

Fischspezialitäten 2018

Klassiker

Matjes-Doppelfilet nach traditioneller „Hausfrauen Art“ mariniert und Petersilienkartoffeln	8,50 €
Dreierlei „Klassiker“ aus Lachsroulade, Shrimpscocktail und gebeizter Lachs, Dillsensoße, Weißbrot	8,90 €

Magenwärmer

Feines Karottenrahmsuppe mit Selleriestroh, Weißbrot	4,20 €
Meerrettichrahmsuppe mit geräucherten Lachsstreifen Stangenweißbrot	4,50 €
Bayrisch Fischsuppe „Bouillabaisse“ mit Fischfilet, aus Raitenhaslach, feinste Gemüsestreifen und Stangenweißbrot	6,80 €

Kulinarische Fischschmankerl

Fangfrisches Seelachsfilet „Wiener Art“ in Butter gebacken, Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat	10,80 €
Frischer Loup de Mer (Wolfsbarsch) gebraten mit Kräuter Knoblauch, Champignons, Oliven, Kartoffelgratin und Salatteller	14,80 €
Cordon Bleu vom Zander, gefüllt mit Räucherlachs und Mozzarella mit Basilikum-Tomatensoße, Blattspinat, Butterreis	16,80 €
Fischteller mit Filet von Lachsmedaillon & Rotzungenroulade Riesengarnele, verschiedene Soßen, Marktgemüse, Butterreis	17,90 €
Seehechtfilet gebraten mit leichter Knoblauchbutter, Frühlingslauch getrockneten Tomaten halbwildem Reis, Blattsalat	14,90 €

Fischspezialitäten aus dem Hause Schwarz

Norwegisches Lachsmedaillon gebraten Rucola, Buttersoße auf Risotto und Gartengemüse	15,80 €
Frische Nordsee- Scholle „Finkenwerder Art“ gebraten mit Speckstreifen, Petersilienkartoffeln und Salatteller	14,50 €

Heimische Kulinarik von der Fischzucht Westenkirchner

Regenbogenforelle nach „Müllerin Art“ gebraten Petersilienkartoffeln und knackigen Blattsalate	15,50 €
Fangfrisches Bachsaiblingfilet mit Basilikum- Rieslingsoße gebratenen Edelpilzen auf Bandnudeln und Blattspinat	16,90 €
Lachsforellenmedaillon in Gewürzbutter gebraten Kräutersoße Petersilienwurzel-Kartoffelpüree und Broccoli	16,90 €

Vegetarische Spezialität

Bandnudeln mit Basilikumpesto, Edelpilze, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Parmesan	9,50 €
Kaspressknödel vom Bergkäse auf Rahmchampignons, Röstzwiebeln und kleiner Salatgarnitur	9,50 €

Weinempfehlung zum Fisch:

2015er Chardonnay vom Bio Weingut Weiss, A - Gols Burgenland, enthält Suifite	1/8 l 3,30 € Fl.	19,80 €
--	------------------	---------

Zum krönenden Abschluss

Crepe „Suzette“ feine Palatschinken mit Orangensoße & Vanilleeis	6,50 €
Dessertteller, Mangoparfait & Mousse von dunkler Schokolade mit Beerenragout	5,90 €
Creme Bruleé mit Karamelldecke und frischen Früchten	5,50 €
A little love „Pistazie“ Kugel Pistazieneis auf Mangomark	3,40 €
Kleiner Käseteller von exquisiten Käsesorten Weintrauben, Butter und Brot	6,90 €