie haben Fragen zu den Gerichten oder deren Zubereitung, möchten eine Seniorenportion oder ein spezielles Gericht für Diabetiker? Gern berät Sie unser Servicepersonal.

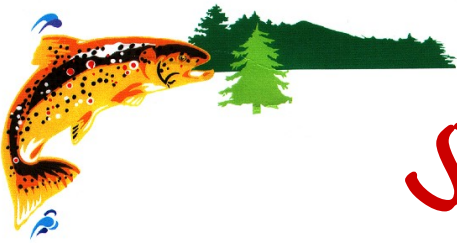
**Unsere Empfehlung zum Grillen oder für den Backofen
frische gefüllte Forelle in Alufolie**

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt in unserem Gasthaus.

Das Team „des Fischers“

Die Inhaltsstoffe der mit "*" gekennzeichneten Produkte liegen in einer Liste an unserem Verkaufstresen aus, diese beinhaltet alle kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene.

Die Gerichte 100 - 602 enthalten Fisch als Hauptbestandteil.



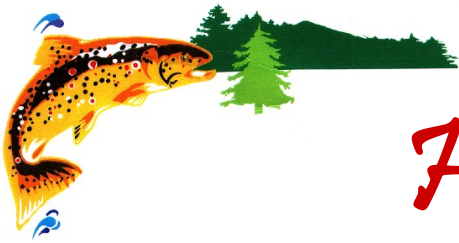
Suppen

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 100 | Klare Fischboullion mit Gemüsestreifen und Maultaschen | 4,40 € |
| 101 | Forellenrahmsüppchen* mit Croutons* und Sahnehäubchen | 4,40 € |
| 102 | Lachscremesuppe* mit Basilikum und Creme fraiche | 4,40 € |
| 103 | Fischsoljanka mit Sahnehäubchen | 4,40 € |

Unsere hausgemachten Suppen werden mit selbstgebackenem Brot gereicht

Vorspeisen

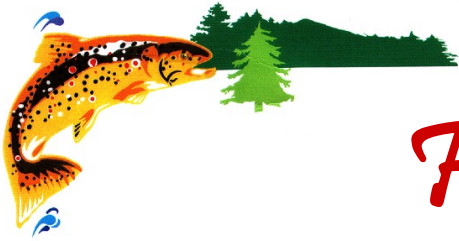
- | | | |
|------------|--|---------------|
| 104 | Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich* und Toast | 5,90 € |
| 105 | Räucherforellenfilettoast „Hawai“ mit Ananas belegt und Käse* überbacken | 6,90 € |
| 106 | Gebratene Riesengarnelen mit italienischen Kräutern auf Salat | 8,90 € |
| 107 | Geräucherter Wildlachs auf einem goldgelben Reibekuchen* mit Sahnemeerrettich und milder Honig-Senfsauce* | 6,90 € |
| 109 | Gebackene Tintenfischringe* mit Knoblauchcreme* auf frischem Salat | 6,90 € |



Harzer Forelle

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 200 | Fangfrische gebratene Regenbogenforelle
„Müllerin Art“ mit Mandelbutter* überzogen | 13,90€ |
| 201 | Fangfrische Regenbogenforelle „blau“ mit Sahne-
meerrettich * mit zerlassener Butter* | 13,90€ |
| 202 | Fangfrische Regenbogenforelle knusprig gebacken
mit Kräuterbutter* | 13,90€ |
| 203 | Forellenmix– zwei kleinere fangfrische Regenbogen-
forellen, eine gebraten und eine „blau“, mit zerlasse-
ner Butter*, Sahnemeerrettich* und hausgemachter
Kräuterbutter* | 15,90 € |
| 204 | Gebratene Regenbogenforellenfilets mit Remoulade* | 15,90 € |
| 205 | Fangfrische große Lachsforelle (500g) „Müllerin Art“
mit Mandelbutter* überzogen | 17,90 € |
| 206 | Zwei gebratene Lachsforellenfilets mit
Zitronenbuttersauce* | 18,90 € |
| 207 | Forellenfilet „bunt“
je ein Regenbogen–und ein Lachsforellenzopf
Gebraten, dazu gebutterte Gurkenstifte*, Sahne-
Meerrettich* und hausgemachte Kräuterbutter* | 19,90 € |

**Alle Gerichte reichen wir mit frischen hausgemachten Salaten
Ihre Beilagen wählen Sie bitte aus unserer Beilagenkarte**



