

HERINGSSCHMAUS 2026

VORSPEISEN

Marinierte Heringe & Matjes | Apfel & Gurke | Rote Rübe & Kren | Sauerrahm (D,G,L,M,N)

Shrimps Salat | Flusskrebssalat | Ananas | Gurke (B,G)

Capriccio vom Butterfisch | Getrocknete Tomaten | Lauchgemüse | Sprossen (D)

Tatar von der Fjordforelle | süße Soja-Koriandersauce | Wakame | geschmorte Kirschtomaten
(D,L,M,N)

Variation von Räucherfischen aus See & Meer | Lachs | Makrele | Forelle | Honig-Senfsauce
(A,D,G,L,M)

Yellowfin Thunfisch gebraten | Soja | Wakame | Rührei (D,C,F)

Gebratener Karfiol | Schwarzbrot | Limone | Tomatenpesto (VEGAN G,H)

SUPPEN

Tomatisierte Fischsuppe | Wels rot & weiß | Fenchel | Knoblauchbaguette (A,D,O)

Consommé vom Bio-Rind | Speckknödel | Wurzelgemüse (A,C,G,L,O)

LIVE Grill

Gebratene Bachforelle | Garnelen | Zander (B,D)

CARVING

Wildfanglachs im Ganzen gebraten | Sauce Hollandaise |

Rübensgemüse | Spinatnudeln (A,C,D,G,L)

Rosa gebratener Kalbstafelspitz |

Trüffel-Rahmkohlrabi | Rosmarienerdäpfel | Portweinjus (G,L,O)

HAUPTSPEISEN

Linguine - Meeresfrüchten | Grana Padano | Petersilie | Frischkäse |
Dill (A,B,C,G,O)

Gebackener Karpfen in Kürbiskernmantel | Sauce Tartare | Erdäpfelsalat (A,D,G)

Gelbes – Gemüselinsen Curry | Sesam | Basmatireis (E,L,N)

DESSERTS

Kleine Krapfen (A,C,G,F,H) **Kardinalschnitte** (A,C,G)

Red Velvet Cake (A,C,G) **Mohn-Powidl Kuchen** (A,C,G,H)

Schokoladenkuchen (A,C,F,G) **Cake Pops** (A,C,F,G)

Lemon Meringue Tarte(lette) (A,C,G)

Hausgemachte Marshmallows in verschiedenen Geschmacksrichtungen (C,O)

Eclair (A,C,G) **Schokotrüffel** (A,C,F,G) **Madeleines** (A,C,G)

Schwarzwälder Kirsch Schnitte (A,C,G,O)

Apfel-Walnuss Kuchen (A,C,G,H)

Exotische Mousse im Glas (VEGAN)

Bergbauern Käseauswahl vom Brett | Chutney |

Trauben | Nüsse (E,G,H,P)