

Fisch von hier „fangfrisch“

Der kulinarische Kalender präsentiert
Esskultur in Form eines besonderen Menüs.

Vorspeise

Räucherforellenmousse
mit marinierter Avocado und Wildkräutersalat
7,90 €

Suppe

Gurkenkaltschale
mit Basilikum und Minze
5,00 €

Hauptgang

Gegrillte Filets vom Saibling
mit Meerrettich-Risotto und gegrilltem Frühlingslauch
18,90

Dessert

Karamellierte Pfannkuchen
mit Mango-Ananas-Ragout und Cashew-Sauerrahmeis
6,50 €

Wir empfehlen es als Menü:

Als 3 Gang mit Suppe oder Vorspeise: 30,50 €
Als 4 Gang Menü: 35,90 €



bon appétit

zum Thema Fisch von hier

Wir servieren Ihnen schmackhafte Gerichte mit Fischen von regionalen Erzeugern. Unsere Produkte sind besonders gut ausgesucht und werden frisch und à la minute für Sie zubereitet.

Wussten Sie schon...

dass Fische viele wichtige Nährstoffe enthalten, die der Körper relativ einfach aufnimmt. Das in ihnen enthaltene Eiweiß zum Beispiel ist gut verdaulich, aber auch die Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente können schnell verarbeitet werden.

Besonders bekannt sind viele Fischarten für ihren hohen Jodgehalt sowie für die ungesättigten Fettsäuren.

Fische sind reich an Vitamin A und D sowie einer Reihe von B-Vitaminen und enthalten wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente wie Magnesium, Kalium, Selen und Eisen.

„Natürlich ist Fisch weder Wundermittel noch Medizin, aber er ist ein sehr wertvolles Nahrungsmittel und sollte eigentlich bei jedem auf dem Speiseplan stehen, der sich ausgewogen ernähren will.“



bon appétit