

Gasthaus & Pension



Deutsche Küche | Billard | Biergarten

Speisen und Getränke

Speisen und Getränke

Werte Gäste,

wir möchten Sie darauf hinweisen,
dass all unsere Speisen immer frisch zubereitet
werden und es daher unter Umständen zu
Wartezeiten kommen kann.

Wir bitten um Ihr Verständnis
Ihre Mädels der Forelle!

Gasthaus „Forelle“
Dr. Albert-Schweitzer-Str. 4a
14452 Michendorf OT Wilhelmshorst
Telefon 033205 21 98 98
www.Restaurant-Wilhelmshorst.de

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag ab 16.00 Uhr
Samstag und Sonntag ab 12.00 Uhr
Montag Ruhetag
Küchenschluss 21.00 Uhr

Brotzeit

Alle kalten Brotzeitplatten werden mit Mischbrot und Butter serviert

Käsebrozeit mit Gouda, Maasdamer, Frischkäse und 2 Weichkäse	7,60 €
Wurstbrozeit mit Salami, gekochten/rohen Schinken, Bierschinken und Teewurst	7,60 €
Gemischte Brotzeit mit Gouda, Frischkäse, Weichkäse, Salami, rohen Schinken	7,60 €
Jede Brotzeit auch zu zweit	12,90 €
Strammer Max 2 gebratene Butterstullen mit Schinken und je1 Spiegelei	5,90 €

Für den kleinen Hunger

(auch als Vorspeise geeignet)

2 Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse, dazu hausgemachter Knoblauch-Kräuterquarkdip und Salatbeilage 6,90 €

Würzfleisch nach Art des Hauses mit Toast 5,90 €

Kartoffeln aus dem Ofen in Schale und Folie serviert; gefüllt mit:

Kräuterquark dazu Lachsröschen 6,50 €

Kräuterquark dazu Forellenfilet (geräuchert) 7,50 €

Rahmenchampignons 5,90 €

Suppen Herzhaftes aus dem Suppenkessel

Tomatensuppe groß 7,40 €
klein 4,40 €

Soljanka groß 7,10 €
klein 4,10 €

Für den großen Hunger

(auch als Hauptspeise geeignet)

Fischvariationen

Bitte wählen Sie die Beilagen zu Ihrem Gericht separat dazu.

Fischplatte (geräuchert, kalt) mit Forelle, Lachs, Makrele, Rollmops und Brathering

dazu Sahnemeerrettich 9,10 €

Forelle „Müllerin Art“ mit Gurkensalat 11,10 €

Forelle „gegrillt“ nach Art des Hauses mit Gurkensalat 11,10 €

Lachsfilet 6,40 €

Rotbarsch auf einer Dillsauce 7,40 €

Matjesfilet nach Hausfrauen Art 5,10 €

Hier sind die Beilagen schon dabei!

Kartoffelpuffer mit Lachsroschen und Sahnemeerrettich

7,90 €

Lachsfilet mit Kirschtomaten in einer Sahnesauce auf Bandnudeln

10,90 €

Deftige Klassiker

Bitte wählen Sie die Beilagen zu Ihrem Gericht separat dazu.

Schnitzel mit Jägersauce	7,60 €
Schnitzel mit 2 Spiegeleiern	7,10 €
Schnitzel mit Zigeunersauce	7,60 €
Schnitzel au four	8,60 €
2 Schweinesteaks mit Zwiebelringen	6,60 €
Steak au four	7,60 €
Bauernfrühstück mit Gewürzgurke	8,10 €
Sülze nach Hausfrauen Art	4,60 €
Putengeschnetzeltes mit Champignon	5,60 €
Biersteak in Schwarzbier und Zwiebeln gebraten	6,60 €
Grillteller mit Schweinesteak, Putensteak, Kasselersteak, 2 Würstchenreitern	10,60 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter	11,10 €
Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter	13,60 €

Hier ist die Beilage bereits dabei.

