

Traditionelles Fischessen



*****Fischessen *****

am Aschermittwoch, den 26.02.2020

Ab 11:00 Uhr durchgehend bis 22:00 Uhr gibt es wieder leckere Fisch-Köstlichkeiten, wie z.B. Saibling, Waller, Dorade, Lachs und Garnelen zum Abholen und zum gemütlichen Verzehr im Gasthof Groß

Um Tischreservierungen wird gebeten unter der Telefonnummer 08131/272090 oder auch gerne per Email unter hotel@hotel-gasthof-gross.de

Auf Ihr Kommen freut sich, das Team vom Hotel Gasthof Groß

1

Fischessen

*Aschermittwoch,
26. Februar 2020*



Aperitif:

Ananas-Grapefruit-Spritz mit Aperol und Prosecco € 5,20

Weinempfehlung:

2017'er Riesling, ATLAN& ARTISAN, Mosel 0,2 l € 5,10

2018'er ROSA (kräftiger Cuvee-Rose), Weingut Umathum, Burgenland 0,2 l € 5,50

Als Vorspeise empfehlen wir:

Marinierte Blattsalate mit gebratenen Scampies auf lauwarmer Kräutersoße mit Baguette € 11,50

Lachstartar mit Acocado und Salatgarnitur € 12,50

Suppen:

Karotten-Ingwersuppe mit gebratenen Pinienkernen € 4,20

Bouillabaisse (klare Fischsuppe) mit Baguette € 5,80

Flußkrebssuppe mit Cognac € 5,60

Vegetarisches:

Camembert, gebacken mit Preiselbeeren und Salatgarnitur € 8,50

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat € 8,50

Gnocchi in Gorgonzolarahm mit Blattspinat € 9,20

Kleine Gerichte:

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Butterkartoffeln € 8,50

Spinatravioli in Kräutersoße mit Flußkrebssen € 9,80

Als Hauptgang gibt's:

Goldbarschfilet, gebacken mit Kartoffel-Ruccolasalat und Remouladensöße € 9,80

Wallersteak im Wurzelsud mit Senfsoße, Salzkartoffeln und Salat € 14,90

Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouillegemüse mit Basmatireis und Kräuterschaum € 15,50

Gebratenes Lachssteak auf Paprikareis mit Blattsalaten € 15,90

Saiblingsfilet in Alufolie mit Gemüse gart, dazu Sauce Bernaise und Petersilienkartoffel € 16,50

Dorade Royal (Goldbrasse), gebraten auf Blattspinat mit Risoleekartoffeln € 16,90

Thai-Curry mit Scampi und Edelfischen auf Wok-Gemüse und Basmatireis (leicht scharf) € 17,50

Duett von Seeteufel und Lachs in Krebssoße auf Tagliolini und Gemüse € 17,50

Seezunge „Müllerin“ in Zitronenbutter, gebraten auf Blattspinat mit Petersilienkartoffel € 18,50

Riesengarnelen, gebraten in Knoblauch-Kräutersoße mit Basmatireis und Tomaten-Lauchragout € 18,90

Steinbutt in der Kräuterkruste mit Kartoffelgratin und Ratatouillegemüse € 19,50

Dessert:

Tiramisu auf Mokkaschaum mit frischen Früchten € 4,90

Zweierlei Parfait auf Eierlikörmoussline mit Früchten € 5,20

Mango-Kokos-Lasagne mit Passionsfruchtsorbet € 5,50