

Fischgerichte- mit Fischen aus aller Welt

Zu allen Gerichten einen vitaminreichen, frischen Salatteller mit Joghurt- Kräuterdressing²



- Norwegisches Lachsfilet** mit Haut (Premium Qualität) zart gebraten, mit frischen Champignons, Petersilienkartoffeln und unserer hausgemachten Fischsoße serviert **16,90€**
- Kapitänschmaus** Auf Ihrer Fischplatte finden Sie dreierlei gebratene Edelfischarten, dazu servieren wir Herzoginkartoffeln, Fischsoße und eine Gourmet- Gemüse Mischung **15.90€**
- gebratenes Zanderfilet** meliert, serviert auf Gourmet- Gemüse mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter **16,90€**
- Forelle „Müllerin Art“** Wir servieren Ihnen eine ganze Regenbogenforelle (Mittelgrätenfrei) in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln, Fischsoße und dreierlei Gemüsesorten **15.90€**
- Fischroulade** Seelachs gefüllt mit Broccoli, Kräutern und Käse, grobkörnig und knusprig paniert, cross gebraten, dazu Pommes frites, Fischsoße und frische Champignon **13.30€**
- Saftiges Seelachsfilet** In knusprigen Backteig mit Champignons und Käse^{1/2} überbacken, dazu Petersilienkartoffeln und Fischsoße **12.90€**

www.landgasthaus-triebeltal.de

Sie können gerne alle Sättigungsbeilagen oder Gemüsebeilagen tauschen dann erhöht sich der Preis um 1,-€