zur Rothenburg

Restaurant | Festsaal

Seit 1905 | in Familienbesitz

Fischbuffet

Karfreitag

07. April 2023

www.zur-rothenburg.de

Unsere Weinempfehlung

Riesling „Unplugged“
trocken, Weingut Tesch, Nahe
0,75 l 30,00 € / Glas 0,2 l 8,50 €

„Helle Freude“ Sauvignon blanc / Silvaner
trocken, Weingut am Stein, Franken
0,75 l 30,00 € / Glas 0,2 l 8,50 €

Weißer Burgunder
halbtrocken, Weingut Bungert, Rheinhessen
0,75 l 30,00 € / Glas 0,2 l 8,50 €

Rickes Rosé
Spätburgunder, trocken, Weingut Tobias Rickes, Nahe
0,75 l 30,00 € / Glas 0,2 l 8,50 €

Gerolsteiner Mineralwasser
Medium oder naturell
0,75 l 8,50 €

Weitere Getränke wählen Sie bitte
von unserer Getränkekarte!

Wir wünschen allen Gästen
angenehme Stunden
in unserem Haus!

Fischbuffet

Salate, Mariniertes und Vorspeisen…

Baguette und Butter
Frische Blattsalate mit Dressings
Eismeergarnelencocktail
Pikanter Muschelsalat
Heringssalat in Rote-Beete-Creme
Herings-Dillhappen
Spargelsalat mit Flusskrebsen

Greenshell Muscheln
Edelfisch-Terrinen
Lachsfilet in Blätterteig mit Sahnemeerrettich
Geräucherte Forellen- und Makrelenfilets
Pochierter ganzer Lachs mit Senf-Dillsoße
Gebeizter Lachs
mit Rotholz, Dill-Honig und Thai-Zitrone

Frisch geöffnet…

Irische Felsenaustern, Fine de Claire
und Sylter Royal mit Schnittlauch-Schwarzbrot

Aus der warmen Kombüse…

Hamburger Fischeintopf
Krustentiersuppe

Scampi frisch aus der Pfanne
mit Knoblauch- und Cocktaildip

Miesmuscheln im Weißweinsud

Lachsfilets unter der Meerrettichkruste

Skreifilets auf Lauchgemüse

Zanderfilets auf der Haut gebraten

Schollenfilets in Eihülle gebacken

Seelachs in Backteig

Steinbeißerfilet mit Kräuterkruste

Heilbuttfilets

Senfsauce, Krustentiersauce
und Weißweinsauce

Blattspinat und buntes Marktgemüse
Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

Dessert…

Pannacotta mit Himbeermark
Rote Grütze mit Vanillesoße
Rum-Schokoladenmousse