



# Fischessen am Karfreitag 2022

## Tageskarte

<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln, zerlassener Butter und gemischtem Salat	€	10,90
<b>Reichhaltige Gemüseplatte</b> mit Kartoffeln und Spiegelei	€	10,90
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelkompott	€	9,90
<b>Kartoffelpuffer</b> (vier Stück) mit Apfelkompott	€	7,60

## Fleischgerichte

<b>Schwaben-Pfanne:</b> Schweinemedallions auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Champignonrahmsoße und gemischtem Salat	€	17,90
<b>Schweineschnitzel</b> „Wiener Art“ mit Pommes frites und gemischtem Salat	€	13,90
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Röstzwiebeln, Pommes frites und gemischtem Salat	€	21,90

## Dessertempfehlungen

<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelkompott	€	4,90
<b>Mascarponecreme</b> an frischen Erdbeeren und Mangosorbet	€	7,60



## Aperitif

<b>Hugo:</b> (Sekt mit Holunderblütenlikör, Mineralwasser, frische Minze und Eis)	€	5,60
<b>Aperol Spritz:</b> (Prosecco mit Aperol und Eis)	€	5,90

## Weine 0,25 ltr.

<b>Blauer Zweigelt,</b> (Rotwein) Mönchshof, <b>Österreich</b> (trocken, intens. Farbe und nicht schwer)	€	4,90
<b>Heilbronner Stiftenberg,</b> (Rotwein) Trollinger QbA, <b>Württemberg</b> (halbtrocken, fruchtig)	€	5,60
<b>Grüner Veltliner,</b> (Weißwein) <b>Österreich</b> (trocken, blumig, frisch, leichte Struktur)	€	4,90
<b>Trittenheimer Altärchen,</b> (Weißwein) Riesling, <b>Mosel,</b> (halbtrocken, feinfruchtig)	€	5,30
<b>Randesacker Ewig Leben,</b> (Weißwein) Müller-Thurgau QbA, (trocken, typischer <b>Frankenwein</b> )	€	5,30
<b>Pinot Grigio,</b> (Weißwein) <b>Italien,</b> (trocken, reintönig, duftig)	€	5,60
<b>Spätburgunder Weißherbst,</b> (Rosewein) QbA, <b>Baden,</b> (halbtrocken, mild, weich)	€	5,30



## Menü

**Cremesuppe vom frischen Bärlauch**

\*\*\*\*\*

**Fangfrisches Seehechtfilet knusprig gebacken mit Remouladensoße an Kartoffelsalat**

\*\*\*\*\*

**Frische Erdbeeren an Mascarponecreme** € 17,90

## Vorspeisen

**Fin de clair-Auster** auf Eis Stück € 3,30

Kleines **Lachsschnitzel** auf Bärlauchsahnenudeln € 10,90

**Matjesfilets** „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln € 8,90

## Suppen



**Cremesuppe vom frischen Bärlauch** € 3,80

**Hummercremesuppe** mit Pernod und gegrillter **Riesengarnele** € 4,90

## Hauptgerichte

### Fische aus dem Wittelsbacher Land (Ottomühle Kissing, Fam. Berger)

Kissinger **Bachforelle** gebacken mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln € 16,90

Kissinger **Bachforelle** blau gesotten mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln € 16,90

Kissinger **Bachforelle** „Müllerin-Art“ mit Salzkartoffeln € 16,90

Kissinger **Saiblingsfilet vom Grill** mit Kräuterbuttersoße und Salzkartoffeln € 20,90

