



# Fischwochen



vom 26.09. bis 11.10.2020

## Vorspeisen:

Crostini mit feinem Räucherforellentatar im Ruccolanest 6,80

## Suppen:

Oberpfälzer Fischsuppe (vom Karpfen, Lachsforelle, Saibling) 6,50

## Nudelgerichte:

Hausgemachte grüne Bandnudeln mit Lachsforelle in Rahm 10,80

## Hauptgerichte:

Karpfen blau oder gebacken, mit zerl. Butter oder Sahnemeerrettich,  
Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat 15,80

Karpfenfilet, in Butter gebraten, auf leichtem Meerrettichschaum  
dazu Rösti und gemischtem Salat 15,80

Spezialität aus der Sendung „Unkraut“

gefüllte Karpfen-Medaillon „Franz Josef“ auf Wurzelgemüse  
im feinem Rieslingschaum, dazu Kartoffelkräuterpüree 19,80

Forelle blau oder müllerin Art mit zerl. Butter oder Sahnemeerrettich,  
Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat 14,80

Zanderfilet mit Mandelbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffel  
und gemischtem Salat 15,90

Bach-Saiblingfilet auf Wurzelgemüse, mit feiner Rieslingsauce,  
Petersilienkartoffel und gemischtem Salat 18,90

## Dessert:

Hausgemachter Zwetschgenröster mit Vanilleeis 7,50

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