

FISCH TRIFFT BÄRLAUCH

Freitag, 28. März 2025

VORSPEISE

Frühlingshaft leicht & frisch

Gebratene Garnele im Schinkenmantel

Bärlauch-Kartoffelsalat | Pflücksalate

18 €

Tatar von der geräucherten Forelle

Crème fraîche | Gurke | Bärlauch-Pesto | Frühlings-Salat

16 €

Cremesuppe vom Bärlauch

Lachswürfel | Kracherle

9 €

HAUPTGERICHT

Genuss im Ganzen!

Ob gebraten oder gedämpft – im Ganzen zubereitet ist Fisch unübertroffen! Am Tisch wählen Sie Ihren Wunschfisch. Die Zubereitung des fangfrischen Fisches erfolgt im Ganzen und nach allen Regeln der Kulinarik. Ihre Fischauswahl runden Sie mit der perfekt passenden Beilage ab.

Ganze Forelle aus dem Bottwartal

29 €

Ganze Dorade aus dem Mittelmeer

32 €

Ganzes Skrei-Filet vom Atlantik-Kabeljau auf der Haut

34 €

Ganzes Wild-Lachskotelett

32 €

BEILAGEN

Tomatisiertes Ratatouille-Gemüse & Bärlauch-Nudeln

oder

Buntes Mangold-Gemüse & Bärlauch-Kartoffeln

oder

Knackige bunte Salatschüssel & Bärlauch-Quark