



GLADBACHER FISCHHAUS



Speisen & Getränke



Getränke

Alkoholfrei

Fritz Kola ^{5,6,11}	0,33l	4,50 €
Fritz Kola Zero ^{5,6,11}	0,33l	4,50 €
Fritz Orange ^{5,6,11}	0,33l	4,50 €
Fritz Bio Apfelschorle ^{5,6,11}	0,33l	4,50 €
Fritz Bio Rhabarberschorle ^{5,6,11}	0,33l	4,50 €
Fritz Limo ^{5,6,11} Kirsch-Apfel-Holunder, Honigmelone	0,33l	4,50 €
Trade Island Ice Tea ^{5,6,11} Lemon-Lime, Blueberry, Sunny Peach	0,33l	4,50 €
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero ^{6,7,11}		
Fanta Sprite ^{2,6,11}	0,2l	3,20 €
Orangensaft	0,2l	2,90 €
Apfelsaft	0,2l	2,90 €
Selters Mineralwasser Still / Classic	0,25l	3,20 €
Selters Mineralwasser Still / Classic	0,75l	8,90 €

Zusatzstoffe: 1) mit Geschmacksverstärker; 2) mit Antioxidationsmittel; 3) mit Konservierungsstoffen; 5) mit Süßungsmittel; 6) mit Farbstoff; 7) koffeinhaltig; 8) geschwärzt; 11) Säuerungsmittel; 12) Taurin



Getränke

Erdinger Weizen Bier alkoholfrei	0,33l	4,20 €
Sportsfreund (dunkel) Bier alkoholfrei	0,33l	4,20 €
Bergisches Radler alkoholfrei	0,3l	4,20 €
Offener Wein alkoholfrei	0,2l	7,50 €

Hausgemachte Getränke:

Limonade (Zitronen, Himbeere, schwarze Johannisbeere, Pfirsich Maracuja, Holunder)	0,5l	7,50 €
--	------	--------

Warme Getränke

Tee Nana Minze, Ingwer-Holunder-Kräuter, Früchte, Kräuter, Schwarz, Grün, Kamille	Tasse Kännchen	3,70 € 6,50 €
Café Crema ⁷		3,20 €
Cappuccino ⁷		3,50 €
Late Macchiato ⁷		3,80 €
Espresso ⁷		2,50 €
Espresso Macchiato ⁷		2,80 €



Getränke

Aperitif

Aperol Spritz	0,2l	8,90 €
Lillet Wild Berry	0,2l	9,50 €
Prosecco Mionette	0,1l	6,50 €
	0,7l	42,00 €

Bier

Gaffel Kölsch	0,3l	4,90 €
Bergisches Landbier	0,3l	4,90 €
Bergisches Radler	0,3l	4,90 €

Digestif

Grappa Nonino Grappa Monovitigno Chardonnay 41% Vol.	2cl	6,50 €
Alte Williams-Birne Birkenhof Brennerei, im Cognacfass gereift 40% Vol.	2cl	4,50 €
Alte Quetsch Birkenhof Brennerei, im Cognacfass gereift 40% Vol.	2cl	4,50 €



Getränke

offene Weine (auch teilweise als Flaschenweine erhältlich)

Weinschorle	0,2l	6,90 €
-------------	------	--------

Weißweine

Brancott Estate Sauvignon Blanc Marlborough, Neuseeland, Trocken, 12,5 % Vol.	0,2l	8,50 €
--	------	--------

Mosel Saar Ruwer, 2024er Varidor Riesling Deutschland, Weingut Carl Loewen, Trocken, 12 % Vol.	0,2l	14,00 €
---	------	---------

Roséweine

Château Minuty Cuvée M Rosé AC 2025 Trocken, frisch und elegant mit feinen Aromen von Erdbeeren und roten Johannisbeeren sowie einer leicht kräutrigen Note. 13,0 % Vol.	0,2l	9,90 €
---	------	--------

Languedoc Roussillo, 50% Mourvèdre, 30% Grenache gris, 20% Grenache noir Frankreich Côtes Catalanes IGP, Fruchtig, 12,5 % Vol.	0,2l	13,50 €
--	------	---------



Flaschen Weine

Brancott Estate Sauvignon Blanc Marlborough
Neuseeland, Trocken, 12,5 % Vol.