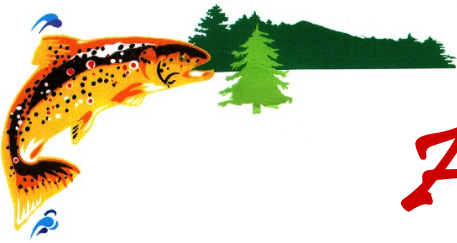
Forelle aus dem Rauch

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 210 | Ofenwarme Räucherforelle aus eigener Herstellung mit Sahnemeerrettich* | 13,90 € |
| 211 | Ofenwarme Räucherforellenfilets auf Salat mit Sahnemeerrettich * und milder Honig-Senfsauce* | 16,50 € |
| 212 | Räucherlachsforellenfilets , frisch aus dem Rauch mit Remoulade* | 17,50 € |

Weitere Süßwasserfische

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 220 | Würzig mehliertes Karpfenfilet* mit zerlassener Butter *und Sahnemeerrettich * | 15,00 € |
| 221 | Zartes Welsfilet in Butter* gebraten mit Zitronenbuttersauce* | 14,90 € |
| 222 | Zanderfilet gebraten mit mit hausgemachter Kräuterbutter* | 17,00 € |

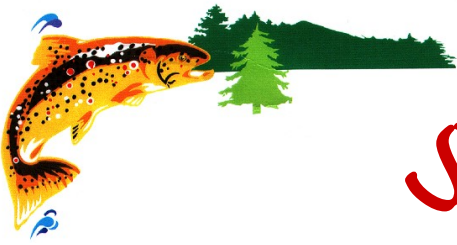
**Alle Gerichte reichen wir mit frischen hausgemachten Salaten
Ihre Beilagen wählen Sie bitte aus unserer Beilagenkarte**



Aus den Weltmeeren

- | | |
|--|----------------|
| 300 Heilbuttschnitten mariniert mit Orangensaft, gebraten und dazu Zitronenbuttersauce * | 15,50 € |
| 301 Rotbarschfilet naturell gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter* | 14,00 € |
| 302 Seelachsfilet naturell gebraten oder gedünstet mit Meerrettichsauce* | 13,50 € |
| 304 Schollenfilet „Finkenwerder Art“ überzogen mit ausgelassenem Speck, gebratenen Zwiebeln und Shrimps | 15,50 € |
| 305 Seelachsfilet „Florentiner Art“ belegt mit Spinat und mit Käse* überbacken, dazu Creme fraiche* | 15,50 € |
| 306 Kabeljaufilet naturell gebraten oder gedünstet mit Meerrettichsauce | 14,50 € |
| 307 Gebratenes Lachsfilet belegt mit in Butter* geschwenkten Garnelen, dazu Knoblauchcreme* | 16,90 € |
| 400 „Was wech muss“ Fischfilet* des Tages mehliert oder paniert, gebraten, dazu Remoulade | 13,50 € |
| 401 Grüne Heringsfilets* würzig mehliert und gebraten, mit Remoulade | 12,50 € |

**Alle Gerichte reichen wir mit frischen hausgemachten Salaten
Ihre Beilagen wählen Sie bitte aus unserer Beilagenkarte**



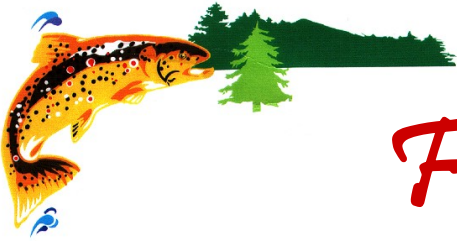
Spezialteller des Hauses

- 407 „Wendefurther Räucherteller“ 15,50 €**
verschiedene Filets vom Räucherfisch aus eigener Herstellung, mit Sahnemeerrettich*
- 408 Fischteller „Zum Fischer“ 17,90 €**
verschiedene gebratene Fischfilets auf buntem Pfannengemüse

Panierte Fischfilets

- 500 Island Seelachsfilet* mit Remoulade* 12,50 €**
- 502 Tiefsee Rotbarschfilet* mit feiner Zitronenbuttersauce* 12,90 €**
- 503 Schollenfilet* mit Kräuterbutter* und Remoulade* 12,50 €**
- 504 Schollenfilet *umlegt mit gebackenen Tintenfischringen*, dazu Knoblauchcreme* 14,50 €**

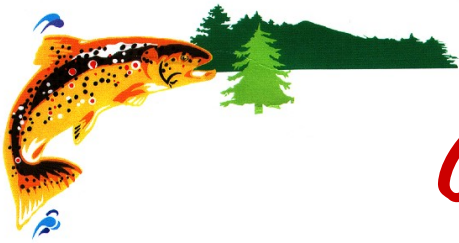
**Alle Gerichte reichen wir mit frischen hausgemachten Salaten
Ihre Beilagen wählen Sie bitte aus unserer Beilagenkarte**



Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 600 | Moby Dick Teller | 5,50 € |
| | knusprige Fischstäbchen* mit Pommes frites
und Ketchup oder Mayonnaise* | |
| 601 | Seeräuberteller | 7,50 € |
| | goldgelber Backfisch* mit gebackenen
Kartoffelecken | |
| 602 | Fischers Fritze | 8,00 € |
| | kleine gebackene Regenbogenforelle mit Kräuter-
butter * und Petersilienkartoffeln | |
| 604 | Bremer Stadtmusikanten | 3,50 € |
| | 3 kleine Kartoffelpuffer* mit Apfelmus | |
| 605 | Große Portion Pommes frites mit Ketchup oder
Mayonnaise* | 3,00 € |
| 606 | Gockelteller | 7,00 € |
| | Panierte Hähnchenschnitzel* mit Pommes frites
und Ketchup oder Mayonnaise | |

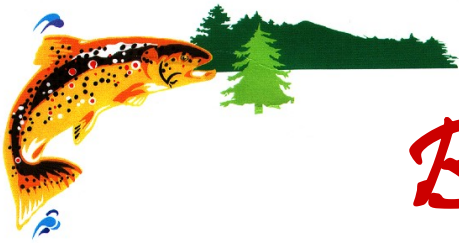
**Alle Gerichte reichen wir mit frischen hausgemachten Salaten
Ihre Beilagen wählen Sie bitte aus unserer Beilagenkarte**



Ganz ohne Fisch

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 700 | Paniertes Schweineschnitzel* mit Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise* | 10.00 € |
| 701 | Paniertes Schweineschnitzel *mit Champignons | 11,00 € |
| 702 | Paniertes Schweineschnitzel *mit Letscho | 11,00 € |
| 703 | Paniertes Schweineschnitzel *mit Tomaten und Käse* überbacken | 11,00 e |
| 704 | Hähnchenschnitzel *Cordon bleu mit Hollandaise | 12,00 € |
| 705 | „Fitnesssteller“
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenstreifen | 11,50 € |
| 706 | „Wendefurther Teller“
Gebackene Champignonköpfe *und gebackene Zwiebelringe auf buntem Gemüsereis, dazu Creme fraiche | 11,50 € |

**Alle Gerichte reichen wir mit frischen hausgemachten Salaten
Ihre Beilagen wählen Sie bitte aus unserer Beilagenkarte**



Beilagen zur Auswahl

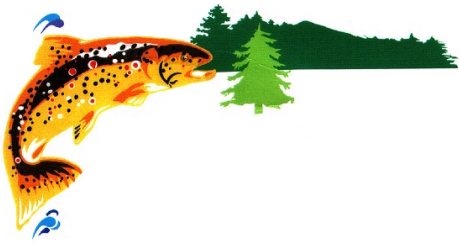
900	Pommes frites	3,00 €	906	Bratkartoffeln	3,50 €
901	Herzogin- kartoffeln*	3,00 €	907	Petersilien- kartoffeln	2,50 €
902	Kroketten*	3,00 €	908	Kartoffelecken	3,00 €
903	Röstinchen*	3,00 €	910	Überbackener Brokkoli	3,50 €
904	Bunter Gemüsereis	3,50 €	911	Buntes Pfannengemüse	3,50 €
905	Grüne Nudeln*	3,00 €			

Sehr geehrte Gäste,

Wir verwenden weitgehend frische und regionale Produkte

- Harzer Forelle aus der Bode, zertifiziert mit der Bezeichnung „Typisch Harz“
- Kräuter und Gemüse aus dem Gartenbaubetrieb Staszat in Blankenburg
- Kartoffeln vom Obst–und Kartoffelbauern aus Timmenrode
- Mineralwasser und andere alkoholfreie Getränke von Blankenburger Wiesenquell
- Bier aus der Hasseröder Brauerei Wernigerode

**Alle Gerichte reichen wir mit frischen hausgemachten Salaten
Ihre Beilagen wählen Sie bitte aus unserer Beilagenkarte**



Weinkarte

Weißweine

Karaffe **Flasche**
0,25 l 0,75 l

81 Riesling trocken -

4,00 € 12,00 €

Guntersblumer Eiserne Hand

jugendliche Frische kitzelt unsere Nase, von Pep und Schwung geprägter Charakter, stützender Begleiter unserer täglichen Mahlzeit

Riesling feinherb -

4,00 € 12,00 €

Guntersblumer Kreuz Kapelle

Belebender Rieslingduft, sein pfiffiger Charakter erinnert an Äpfel und Pfirsiche, seine harmonische Art findet viele Liebhaber

