



# Heimatfisch – Genießerwochen vom 26. Februar bis 10. April 2020

## DAS BESTE AUS NORDHESSISCHEN GEWÄSSERN

Frische, Qualität und kurze Wege  
– so werden regionale Fischarten zu kulinarischen Köstlichkeiten.  
Genießen Sie in unseren Restaurants „blaue Ente“ und „Libelle“  
die köstlichen Kreationen unserer Köche. Sie verwenden den fangfrischen  
Fisch vom Fischzuchtbetrieb Dworak aus Wülmersen/Trendelburg.

### Vorspeise:

**Gebeiztes Forellenfilet<sup>4</sup> mit Holundercrunch**  
an Baby Leaf Salat in Haselnussöldressing<sup>1b</sup>  
dazu Orangen-Fenchelcreme<sup>2</sup> mit Forellenkaviar<sup>4</sup>  
€ 12,50

\* \* \*

### Suppe:

**Cremesüppchen vom Lauch<sup>2</sup>**  
mit Apfel- und Kartoffelwürfeln  
dazu geräuchertes Forellenfilet<sup>4</sup>  
€ 7,00

**„Pot au feu“**  
**von Heimatfischen und Flusskrebsen<sup>4,5</sup>**  
mit Knoblauch-Baguette<sup>1a,2</sup>  
€ 8,50  
als Hauptgang € 17,50

\* \* \*

### Hauptgänge:

**Geräuchertes Forellenfilet<sup>4</sup> mit Apfelkren<sup>2,13</sup>**  
dazu knusprige Bratkartoffeln<sup>2</sup> und Salatbukett<sup>2</sup>  
€ 17,50

**Gebratenes Saiblingsfilet<sup>1a,4</sup> mit einer Kruste vom geräucherten Aal<sup>1a,2,4,6</sup>**  
an Rote Bete – Apfelsauce<sup>2</sup> und Wurzelgemüse<sup>2</sup>  
Kartoffel-Meerrettichkrapfen<sup>2</sup>  
€ 22,00

### Unser Weinempfehlung:

2019er Auxerrois, Pfalz, trocken  
Weingut Kesselring, Ellerstadt

Glas	0,1l	€ 3,20
Glas	0,2l	€ 6,00
Flasche	0,75l	€ 20,50