Rinderfiletspitzen in einer Cognac-Pfeffer-Rahm-Sauce auf Bandnudeln	14,60 €
-------------------------------------------------------------------------	---------

Beilagen zu Ihren Hauptgerichten

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,50 €
Salzkartoffeln	2,70 €
Rosmarinkartoffeln	3,50 €
Petersilienkartoffeln	3,10 €
Pommes Frites	3,10 €
Kartoffelspalten	3,50 €
Kroketten (Portion 5 Stück)	2,90 €
Röstitaler (Portion 4 Stück)	3,10 €
Folienkartoffel mit Kräuterquarkdip	4,50 €
Gratinierte Kartoffeln	4,50 €
Buttergemüse	3,00 €
Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln	3,50 €
Gebratene Zwiebelringe	2,50 €
1 Spiegelei	1,00 €
Kräuterquarkdip	1,50 €
Kräuterbutter	1,50 €
Jägersauce	2,70 €
Schwarzbiersauce	2,70 €
Zigeunersauce	2,70 €
Dillsauce	2,70 €
Hausgemachte Remouladensauce	2,70 €

Salate

Knackig und frisch

Kleiner Tomatensalat nach „Art des Hauses“	4,90 €
Kleiner Gurkensalat nach „Art des Hauses“	4,90 €
Kleiner gemischter Salat	3,90 €
Gemischter Salat mit Putenbruststreifen, gerösteten Champignons und Zwiebelringen	9,90 €
Gemischter Salat mit Käse und Schinken	9,10 €
Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebelringen	9,10 €

Dressing Ihrer Wahl

Hausgemachtes Joghurtdressing,
French Dressing, Kräutervinaigrette

Für unsere kleinen Gäste

Würstchen mit Bratkartoffeln	4,90 €
Schnitzel mit Pommes	5,10 €
Fischstäbchen mit Kartoffelbrei	5,10 €
Rührei mit Buttergemüse und Salzkartoffeln	5,10 €
Chicken Nuggets mit Pommes	4,90 €
Milchreis mit Zucker und Zimt und Apfelmus	4,90 €
Nudeln mit Tomatensoße	4,90 €

Naschereien

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Apfelspalten	5,90 €
Hausgemachte Eierkuchen gefüllt mit Pflaumenmus	5,90 €
Hausgemachte Eierkuchen gefüllt mit einer Kugel Vanilleeis und frischen Früchten	7,90 €
Apfelstrudel auf Vanillesoße mit einer Kugel Vanilleeis	5,50 €

Eisbecher

Gemischtes Eis mit Sahne	3,50 €
Gemischtes Eis mit frischen Früchten und Sahne	4,50 €
Vanilleeis mit warmen Früchten	4,50 €
Schoko-Bananenbecher mit Bananen, Schokosoße und Sahne	4,50 €
Schwedeneisbecher mit Vanille, Apfelmus, Eierlikör und Sahne	4,50 €
1 Kugel Eis	1,50 €

Getränkekarte

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	klein 1,90 €
Latte Macchiato	2,90 €
Latte Macchiato mit alkoholfreien Aromastoffen	3,10 €
Milchkaffee	2,60 €
Cappuccino	2,10 €
Espresso	1,70 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,90 €
Heiße Milch mit Honig	1,90 €
Heiße Zitrone	1,90 €
Tee, diverse Sorten	1,70 €

Heiße Getränke mit Alkohol

Pharisäer Kaffee 4cl Rum und Sahne	3,90 €
Russische Schokolade mit 2cl Wodka	3,90 €
Irish Coffee mit 2cl irischer Whisky und Sahne	3,90 €
Baileys Schokolade mit 2cl Baileys und Sahne	3,90 €
Baileys Coffee mit Sahnehaube und 2cl Baileys	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

spritzig

Coca Cola

Sprite

Fanta

Apfelschorle

Mineralwasser

Fassbrause

Glas

0,2l 1,90 €

0,4l 2,90 €

fruchtig

Apfelsaft

Kirschnektar

Bananennektar

Orangensaft

Pfirsichnektar

Ananassaft

Kiba

Glas

0,2l 2,10 €

0,4l 3,10 €

Mineralwasser 0,75l Flasche

4,40 €

Schweppes 0,2l Flasche

1,90 €

Tonic

Ginger Ale

Bitter Lemon

Tomatensaft 0,2l Flasche

2,10 €

Cola Light 0,2l Flasche

1,90 €

Bier vom Fass

Königspils	0,3l	2,20 €
Königspils	0,5l	3,30 €
Wernesgrüner	0,3l	2,10 €
Wernesgrüner	0,5l	3,20 €
Köstritzer Schwarz	0,3l	2,00 €
Köstritzer Schwarz	0,5l	3,10 €
Benediktiner Hell	0,3l	2,20 €
Benediktiner Hell	0,5l	3,30 €

