

38. AYINGER FISCHWOCHE

AUSZUG AUS UNSERER SPEISEKARTE

MEERESFRÜCHTE-ETAGERE

4 Stück Gillardeau Austern, Zitronenmarmelade,
marinierter Pulpo, geräucherter Aal,
Tatar von der Jakobsmuschel, Nordseekrabben

HUMMER

lauwarmer halber Hummer mit Lauchcreme,
Orangen-Chicorée-Terrine und Joghurt mit rosa Pfeffer

KAISERGRANAT

kurz gebraten, mit Sherry-Zabaione und zweierlei Topinambur

AYINGER BOUILLABAISSE

gebratene Edelfische mit Krustentierfond,
Blätterteig-Gebäck und Sauce Rouille

SEETEUFEL

in Nussbutter gegart mit Miesmuschel-Sauce,
bayrischer Kimchi und Rote-Rüben-Gnocchi

SKREI

pochiertes Filet mit Kopfsalat-Estragon-Schaum,
Zitronenmarmelade, eingelegter Kürbis und Thymiankartoffel

ROCHEN

in brauner Butter gebraten mit Trüffel-Kalbskopf-Ragout,
Pastinakenfondue und Gewürzfenchel



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★S