83 Grauer Burgunder trocken-

4,00 € 12,00 €

Guntersblumer Sonnenhang

Klares, deutliches Grigio-Bukett, feines Fruchtspiel, ein Publikumsmagnet, hochgepriesen zum Tisch wie auch bei flott fließenden Gesprächen

85 Rivaner- feinherb

4,00 € 12,00 €

Animierend im Duft, traubiger Charakter, von magenfreundlicher, weicher Art, geeignet für ein breites Publikum

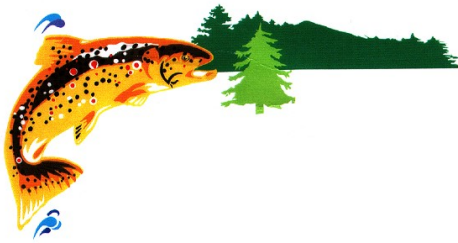
87 Würzer- mild Guntersblumer Kreuz Kapelle

4,50 € 13,00 €

Aromatisch duftig im Bukett; fruchtige animierende Süße, für Liebhaber von Traubenwürze in Potenz bestens zu empfehlen



QUALITÄTSWEINGUT
Schloßgut Schmitt



Weinkarte

Rosewein

Karaffe Flasche

0,25 l 0,75 l

90 Spätburgunder Weißherbst—mild

4,00 € 12,00 €

Ansprechender Erdbeerton, süße Fruchtigkeit, ein Dauerbrenner, der über die Jahre nichts an Anziehungskraft verloren hat

Rotweine

92 Spätburgunder—trocken

4,00 € 12,00 €

Guntersblumer Vögelsgärten

Kirschfarbend leuchtend im Glas, ausgewogene Gerbstoffe, mit seinem Geschmack alle Fleischsorten

94 Dornfelder - trocken -

4,00 € 12,00 €

Guntersblumer Himmeltal

Tiefdunkles Blau—Rot schimmert im Glas , ausbalancierte Harmonie zwischen Frucht und Gerbstoffen,

Dornfelder—halbtrocken Guntersblumer

4,00 €

Harmonisch, samtig, belebt die Stimmung

Dornfelder - mild

4,00 € 12,00 €

Guntersblumer Vögelsgärten

Im satten Blau—Rot strahlend, sein Duft nach Brombeeren und Schattenmorellen, wird geschmacklich bestätigt, sein lieblicher, gerbstoffarmer Charakter macht ihn beliebt bei einem breiten Publikum

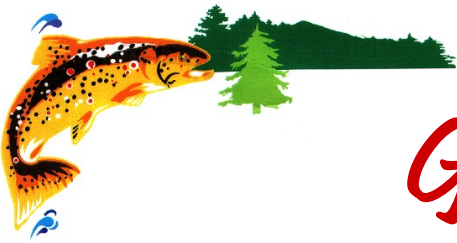
80 Weinschorle

3,50 €

rot oder weiß



QUALITÄTSWEINGUT
Schloßgut Schmitt



Getränke

Erfrischungsgetränke

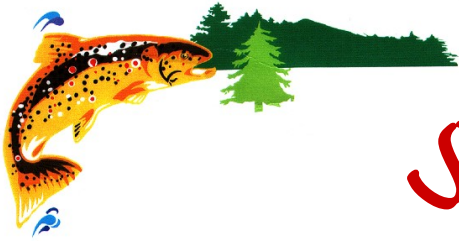
2	Orangenlimo, 3 Cola ₇ , 4 Zitronenlimo	0,2 l	2,00 €
5	Blankenburger Mineralwasser spritzig oder still	0,25 l	2,30 €
6	Apfelschorle	0,2 l	2,00 €
7	Blankenburger Tonic Water ₈	0,25 l	2,30 €
8	Bauers Apfelsaft	0,2 l	2,00 €
9	Bauers Orangensaft	0,2 l	2,00 €
10	Blankenburger Bitter Lemon	0,25 l	2,30 €
11	Blankenburger Ginger Ale	0,25 l	2,30 €

Bier vom Fass

12	Hasseröder Pils	0.3 l	2,80 €
13	Hasseröder Pils	0,5 l	3,80 €
14	Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	2,80 €
15	Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	3,80€
16	Alsterwasser	0,3 l	2,80 €
18	Alsterwasser	0,5 l	3,80 €