0,7l

32,00 €

Frischer, aromatischer Weißwein mit fruchtigen Noten von Maracuja, Stachelbeere und Zitrusfrüchten.
Lebendig und angenehm frisch im Geschmack.

Mosel Saar Ruwer, 2024er, Varidor Riesling
Deutschland, Weingut Carl Loewen, Trocken, 12 % Vol.

0,7l

45,00 €

Der Varidor Riesling des Weinguts Carl Loewen stammt von uralten Reben, die gezielt ausgewählt wurden, um kleine, vollreife Beeren mit niedrigen Erträgen zu liefern. Die Trauben werden von Hand gelesen, spontan vergoren und im Fuder auf der Hefe ausgebaut. Das Aromenspektrum zeigt sich vielschichtig und verändert sich mit der Belüftung im Glas. Fruchtige Noten von weißen Pfirsichen, asiatischen Birnen und Zitrusfrüchten treffen auf feine Terroirnuancen. Eine markante Säure schafft Balance und sorgt für ein reiches Mundgefühl.

Grauburgunder, 2024er, Pfalz
Deutschland, Weingut Knipser, Trocken, 12,5 % Vol.

0,7l

52,50 €

Ein klassischer Grauburgunder mit gehaltvoller Frucht, guter Fülle und feinem Schmelz. Die Trauben stammen aus zwei Lagen, die von einer mächtigen Lössauflage mit Kalkstein im Untergrund geprägt sind. Der Ausbau findet teils im Edelstahltank, teils in mehrfach verwendeten Barriques statt, und sorgt für eine gelungene Mischung aus Fruchtbetonung und Komplexität.

Weissburgunder Kabinett, 2024er Baden
Deutschland, Weingut Siegbert Bimmerle, Trocken 13,0% Vol.

0,7l

53,50 €

Frische Zitrusnoten, grüner Apfel und eine feine mineralische Ader prägen das Aromenspektrum dieses Weißweins aus Baden. Die dezente Frucht wird von nussigen Nuancen begleitet, die Tiefe verleihen. Mit mittlerer Struktur und ausgewogener Säure entsteht ein schlanker Stil, der von einem langen Nachklang abgerundet wird.



Flaschen Weine

Languedoc Roussillo 0,7l 41,50 €
50% Mourvèdre, 30% Grenache gris, 20% Grenache noir
Frankreich Côtes Catalanes IGP, Fruchtig, 12,5 % Vol.

Die Cuvée Miraflors in ihrer eleganten Flasche mit recycelbarem Glasverschluss verführt mit der schönen lachsfarbenen Robe. In der Nase werden intensive Aromen roter Früchte (Himbeere, Erdbeere) enthüllt, gefolgt von eher wilden Düften von Iris und roter Johannisbeere. Sofortiges Frischegefühl, das bezaubert.

Markus Schneider Rosé Saigner, 2025er Pfalz 0,7l 46,50 €
Deutschland, Weingut Markus Schneider, Trocken, 12,5 % Vol.

Bei der Saignée-Methode in der Rosé-Herstellung wird der Saft nicht gepresst, sondern tropft nur ab. Auf diese Weise hat auch Markus Schneider seine Rosé-Cuvée erzeugt. Die satte, intensive Farbe ist an sich schon sehr einladend, mehr noch die Nase, die an Brombeeren, Cassis und Himbeeren erinnert. Der Wein ist expressiv und spannungsvoll mit lebendiger Säure und einer hervorragenden Länge. Würzig & kräftig (25 Stück)

Jean Stodden Spätburgunder, 2023er Ahr 0,7l 56,50 €
Deutschland, Weingut Jean Stodden, Trocken, 13 % Vol.