**Fangfrisches Seehechtfilet knusprig gebacken mit Remouladensoße an Kartoffelsalat** € 10,90



<b><u>Mediterraner Fischsuppentopf</u></b> mit Fischfilets, Meeresfrüchten, Gemüse, Tomaten und Kräutern, dazu Baguette	€	16,90
<b>Karpfenfilet gebacken oder gesotten</b> mit zerlassener Butter und Kartoffeln	€	18,90
<b>Bierbrauer-Fischpfanne</b> mit Filet vom Zander, Karpfen und Lachs auf Biersoße mit Kohlrabigemüse, Meerrettich und Petersilienkartoffeln	€	18,90
<b>Ganze Nordseescholle</b> gebraten mit Zitronensoße und Kartoffeln	€	18,90
<b>Filet vom Flußzander</b> auf Tomaten-Zucchini-Reis	€	18,90
<b>Gegrilltes Lachsschnitzel</b> auf Bärlauchsahnenudeln	€	18,90
<b>Gegrillte Riesengarnelen</b> auf Tomatennudeln mit Brokkoliröschen	€	22,90
<b>Fischgrillteller</b> Riesengarnele, Filet von Zander und Lachs vom Grill mit zweierlei Soßen, Gemüse und Reis	€	22,90



### **Fischschlemmer-Platte** (Ab 2 Personen)

Filet von Zander, Lachs, Karpfen, Saibling und Riesengarnelen auf dreierlei Soßen mit Gemüse, Petersilienkartoffeln und Reis



pro Person € 25,90

### \*\*\* **Feinschmecker-Menü** \*\*\*

- \* Kleines **Lachsschnitzel** auf Bärlauchsahnenudeln
  - \* **Hummercremesuppe** mit Pernod und gegrillter **Riesengarnele**
  - \* **Filet vom Flußzander** auf Tomaten-Zucchini-Reis
  - \* **Mascarponecreme** an frischen Erdbeeren und Mangosorbet
- € 37,90



# Salatbuffet

## Salatbuffet



Damit Sie den Salat nach Ihren Wünschen zusammenstellen können, haben wir ein reichhaltiges Salatbuffet für Sie vorbereitet. *(Es befindet sich vor unserer Küche)*

Am **Salatbuffet** können Sie sich **Ihr Fischgericht** mit der **Soße Ihrer Wahl** abrunden und ganz nach Ihrem Geschmack

Ihren Salatteller zusammenstellen:



**Großer Salatteller** € 6,60

**Kleiner Salatteller** € 4,60

*Es besteht aus folgenden **Salaten, Soßen, Dressings und Gewürzen:***

### Salate

Kartoffelsalat, Karotten, Gurken, Rukola, Eisbergsalat  
Tomaten, Kopfsalat, Radicchio, Paprika, Radieschen,  
, Lollo Rosso, Eichblattsalat, Weißkrautsalat,  
Feldsalat, Chinakohl, Rettichsalat, Kräuterblattsalat

### Soßen und Dressings (für alle Salate und zu den Fischgerichten)

- \* Sauce Remoulade \* Knoblauchsoße \* Cocktailsoße \* Haus-Dressing \*
- \* Sherryessig-Dressing \* Maracuja-Dressing \*
- \* Hausfrauensoße \* Dillsenfoße \*

### Gewürze

Himalayasalz, Meersalz, Chili und Pfeffer (aus der Mühle)  
Diverse Essig-Sorten und hochwertige Öle (Olivenöl, Kürbisöl, Kräuter und Gewürzöle usw.)  
Meerrettich (scharf), frische Kräuter, Zwiebeln, geröstete Weißbrotwürfel

Zum Fisch können Sie sich die Soße frei und kostenlos auswählen.  
Für die Salate müssen wir einen kleinen Obolus in Rechnung stellen.

Die entsprechenden **Teller** erhalten Sie auf Verlangen bei Ihrer Bestellung **von der Bedienung**.

Zum Schluss möchten wir Sie darauf hinweisen, das alle Fischgerichte frisch zubereitet werden und es deshalb bei großem Andrang etwas dauern kann.

In diesem Falle möchten wir Sie auf unsere Suppen, das Salatbuffet und unsere Vorspeisen aufmerksam machen.

**Guten Appetit** wünscht **Familie Huber und Mitarbeiter!**