



Frischer Fisch aus der Region!

Vom 23. März bis 7. April 2023 bieten wir
zur Spezialitätenwoche der Odenwald-Gasthäuser folgende Gerichte

Vorspeisen

Gebackene Kartoffelwaffel mit Lachsforellentatar und Gartenkräutersalat

Räucherforellenkrokette mit Apfel und Rettich auf geröstetem Landbrot und Senfeis

Zwischengang und Suppe

Lachsforellenmaultaschen auf Blattspinat mit Apfelwein-Senfsoße

Räucherforellenrahmsuppe mit Apfel-Anisbrand und Forellenklößchen

Hauptgerichte

Regenbogenforelle aus dem Apfelweinsud mit Wurzelgemüse und Kräuterkartoffeln

Gebratene Seeforelle auf Apfel-Lauchgemüse mit Kartoffelpfannenkuchen und Rieslingrahmsauce

Wir beziehen und verarbeiten folgende regionalen Fische und Krebse je nach Jahreszeit

Regenbogenforellen
Bachforelle
Seeforelle
Bachsaibling
Lachsforelle
Stör
Zander
Forellenbarsch
Forellenkaviar, Saiblingskaviar
Krebse aus der Gersprenz von Angelvereinen oder Naturschutzprojekten

Unsere Lieferanten für die Spezialitätenwoche

Forellenzucht Burkhard-Heilmann, Hüttenthal
Teichanlage Finkenbach, Finkenbach