

Winter- Fischkarte

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



Norwegisches Lachsfilet mit Haut, zart gebraten, mit frischen Rahmchampignons, Kroketten und Kräuterbutter serviert **18,90€**

gebratenes Zanderfilet, serviert auf einer Gemüsemischung mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter **18,90€**

Wildlachsfilet im Backteig serviert mit einer Gemüsemischung, Petersilienkartoffeln und unserer hausgemachten Fischsoße **17,90€**

www.landgasthaus-triebeltal.de

Karpfengerichte immer Freitag,
Samstag u. Sonntag