

Heimischer Karpfen

Karpfenterrine an Gurken-Kimchi

mit Apfelgel und Merrettichespuma dazu Wildkräutersalat und Kartoffeldressing

*-Carp terrine with cucumber kimchi with apple gel and horseradish espuma,
served with wild herb salad and potato dressing-*

€ 14,00

Pastinakencremesuppe

mit Thymian-Öl und geräuchertem Paprika-Popcorn

-Parsnip cream soup with thyme oil and smoked pepper popcorn-

€ 8,00

In Mandelbutter confiertes Karpfenfilet

mit Perlwein-Buerre blanc, Safranfenchel und Kartoffel-Pastinakenpürée

-Carp filet in almond butter with beurre blanc, saffron fennel and potato-parsnip-purée-

€ 29,00

Gebackener Karpfen im Brezenmantel

mit grüner Sauce, dazu cremiger Kartoffel-Gurkensalat und bunter Beilagensalat

-baked carp in a pretzel crust with green sauce, creamy potato and cucumber salad and side salad-

€ 28,00

Gegrilltes Karpfenfilet

mit gebratenen Speckstreifen an Pommery-Senf-Butter, dazu Prinzessbohnen und
Bratkartoffeln

-Grilled carp fillet with bacon stripes in Pommery mustard butter, served with green beans and fried potatoes-

€ 28,00

Mit Nougat gefüllte Topfenknödel

im Krokant-Mantel an Pflaumen-Birnen-Röster und Zitronenverbene-Gel

-Nougat-filled curd dumplings in a brittle coating served with plum and pear compote and lemon verbena gel-

€ 10,00