



Heimatsfisch - Genießerwochen vom 14. Februar bis 30 März 2018

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

Forellenfilet „nach Matjes Art“

mit Gurken-Relish und einem Blattsalat mit Apfelspalten, Schmand² und Schwarzbrotcroutons¹

€ 12,50

Suppe

Nordhessische Kartoffel-Meerrettichcreme²

mit Streifen vom geräucherten Forellenfilet⁴

€ 6,50

Hauptgang

Gebratenes Karpfenfilet^{4,1} mit Lauchsauce²

auf winterlichem Gemüse² und Kartoffel-Petersilienwurzelpüree²

€ 19,90

Unsere Weinempfehlung:

2016er Grauschiefer Riesling, trocken

Weingut Altenkirch/Lorch, Rheingau

Glas 0,1l € 3,20

Glas 0,2l € 6,00

Flasche 0,75l € 20,50

... und weitere leckere regionale Gerichte ohne Fisch:

Grünkohl

mit Kasseler^{b,d}, Bauchfleisch^b und Mettwurstchen^{b,c,7,10} dazu Bratkartoffeln

€ 15,80

Medaillons vom Hirschrücken

mit einer Ballyssauce^{2,a}, Wilder Brokkoli² und Kartoffel-Maronenkräpfen^{1,2}

€ 24,50

Geschmorte Entenbrust mit Moccagewürzen

Gemüse Couscous¹ und Granatapfelkerne

€ 19,50

Käseteller² mit ausgesuchten Sorten

garniert mit Weintrauben und Feigensenf⁷, Baguette^{1,6}

€ 9,90