Bier aus der Flasche

Hefe Kristall	0,5l	3,40 €
Hefe hell	0,5l	3,40 €
Hefe dunkel	0,5l	3,40 €
Hefe Alkoholfrei	0,5l	3,40 €
Mixbier	0,33l	2,10 €
Alkoholfreies Bier	0,33l	2,20 €
Malztrunk	0,33l	2,10 €
Berliner Weiße rot, grün	0,33l	2,90 €
Porter Kirsch	0,5l	3,00 €
Aventinus (Starkbier)	0,5l	3,40 €

Offene Weine

Weißweine

Cellier D'Or (trocken)

Cellier D'Or (halbtrocken)

Erben Spätlese (lieblich)

Rotweine

Cellier D'Or (trocken)

Cellier D'Or (halbtrocken)

Roséwein

Cellier D'Or (trocken)

Alle Weine je Glas

0,2l

3,40 €

Sekt

Rotkäppchen (mild, halbtrocken, trocken)

Glas

0,1l

2,50 €

Flasche

0,75l

14,90 €

Whisky

Jim Beam (Bourbon Whisky)	2cl 1,80 €
	4cl 2,90 €
Jack Daniel's	2cl 2,50 €
	4cl 3,60 €
Jameson (Irish Whiskey)	2cl 2,10 €
	4cl 3,20 €

Scotch Whisky

Ballantine's	2cl 2,50 €
	4cl 3,60 €

Obstbrände

Williams Birne	2cl 1,80 €
	4cl 2,90 €

Weinbrände

Wilthener Goldkrone	2cl 1,80 €
	4cl 2,90 €

Süße Liköre

Kirsch/Himbeere

Baileys

Amaretto

Blue Curacao

Sambuca

Campari

Alle Liköre

Kräuterliköre

Ramazzotti

Jägermeister

Fernet Branca

Aquavit

Kümmerling

2cl 1,80 €

4cl 2,90 €

Klare Sachen

Altdeutscher Kartoffelschnaps

Nordhäuser Doppelkorn

Wodka

Gordon's Gin

Grappa

Alle Sachen

unklare Sachen

Havana Club

Tequila Gold

Tequila weiß

Bacardi

2cl 1,80 €

4cl 2,90 €

Alkoholische Cocktails

Swimming Pool	Wodka, Blue Curacao, Coconut, Sahne, Bananensaft, Ananassaft	7,50 €
Long Island Ice Tea	Wodka, Gordon's Gin, Tequila Gold, Rum, Coca Cola	7,50 €
Pina Cola	Rum, Coconut, Sahne, Ananassaft	6,00 €
Tequila Sunrise	Tequila weiß, Orangensaft, Grenadine	4,90 €
Caipirinha	weißer Rum, Limette, Rohrzucker, Crash-Ice	5,90 €

Alkoholfreie Cocktails

Baby Pina Colada	Kokossirup, Ananassaft, Sahne	4,50 €
Tropenzauber	Pfirsichnektar, Bananensaft, Tonic Water, Grenadine ³	4,50 €
Anastasia	Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft	4,50 €
Caipiohne	Limette, Rohrzucker, Crash-Ice, Ginger Ale	4,90 €

Cocktail-Happyhour jeden Freitag und Samstag zwischen

19 und 22 Uhr. Alle Cocktails 4,50 €,
ausgenommen Long Island Ice Tea 5,50 €.

... und es endet der Abend in der Forelle.