Flaschenbiere

17	Franziskaner Weizen trüb oder alkoholfrei	0,5,l	3,80 €
19	Becks alkoholfrei	0,33 l	2,80 €

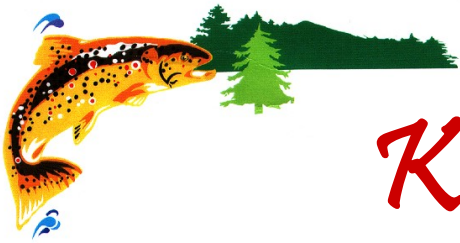


Spirituosen

21	Weinbrand	2cl	2,00 €
22	Jägermeister	2cl	2,00 €
23	Schierker Feuerstein	2cl	2,00 €
24	Malteser Aquavit	2cl	2,00 €
25	Fischergeist—brennend serviert	2cl	2,00 €
26	Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,00 €

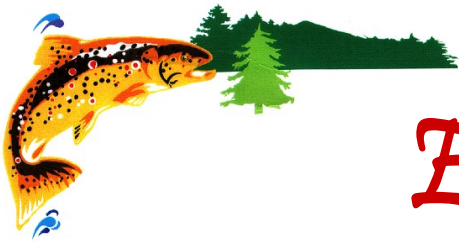
Heiße Getränke

41	Glas Tee	2,00€
42	Glas Tee mit Rum	4,50 €
43	Warmer Apfelsaft mit Amaretto	4,00 €
44	Hausgemachter Glühwein	3,00 €
45	Heiße Schokolade*	2,00 €
46	„Lumumba“ Heiße Schokolade mit Rum und Sahne	4,50 €



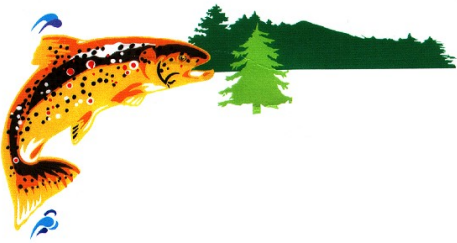
Kaffeespezialitäten

31 Tasse Kaffee	2,00 €
32 Kännchen Kaffee	4,00€
33 Cappuccino*	2,00 €
34 Latte Macchiato	2,00€
35 Espresso	2,00 €
36 Moccacino*	2,00 €
37 Cafe au lait*	2,00 €
38 Tasse Kaffee koffeinfrei	2,00€
39 „Irish Coffee“* mit Whisky und Sahne	4,50 €
40 „Kaffee Amsterdam“* mit Eierlikör und Sahne	4,50 €



Eiskarte

802	Kindereis –viele bunte Smarties mit einer Vanillekugel und Waffel	2,00 €
803	Mandarineneisbecher 3 Kugeln Vanilleeis mit Mandarinen Sahne	4,50 €
804	Mohrenkopfeisbecher 3 Kugeln Schokoeis mit Sahne, verfeinert mit Eierlikör und Schokosauce	4,50 €
805	Schwedeneisbecher 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör	4,50 €
806	Gemischtes Eis mit Früchten der Saison und Sahne	4,80 €
807	Rote Grütze mit Vanilleeis	3,00 €
808	Eiskaffee	3,00 €
809	Eisschokolade	3,00 €



Liste der zu kennzeichnenden Zusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 5 mit Süßungsmittel |
| 2 mit Konservierungsstoff | 6 mit Phosphat |
| 3 mit Geschmacksverstärker | 7 koffeinhaltig |
| 4 mit Antioxidationsmittel | 8 chininhaltig |

Liste der zu kennzeichnenden Allergene

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| a Glutenhaltig | h Schalenfrüchte |
| b Krebstiere | i Sellerie |
| c Eier | j Senf |
| d Fische | k Sesam |
| e Erdnüsse | l Schwefeldioxid/Sulfite |
| f Sojabohnen | m Lupinen |
| g Milch | n Weichtiere |

Die genaue Kennzeichnung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene liegt an unserem Verkaufstresen vor

Alle Preise verstehen sich incl. MwSt. und Bedienung



Unser Partyservice

Sie planen eine Feier, gern kümmern wir uns um den kulinarischen Teil. Alle Speisen werden frisch zubereitet und auf Wunsch geliefert. Lassen Sie sich beraten, gern gehen wir auf Ihre Wünsche ein. Natürlich können Sie auch bei uns feiern.



Unsere Etagere als Blickfang auf jedem Büfett



Kalte Platten mit Fisch aus unserer Räucherei oder mit Käse, Schinken oder Wurst, hausgemachte Salate nach traditionellen Rezepten, Fingerfood oder Antipasti, Sie haben die Wahl.



Einige unserer Angebote



Liebevoll belegte Canapees



Gefüllte Forellenröllchen im Lauchbett oder ein gefülltes Spanferkel



Bitte sprechen Sie uns an und lassen Sie sich beraten