

# Fischkarte

---

## Vorspeisen:

Miesmuscheln im Weißweinfond  
mit Jungzwiebel/Kokos/Zitronengras/Knoblauchbrot

oder

Gebeizter Wildlachs  
mit gebrannter Molke/Kohlrabi/Kräutermayonnaise/Dillsorbet

oder

Knusprige Calamari  
mit Soße Aioli

oder

Hausgemachte Garnelenravioli  
mit Hummerschaum/Forellenkaviar

## Suppe:

Fischsuppe „GenussHirsch“  
mit allerlei Fischen/Meeresfrüchten/Kräutercrostini

## Hauptspeisen:

Gebratenes Amurfilet vom Schlein  
mit Buchweizengemüse/geschmortem Kohl/Petersilienöl/Zitronenschaum

oder

Im Ganzen gebratene Forelle vom Schlein  
mit Mangoldgemüse/Rosmarinkartoffeln/Knoblauchöl

oder

Duett von gebratenen Calamari & Riesengarnelen  
mit Knoblauchbrot/gebratenem Zucchini-gemüse

oder

Kross gebratenes Skreifilet  
an Dörrtomaten-Olivenrisotto/Petersilienwurzel/Chimichurri/Beurre Blanc

oder

Seesaiblingsfilet vom Schlein  
auf Belugalinsen/Honigchicoree/Blätterteig/Verjus Schaum

oder

Fischplatte für 2 Personen  
aus Skrei/Forelle/Saibling/knusprigem Amur/Riesengarnelen/Muscheln/Calamari/  
Kartoffeln/Mangoldgemüse/Risotto