Die handgelesenen Trauben werden, ohne Stiele, 15 Tage temperaturkontrolliert auf der Maische vergoren. Der biologische Säureabbau (malolaktische Gärung) findet, wie der Ausbau und die Reife, im alten 1000 Liter Fuder-Eichenholzfass statt. Eine Spätburgunder-Lagencuvée mit viel Dichte und Substanz. Feine frische, Nuance roter Früchte, jugendlich und gute Struktur



Vorspeisen und kleine Speisen

01	gemischter Beilagen Salat ^M mit hausgemachtem Essig-Öl Dressing	klein groß	5,90 € 7,90 €
02	französische Austern	pro Stück	5,00 €
03	Fischsuppe ^{F,S} (Bouillabaisse)	klein groß	10,90 € 15,90 €
04	Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Öl	klein (ca. 3–5 Stück) groß (ca. 5–8 Stück)	14,90 € 19,90 €
05	gemischter Salat mit Garnelen ^K mit hausgemachtem Essig-Öl Dressing	klein (ca. 3–5 Stück) groß (ca. 5–8 Stück)	14,90 € 19,90 €
06	gemischter Salat mit Lachsfiletstücken ^K mit hausgemachtem Essig-Öl Dressing	klein groß	14,90 € 19,90 €



Vorspeisen und kleine Speisen

- | | | |
|----|--|---------|
| 07 | Kibberlinge mit hausgemachter Sauce Tartare ^E | 10,90 € |
| 08 | frittierte Calamari Ringe hausgemachter Sauce Tartare ^E | 16,50 € |
| 09 | Fischbrötchen ^E bis 17 Uhr
mit Matjes Filet im Brötchen | 6,00 € |
| | mit Bismarck Filet im Brötchen | 6,00 € |
| | mit geräuchertem Lachs im Brötchen | 6,00 € |
| | mit Backfisch im Brötchen | 9,50 € |
| | mit Garnelen und einer Thai-Curry-Sauce im Brötchen | 7,50 € |
| 10 | Baguette
mit Backfisch im Baguette | 12,90 € |



Hauptspeisen

- 11 **Backfisch frittiert im Teigmantel** ^{G,F}
- | | |
|---|---------|
| A mit einer Beilage nach Wahl: Pommes, Rosmarinkartoffeln, Salat, gegrilltes Gemüse, hausgemachter Kartoffelsalat | 18,90 € |
| B Salat und Rosmarinkartoffeln | 21,90 € |
| C gegrilltes Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 23,90 € |
| D Pommes und Salat | 21,90 € |
- 12 **Rotbarschfilet vom Grill** ^{G,F}
- | | |
|---|---------|
| A mit einer Beilage nach Wahl: Pommes, Rosmarinkartoffeln, Salat, gegrilltes Gemüse, hausgemachter Kartoffelsalat | 24,90 € |
| B Salat und Rosmarinkartoffeln | 27,90 € |
| C gegrilltes Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 29,90 € |
| D Pommes und Salat | 27,90 € |



Hauptspeisen

- 13 **Lachsfilet vom Grill** ^F
- | | |
|---|---------|
| A mit einer Beilage nach Wahl: Pommes, Rosmarinkartoffeln, Salat, gegrilltes Gemüse, hausgemachter Kartoffelsalat | 27,90 € |
| B Salat und Rosmarinkartoffeln | 29,90 € |
| C gegrilltes Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 30,90 € |
| D Pommes und Salat | 29,90 € |
- 14 **Kabeljaufilet vom Grill** ^F
- | | |
|---|---------|
| A mit einer Beilage nach Wahl: Pommes, Rosmarinkartoffeln, Salat, gegrilltes Gemüse, hausgemachter Kartoffelsalat | 29,90 € |
| B Salat und Rosmarinkartoffeln | 32,90 € |
| C gegrilltes Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 34,90 € |
| D Pommes und Salat | 32,90 € |

Allergene:

(G) Glutenhaltiges Getreide Weizen; (K) Krebstiere; (F) Fisch; (SF) Schalenfrüchte; (ER) Erdnüsse; (SO) Soja; (M) Milch; (N) Walnuss, Pinienkerne, Cashewkerne; (S) Sellerie; (SE) Senf; (SS) Sesamsamen; (SW) Schwefeldioxid; (E) Ei; (W) Weichtiere; (L) Lupinen



Hauptspeisen

- | | | |
|----|---|---------|
| 15 | Seesaiblingsfilet vom Grill ^F | |
| | A mit einer Beilage nach Wahl: Pommes, Rosmarinkartoffeln, Salat, gegrilltes Gemüse, hausgemachter Kartoffelsalat | 27,90 € |
| | B Salat und Rosmarinkartoffeln | 29,90 € |
| | C gegrilltes Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 32,90 € |
| | D Pommes und Salat | 29,90 € |
| 16 | Garnelen-Gemüse-Pfanne ^F | |
| | mit Brot und hausgemachter Sauce | 27,90 € |
| 17 | Dorade im Ganzen vom Grill ^F | |
| | Salat und Rosmarinkartoffeln | 28,90 € |
| 18 | Wolfsbarsch im Ganzen vom Grill ^F | |
| | Salat und Rosmarinkartoffeln | 29,90 € |



