



Fischers Fritz fischt
frische Felchen...
...frische Felchen
fischt Fischers
Fritz

FELCHEN

Wochen am
Untersee

Seehörnle Felchenmenü 2019

I. Herbstlicher Salat.....

Von gebackenem Höri-Kürbis und gegrillten Pilzen
mit knackigen Lauchzwiebeln,
rotem Paprika und frischem Thymian

II. Bodensee-Felchenfilet.....

-mit Dillsauce und frischem Meerrettich-
auf zartem Wurzelragout und Pariser Kartoffeln

III. Der süße Deckel.....

Masticha - Panna Cotta
mit Schoko-Tarte,
Sauerkirsch-Grütze und Pistazien

*(„Die Tränen von Chios“
nennt man das Baumharz von Pistazienbäumen
und es aromatisiert hier unsere Sahnecreme)*

Menü: € 29,00

(einzeln: I. 7,50 €/ II. 25,50 €/ III. 7,50 €)

Lieferanten:

Fischerei Albin Lang, Iznang
Fischereigenossenschaft Reichenau

Menü Entwurf: