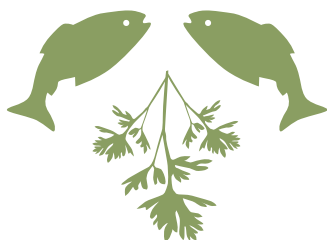


26. Februar - 7. März 2010

23.
AYINGER
FISCH
WOCHE



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★

Wieder und rechtzeitig zur Fastenzeit duftet die Nordsee in unserem Restaurant zur Ayinger Fischwoche!

Zum 23. Mal kommt Lutz Natusch aus Bremerhaven nach Aying. Gemeinsam mit seinem Küchenchef Richard Apel und seinem Küchenmeister Karsten Wulff wird er auch dieses Jahr fangfrischen Fisch aus der Nordsee für Sie zubereiten.

Seit nunmehr 60 Jahren besteht das Restaurant „Natusch“ im Fischereihafen von Bremerhaven. Lutz Natusch betreibt es in zweiter Generation und verfügt als einziger Koch hierzulande über das Privileg, im größten Fischereihafen Deutschlands direkt bei der täglichen Fischauktion den Fang zu beziehen. Diesen einmalig frischen Nordsee-Fisch werden wir Ihnen in gewohnt großer Vielfalt und außerordentlicher Zubereitung servieren.

Ihre Familie Inselkammer mit Lutz Natusch aus Bremerhaven sowie allen Mitarbeitern freuen sich auf Ihr Kommen.

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung!

AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE

FIORDLACHS

aus der Zuckerrohr-Limonenbeize, Senf-Quittenmark und Nüssli-Salat in Himbeerdressing

SUPPE VON FÖHRER MIESMUSCHELN

mit Parmesancroûtons und Pernod-Sahne

ORIGINAL SEEMANNS-LABSKAUS

mit Setzei, Senfgurke, Rollmops und Rote Beete

NORDSEE-SEEZUNGE

gebraten in Zitronen-Petersilienbutter, dazu geschmolzene Landbutter, neue Kartoffeln und winterliche Salate vom Viktualienmarkt

FILET VOM ISLAND SEEWOLF

mit einer Oliven-Kapernapfelkruste aus dem Ofen, an rosa Assam-Langpfeffersauce, Parmesan-Crème-Brûlée, und schwarz-weiße Spaghettini

TOBLERONE-MOUSSE

mit Aprikosen-Blutorangen-Salat und Eierlikörschaum



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★



BRAUEREIGASTHOF HOTEL AYING

Zornedinger Straße 2 | 85653 Aying | Tel 0 80 95. 90 65 0

Fax 0 80 95. 90 65 66 | brauereigasthof@aying.de

www.aying.de