Hauptspeisen

19 **Gemischte Fischplatte vom Grill** ^F (Markt- und saisonabhängig)

Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten und beachten Sie unsere Tagesangebote

Für 2 Person	70,00 €
Für 3 Person	100,00 €
Für 4 Person	130,00 €

20 **Fischvariation** ^F (Markt- und saisonabhängig)

3 verschiedenen Filets mit Rosmarinkartoffeln und Salat 35,90 €

Extra Beilagen

Kartoffelsalat	5,90 €
Pommes Frites	4,90 €
Rosmarinkartoffeln	5,90 €
gegrilltes Gemüse	7,90 €

Allergene:

(G) Glutenhaltiges Getreide Weizen; (K) Krebstiere; (F) Fisch; (SF) Schalenfrüchte; (ER) Erdnüsse; (SO) Soja; (M) Milch;
(N) Walnuss, Pinienkerne, Cashewkerne; (S) Sellerie; (SE) Senf; (SS) Sesamsamen; (SW) Schwefeldioxid; (E) Ei; (W) Weichtiere;
(L) Lupinen



Hauptspeisen

Pasta

60	Bandnudeln ^{G,M,E} mit Tomatensauce	11,90 €
61	Bandnudeln ^{G,M,E} mit Tomaten-Sahne-Sauce	11,90 €
62	Bandnudeln mit Meeresfrüchten ^{G,M,E,F,K,W} und frischen Cherry-Tomaten in Kräuter-Knoblauch-Öl	18,90 €
63	Bandnudeln mit Meeresfrüchten ^{G,M,E,F,K,W} in Tomaten-Sahne-Sauce	18,90 €
64	Bandnudeln mit Fischfiletstücken ^{G,M,E,F,K,W} in Tomaten-Sahne-Sauce	17,90 €
65	Bandnudeln mit Lachsfiletstücken ^{G,M,E,F,K,W} in Knoblauch-Sahne-Sauce	19,90 €
66	Bandnudeln mit Garnelen ^{G,M,E,F,K,W} und frischen Cherry-Tomaten in Kräuter-Knoblauch-Öl	21,90 €
67	Bandnudeln mit Gemüse ^{G,M,E} in Tomaten-Sahne-Sauce	15,90 €



Hauptspeisen & Desserts

Kinder Menü

Fisch & Chips ^F - frittierte Kibberlinge mit Pommes 10,90 €

Burger

50 Veggi Burger 13,90 €
Pattie aus Gemüse, belegt mit Tomate, Gurke und Salat

51 Chicken Burger 14,90 €
Pattie aus Hähnchen Fleisch, belegt mit Tomate, Gurke und Salat

52 Backfisch Burger 18,50 €
Pattie aus frischem Seelachsfilet, belegt mit Tomate Gurke und Salat

53 Garnelen Burger 19,90 €
belegt mit frischen gegrillten Garnelen, Tomate Gurke und Salat

54 Lachs Burger 22,50 €
belegt mit frischen gegrilltem Lachs, Tomate Gurke und Salat

Zu allen Burgern erhalten Sie Pommes oder Rosmarinkartoffeln dazu.

Dessert

Täglich wechselnd - Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten.



**GLADBACHER
FISCHHAUS**



*Lust auf etwas
Besonderes?*

Planen Sie eine private Feier und möchten Ihre Gäste mit etwas Besonderem verwöhnen?
Das Gladbacher Fischhaus bietet Ihnen individuell zusammengestellte Fischplatten,
die perfekt auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt sind.
Egal ob für Geburtstage, Jubiläen, Firmenveranstaltungen oder andere besondere Anlässe –
wir sorgen dafür, dass Ihre Feier ein Genuss wird.

Sprechen Sie uns an und lassen Sie sich von unseren kreativen Ideen inspirieren!

Alle Preise in Euro inklusive 7%/19% Mehrwertsteuer