

# Winter- Fischkarte

Zu allen Gerichten servieren wir einen vitaminreichen, frischen Salatteller mit Joghurt- Kräuterdressing<sup>2</sup>



<b>Norwegisches Lachsfilet</b> mit Haut, zart gebraten, mit frischen Rahmchampignons, Kroketten und Kräuterbutter serviert	<b>18,90€</b>
<b>gebratenes Zanderfilet</b> , serviert auf einer Gemüsemischung mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter	<b>18,90€</b>
<b>Wildlachsfilet</b> im Backteig serviert mit einer Gemüsemischung, Petersilienkartoffeln und unserer hausgemachten Fischsoße	<b>17,90€</b>

[www.landgasthaus-triebetal.de](http://www.landgasthaus-triebetal.de)

Karpfengerichte immer Freitag,  
Samstag u. Sonntag