



Zum Heringschmaus



Aschermittwoch - Vorspeisenteller

Hausgemachter Heringssalat – Gabelbissen von der Räucherforelle –
Tatare von der Lachsforelle
Salzbutter – Bunte Salatgarnitur – Knuspriges Baguette
€ 12,50

Silke's Fischsuppe

Saiblingsfilet / Shrimps / Gemüseeinlage
€ 7,50

Gegrillte Riesengarnelen

auf grünem Gemüsecurry mit Reis € 14,50

BBQ - Lachsforellenfilet vom Kohlegrill

auf Buntem Grillgemüse
mit Gurken – Yoghurt – Dip und knusprigem Knoblauchbaguette € 14,50

Hauptgerichte:

Gebratenes Saiblingsfilet

auf Bärlauch – Graupen – Risotto mit buntem Beilagensalat € 22,50

Knusprige Fischstäbchen vom Stiftskarpfen

mit hausgemachtem Erdäpfel – Rahmgurkensalat und Sauce Tatare € 18,50

Pochiertes Wallerfilet aus'm Fischfond

mit Wurzelgemüse, Kren und Salzerdäpfel € 21,50

Forelle „Müllerin“ im ganzen gebraten

dazu Petersilienerdäpfel und bunte Blattsalate € 19,50

Gegrilltes Skreifilet im Speckmantel

auf würzigem Rahmkohl mit Erdäpfelpauz'n € 21,50

Gerne auch als Fischmenü: 3-gängig € 35,- (VS + Suppe + HS)

4-gängig € 45,- (VS + Suppe + Zwischengang + HS)