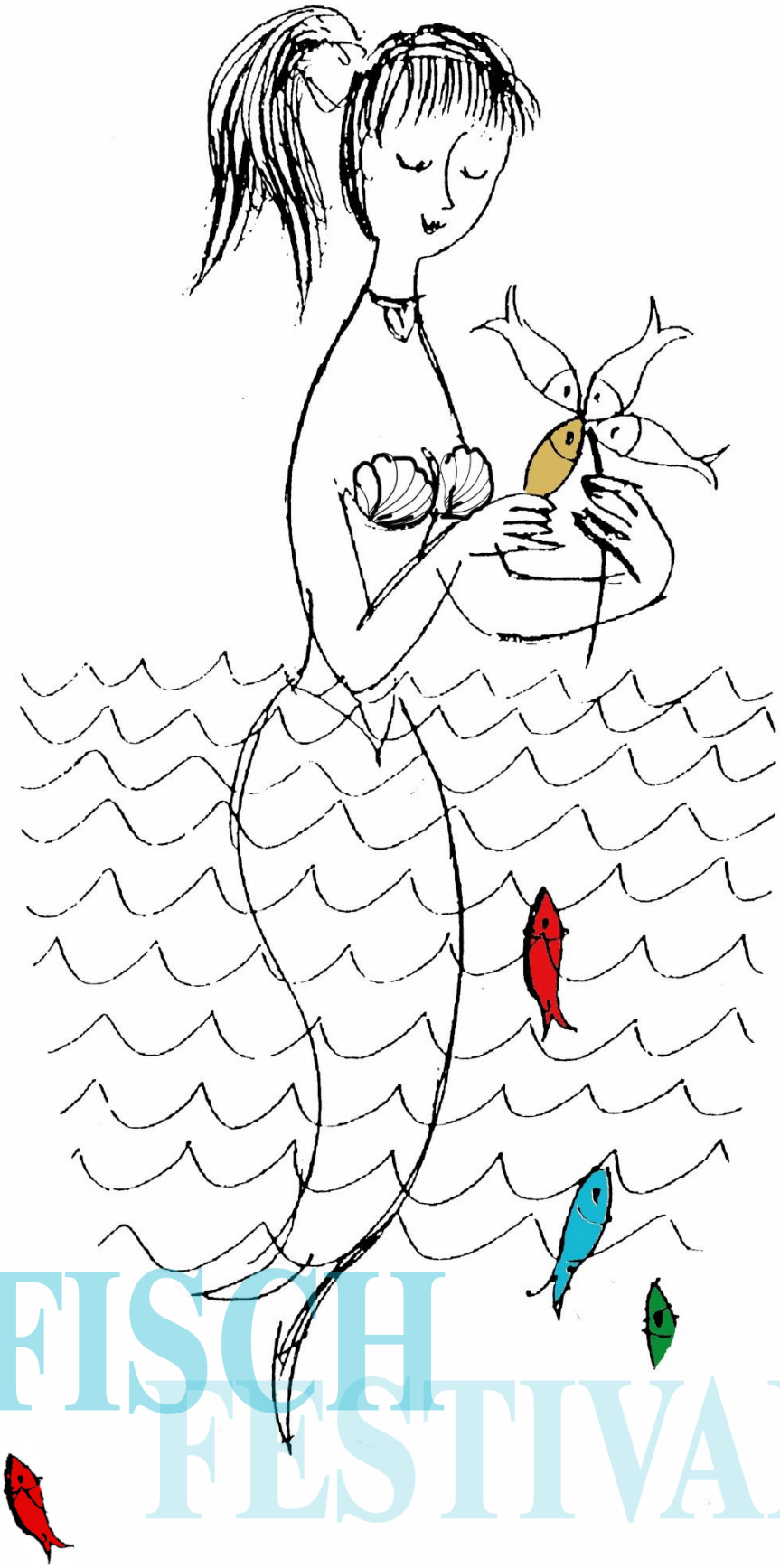
Bad Eptingen



FISCH FESTIVAL

Bad Eptingen

Vorspeisen

Carpaccio de lotte et noix de St-Jacques rôties
aux truffes du Périgord, choux rave en pickles
et mayonnaise à la truffe
Carpaccio vom Seeteufel und gebratene Jakobsmuscheln
mit Périgord Trüffel, gepickelte Kohlrabi
und Trüffel-Mayonnaise 28.—

