

ANGEL DIR EINEN... FISCHWOCHEN

... AUS FLUSS UND ME(H)R

Aschermittwoch 6.3.2019 – Sonntag 31.3.2019

VORSPEISEN STARTERS

FISCH HORS D'OEUVRE

mit Thunfisch, Garnele, Lachs, Matjes und Forelle
dazu Baguette und Butter

Fish hors d'oeuvre with tuna, shrimp, salmon, matjes herring and trout, served with french bread and butter

Gerne auch als Hauptgericht

RIESENGARNELEN

mit Knoblauch und Tomaten, an Salatsträußchen und Rösti

King Prawns with garlic and tomatoes, served with fritters and salad

Gerne auch als Hauptgericht

4 Stck/pcs

6 Stck/pcs

JAKOBSMUSCHELN

mit Trüffel und Taglierini

Scallops with truffles and taglierini noodles

GARNELEN AL AJILLO

mit Knoblauch und Chili, dazu Baguette

Shrimps al ajillo, with garlic and chili, served with french bread

MIESMUSCHELN AUS DEM RIESLINGSUD

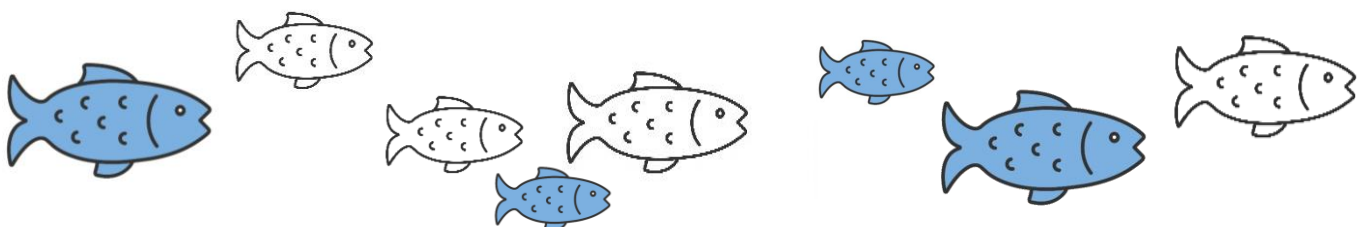
mit Baguette und Dipp

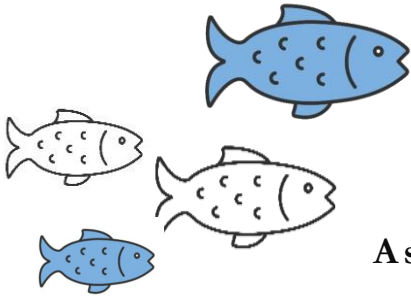
Mussels in a Riesling broth, served with french bread and dip

RAHMSÜPPCHEN

von geräucherter Forelle

Cream soup from smoked trout





... AUS FLUSS UND ME(H)R

Aschermittwoch 6.3.2019 – Sonntag 31.3.2019

HAUPTGERICHTE MAIN COURSE

SEETEUFEL „SALTIMBOCCA“

mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken, dazu Karotten-Kohlrabigemüse und Gnocchis
Anglerfish „Saltimbocca“ with sage and air-dried ham, comes with carrot turnip cabbage vegetables and gnocchi soft dumplings

STEINBUTTFILET

mit Rote Beete, Zuckerschoten und Rosmarinkartoffeln
Turbot fillet with red beets, snap peas and rosemary potatoes

WOLFSBARSCHFILET

mit jungem Lauch und Safranrisotto
Sea bass with young leek and saffron risotto

BACHSAIBLINGFILET

an leichter Rieslingsauce, auf Gemüsebeet mit bunten Nudeln
Brook trout fillet with white wine sauce on a bed of vegetables and coloured noodles

SPESSARTFORELLE MÜLLERIN ART

mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln, Meerrettich und Salat
Spessart trout meunière with almond butter, parsley potatoes, horseradish and salad

ZANDERFILET

mit Apfel-Rahmkraut und Schloßkartoffeln
Pike perch fillet with apple cream cabbage and Pommes château

MATJESFILETS „HAUSFRAUEN ART“

mit Kräuterkartoffeln und Salaten garniert
White herring fillets „home-made style“, garnished with herb potatoes and salad

