

HEIMATFISCH – Genießerwochen

14. Februar bis 30. März 2018

Weinempfehlung

„Heimatfischwein“

Lorcher Riesling vom Weingut Altenkirchen

Flasche 0,75 l 27,00 €

Suppen und Vorspeisen

Forellencremesuppe

mit Räucherfischeinlage, Gemüse

und Sahnehaube

5,50 €

Geräuchertes Forellenfilet

mit Preiselbeermeerrettich,

Toast und Butter

9,50 €

Räucherforellenfilet

an Dillschmandsauce mit Meerrettich

Salatbukett und gebackenen Kartoffeln

10,50 €

Hauptspeisen

Warme Räucherforelle im Ganzen

(entgrätet) auf Kartoffelstampf

mit Rahmwirsing und Senfsauce

19,50 €

Forelle „Müllerin Art“ (gebraten, entgrätet)

mit Zitrone, Mandelbutter

Kräuterkartoffeln und Salat

17,50 €

Forelle blau (gekocht, entgrätet)

mit Meerrettichsahne

Petersilienkartoffeln und Salat

17,50

Saiblingsfilet

auf alten Gemüse, Rieslingsauce

und Bratkartoffeln

19,50 €

Lachsforellenfilet gegrillt

auf Zuccinirahmnudeln und Salat

20,50 €

Dreierlei Fischfilets

(Forelle, Saibling, Lachsforelle)

auf der Ofenkartoffel mit Manutasauce und Krebsen

dazu Blattspinat

21,00 €