Huîtres fraîches Creuses №2
Frische Austern Creuses № 2
serviert mit Himbeer-Eschalotten Vinaigrette ab 3 Stk/pro Stück 4.50
und Pumpernickelscheiben 6 Stück 27.—

Cocktail de homard canadien
Cocktail von kanadischem Hummer
mit Cognac verfeinert
dazu Toast und Butter 35.—

Salade d'avocats et mangue,
crevettes marinées aux aromes asiatiques
et gel mangue-coriandre
Avocado-Mangosalat, marinierte Crevetten mit asiatischen Aromen
und Mango-Koriander Gel 26.50

Saumon de Norvège façon Gravlax
sur une salade de céleri et pommes au raifort
et compote de Granny Smith
Hausgebeizter norwegischer Lachs
auf einem Sellerie-Apfelsalat mit Meerrettich
und Granny Smith Kompott 24.50

Suppen

Elixir de citronnelle et curry aux noix de St-Jacques
Zitronengrassuppe mit Jakobsmuschel 16.50
abgeschmeckt mit Curry kleine Tasse 12.—

Bisque de homard au cognac
Hausgemachte Hummercrèmesuppe mit Cognac verfeinert
und Hummerschwanz 24.—

Bad Eptingen

Hauptgänge

Gratin de poissons et crustacés au Noilly-Prat
et moules bouchots
Gratin von Edelfischen, Krustentieren und Miesmuscheln
nach Art des Hauses an feiner Noilly-Pratsauce
dazu Wurzelspinat 48.—

Ragoût de homard canadien au citron vert
et nouilles fines
Ragout von kanadischem Atlantik-Hummer
an leichter Limettensauce
serviert mit feinen Linguine 68.—

Filet de loup de mer et crevettes rôties
tombée de poireaux et fenouil, écume de Bouillabaisse
Filet vom Wolfsbarsch und gebratene Riesencrevetten
auf einem Lauch-Fenchelgemüse
und Bouillabaisse-Schaum 56.—

Sandre rôti à l'alsacienne,
choucroute à la crème et émulsion au champagne
Gebratenes Zanderfilet nach Elsässerart
auf mildem Rahmsauerkraut und Champagnerschaum 48.—

Sole entière meunière,
épinards en branches
Ganze Seezunge nach Müllerinnenart
serviert mit frischem Wurzelspinat Tagespreis nach Gewicht

Truite au bleu maison
Forelle blau «Hausart» nach altem Rezept zubereitet 1 Stück 38.—
dazu Salzkartoffeln 2 Stück 56.—

Filets de perches
aux amandes grillées
Eglifilets in Butter gebraten, mit gerösteten Mandeln
serviert mit Sauce Tartare, als Beilage Salzkartoffeln
oder Trockenreis 44.—

Beilage nach Wunsch: Trockenreis, Salzkartoffeln oder Nudeln.

Bad Eptingen

Fischdeklaration

Austern	Frankreich	Zucht
Calamari	Italien	FA041
Egli	Polen	FAO05/27
Forelle	Schweiz	Zucht
Hummer	Kanada, USA	FAO21
Jakobsmuschel	Japan	FAO61
Lachs	Norwegen	Zucht
Riesencrevetten	Vietnam	ASC
Saibling	Schweiz	Zucht
Seeteufel	Island	FAO27
Seezunge	Holland/Frankreich	FAO27
Seezungenfilets MSC	Niederland	FAO27
Steinbutt	Spanien	Zucht
Steinbutt	Schottland	FAO27
Thunfisch	Philippinen	FAO71
Wolfsbarsch	Frankreich	FAO27
Zander	Schweiz	FAO05

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

Tafelgesellschaft
zum
Goldenen Fisch

Fischküche
mit Auszeichnung