

Fischwochen 16. - 27. März 2011 im Seehaus im Englischen Garten

Vorspeisen

Castell'sche Austern
aus Australien mit Pumpernickel und Zitrone
3,80 Stück

Castell'sche Süßwasserfische:

Tatar von der Seeforelle mit Crème fraîche und Limone
11,00 €

Forellenfilet warm geräuchert mit einem Agar Agar von der Preiselbeere
12,00 €

„Saiblingsbescheidenheit“ kurz gebeizt auf Kartoffelrösti und grünem Apfel
13,00 €

Forellenkaviar auf Münchner Malzbrot mit Crème fraîche und Schnittlauch
13,50 €

Suppe

Champagnerschaumsüppchen mit Kaviar
7,00 €

Zwischengänge

Flusskrebse und Krabben mit Sahnerührei
11,00 €

Jakobsmuscheln mit Kaviar vom Fliegenden Fisch und Wasabi
14,00 €

Hauptgänge

Saiblingsfilet mit Gemüsestreifen im Pergamentpapier gegart, flüssige Butter und Zitrone
23,50 €

Barramundifilet gebraten auf Trüffelschaum mit Zucchini, Auberginen und Basmatireis
24,50 €

Kingfish vom Grill mit Frühlingstrüffel, Kaiserschoten auf Kartoffel – Kräuter Stampf
25,00 €