



Treusch^s
Schwanen

Fisch und Meeresfrüchte im Restaurant Treusch

Unsere Spezialitätenwoche vom 21. April bis 5. Mai
mit ausgesuchten Produkten zum Thema Fisch und Meeresfrüchte.
Genießen Sie leichte geschmackvolle Gerichte zum Frühsommer.

Vorspeise

Tatar von Yellow Fin Thunfisch mit Ingwer, roter Zwiebel und Sesam angemacht
auf Artischockensalat und Kapern
Carpaccio von Calamaretti mit Oliven-Thymianvinaigrette, gerösteten Pinienkernen
und roter Paprikacreme mit Olivenkraut

Zwischengang

Steinbutt und Hummerravioli auf sautiertem Fenchel mit Orangen-Safransoße
Zweierlei von der Jakobsmuschel mit jungem Lauch und Kerbel

Hauptgang

Seezungenröllchen mit Safran und Gamba auf Mönchsbart mit Risolettkartoffeln
Saltimbocca vom Seeteufel mit Feves, rotem Reis und gebratenem Bimi

Am Samstag, 29. April findet unser monatlicher Genussabend statt.

Diesmal mit dem Thema

„Fisch, Meeresfrüchte und Wein im Einklang“ Preis 88,00€

Dazu servieren wir 8 Gerichte aus unserer Küche mit 8 ausgesuchten Weinen

Nur mit Voranmeldung möglich