Legende Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Geschmacksverstärker
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Farbstoff
5. mit Phosphat
6. mit Süßungsmittel
7. koffeinhaltig
8. chininhaltig
9. geschwärzt
10. enthält Phenylalaninquelle

Allergene

- A. glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Kamut⁵, Dinkel⁶, Hybridstämme⁷)
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fisch
- E. Erdnüsse
- F. Soja
- G. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H. Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecanuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸)
- I. Sellerie
- J. Senf
- K. Sesamsamen
- L. Schwefeldioxid und Sulfite
- M. Lupinen
- N. Weichtiere

Weinkarte - Gasthaus Forelle

Weißweine

Französischer Landwein „Cellier d´Or“ Vin de Pays du Gers halbtrocken, harmonische Aromenentfaltung mit fruchtigem Nachhall	0,20 l	3,40 €
Französischer Landwein „Cellier d´Or“ Vin de Pays des Cotes de Gascogne trocken, markant und fruchtig, anregend im Finale	0,20 l	3,40 €
Chardonnay Louis Eschenauer Vin de Pays d´Oc – Languedoc sehr fruchtig, frisch und harmonisch mit aromatischem Abgang	0,20 l 0,75 l	3,40 € 11,50 €
<i>Unsere Empfehlung zum Fisch oder als frischer Sommerwein</i> Rivaner (Müller Thurgau) Weingut Bimmerle, Baden-Ortenau, QbA herzhafte Frische, saftig, unterlegt mit exotischen Früchten	0,75 l	15,80 €
Riesling Abtei Himmerod - Alte Rebe Qualitätswein - Mosel mineralische Würze, feinsaftig frisch, eleganter Körper mit milder Säure	0,75 l	16,90 €
<i>Ausgesuchte Spezialität des Hauses für den Weinliebhaber</i> Sauvignon Domaine la Baume Vin de Pays d´Oc - Languedoc sanft durch fruchtige Noten, charmanter Charakter, an Zitrusfrüchte erinnernd	0,75 l	16,40 €
Roséwein		
Französischer Landwein "Cellier d´Or" Vin de Pays d´Oc – Languedoc trocken, intensives lachsrosa, erdbeerfruchtig, feiner Duft	0,20 l Liter	3,40 € 17,00 €

Rotweine

Französischer Landwein Cellier d'Or Vin de Pays des Coteaux de Bessiles halbtrocken, mit Cassisnoten und opulenten Fruchtansatz	0,20 l	3,40 €
Französischer Landwein Cellier d'Or Vin de Pays – Portes de Méditerranée- Languedoc trocken, gehaltvoll mit weicher Fruchtfülle	0,20 l	3,40 €
Dornfelder Rheinhessen , QbA lieblich, vollmundig, an reife Beerenfrüchte erinnernd	0,75 l	12,50 €
Merlot Cabernet - Petites Folies (kleine Verrücktheit) Vin de Pays d'Oc - Languedoc halbtrocken, feinfruchtig, weich und geschmeidig, mit großer Nachhaltigkeit	0,75 l	16,40 €
<i>Ausgesuchte Spezialität des Hauses für den Weinliebhaber, zu unserem</i>		
Cabernet Sauvignon Domaine la Baume Vin de Pays d'Oc - Languedoc weiche Frucht, ausgeglichen, kräftiger Geschmack, mit langem Finale	0,75 l	16,40 €
Merlot Domaine la Baume Vin de Pays d'Oc - Languedoc ausdrucksstarker Wein, erinnert an reife Kirschen mit harmonischem Nachhall	0,75 l	16,40 €
Alba de Luces Spanien - Rioja - Crianza, DOC Vaniellearomen, zarte Röstnoten, samtig, angenehme Fülle und gut ausbalanciert	0,75 l	16,90 €
Weinschorle	0,20 l	2,90 €
Perlende Spezialitäten		
Rotkäppchen Sekt , trocken, halbtrocken und mild	0,75 l	
Francois Montand ICE Frankreich - Jura Klassische Flaschengärung - Demi Sec	0,15 l	3,40 €
Francois Montand Frankreich - Jura Klassische Flaschengärung - Brut	0,75 l	19,80 €
Francois Montand Piccolo Brut	0,20 l	3,80 €