



Fischwochen



vom 23.09. bis 08.10.2023

Suppe – Vorspeise:

Oberpfälzer Fischsuppentopf (vom Karpfen, Lachsforelle, Saibling)	7,90
Forellentatar auf warmen Rösti im Rucola-Nest	7,30

Nudelgericht:

Hausgemachte grüne Bandnudeln mit Lachsforelle in Rahm	15,50
--	-------

Hauptgerichte:

Karpfenpfännchen "mediterran" Karpfenstreifen auf Gemüsebeet, Tomatensauce und Bandnudeln	22,50
---	-------

Karpfen blau oder gebacken, mit zerl. Butter oder Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	17,50
--	-------

Karpfenfilet in Butter gebraten, auf leichtem Meerrettichschaum dazu Rösti und gemischtem Salat	18,90
---	-------

Spezialität aus der Sendung „Unkraut“

gefüllte Karpfen-Medaillon „Franz Josef“ auf Wurzelgemüse, feiner Rieslingsauce dazu Kräuterstampf	22,50
---	--------------

Forelle blau oder Müllerin Art mit zerl. Butter oder Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	16,90
---	-------

Saltim Bocca vom Waller auf Gemüsebeet mit Weißweinsauce und Basmatireis	22,50
--	-------

Bach-Saiblingfilet auf Wurzelgemüse, feiner Zitronen-Thymiansauce und Petersilienkartoffel	20,50
--	-------

Wir beziehen unsere Fische vom: Fischbauern Bächer aus <Muckenthal>