



KARFREITAG IN DER HEIMATKÜCHE

EMPFEHLEN WIR:

Bouillabaisse (Fischsuppe) mit Fischeinlage und Gemüsestreifen	12,90 €
Zwei gebratene Forellenfilet auf cremigen Bärlauchnudeln	25,90 €
Paniertes Seelachsfilet mit Bärlauch-Kartoffel-salat und Remouladensoße	21,90 €
Kabeljaufilet unter der Kräuterkruste gratiniert im Weißweinsößle mit Polenta und Gemüse	26,90 €
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Kartoffelgratin	26,90 €
Fischburger á la Heimatküche gebratenes Fischfilet mit gepickelten roten Zwiebeln, Remouladensoße und Kartoffel-Blattsalat	19,90 €
Kein Fisch? Kein Problem. Bärlauch-Kässpätzle mit buntem Salatteller	18,90 €



Unsere Fische sind (MSC-zertifiziert) in Bioqualität
Unsere Produkte sind alle 100 % in Bio-zertifiziert DE ÖKO-006

*unser Wild stammt aus den Ehestettern Wäldern und
aus der Region und ist nicht Bio zertifiziert

