

Sonnenhofer Fischwoche 2021

*Frische **Miesmuscheln** schlanke Portion **11,20**
in Frankenweinsahnesoße dazu Weißbrot*

***Hausgebeizter Lachs 13,50**
mit Sahnemeerrettich_{5,6,8} und Rösti₁*

Unser Schlemmertip



Fränkische Fischvariation 16,50

*Karpfenfilet paniert, Zander und Hechtfilet vom Grill
dazu hausgemachter fränkischer Kartoffelsalat und Knusperspeck*

Frische Miesmuscheln 13,90

in Frankenweinsahnesoße mit Weißbrot

Bio Lachsfilet 18,90

*Island Biolachsfilet vom Grill auf feinen Bandnudeln in Sahnesoße
mit Kirschtomaten und Meeresfrüchten*

Hecht im Speckmantel 16,50

*Frisches Hechtfilet im Speckmantel gebraten auf Pfefferbohnen
dazu Bratkartoffeln und hausgemachter Estragon-Senf-Dip*

Forelle Fränkisch 14,50

*Frische Forelle aus dem Fichtelgebirge mit Kräuterbutter in der Pfanne gebraten
auf Blattspinat dazu Ofenkartoffeln*

1/2 Karpfen „paniert“ oder „Müllerin“ 12,90

in Butterfett₁ gebacken mit Kartoffelsalat / als Filet 14,90

1/2 Karpfen blau 12,90

mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich_{5,6,8} und Salzkartoffeln / als Filet 14,90

Hecht, Karpfen und Forellen sind aus heimischen Gewässern