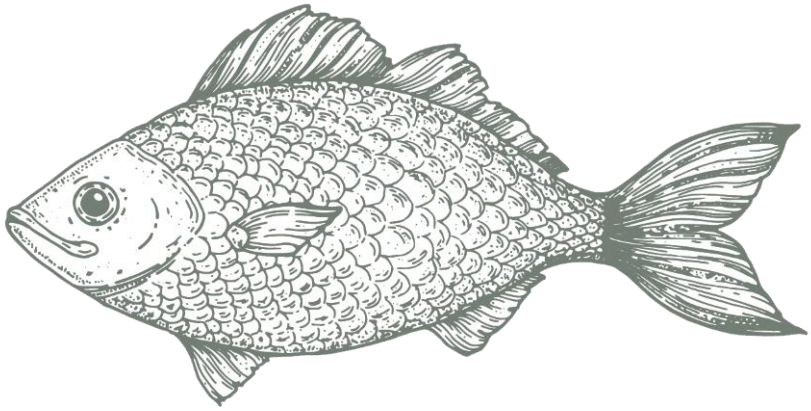

Aschermittwoch 18. Februar 2026

# TRADITIONELLES FISCHESSEN

## MENÜ

SEEFORELLE
aus der Rote-Rübe-Beize mit Sanddornsorbet, marinierter Lauch,
Lauchcreme und Algengranola

PETERSILIENWURZEL
Schaumsuppe mit eingelegten Kräutersaitlingen und Räucherfisch-Tartelette

SEETEUFEL „HIMMEL & ERDE“
in Nussbutter gegart mit Apfel-Grenadine-Relish, Brokkoli
und Kartoffel-Röstzwiebel-Kompott

ZANDER
in Nussbutter gebraten mit Douglasien-Beurre-Blanc,
Gewürzkürbis und Grünkohl-Risotto

LIMETTE
Citrus-Sablé, Kompott und Mousse von Limetten und Dillsorbet

3 GÄNGE 69 € (ohne Petersilienwurzel und Seeteufel)
4 GÄNGE 85 € (ohne Seeteufel)
5 GÄNGE 105 €