



## Schwan & Post Fischwochen

### Vorspeisen- und Suppenempfehlungen

*Sylter Wattenmeer-Fischuppe mit Shrimps und Grogssahne* € 4,90

*Meerbarbenfilet vom Grill*  
*auf gebratenen Eisbergsalat, dazu feine Rieslingschaumsoße* € 10,80

### Spezialitäten aus Meer und Flüssen

*Venusmuscheln mit Kräuterbutter und Parmesanraspeln gratiniert,*  
*auf Cherrytomaten-Nudelnest, dazu Brokkoliröschen* € 13,70

### *Schwan & Post Fischplatte*

*Pochiertes Zanderfilet, gebratenes Welsfilet sowie*  
*Shrimps in Knoblauchbutter, serviert mit sautiertem Paprikagemüse,*  
*Lauch-Kartoffeln und einer Pernodsoße* € 21,90

*In Knoblauchbutter gebratene Riesengarnelen auf Tomatenkompott,*  
*serviert mit Erbsen-Kartoffel-Pürree* € 19,80

### *Lachsnudeln „Malcesine“*

*Bandnudeln mit Lachswürfeln in feiner Pestosahnesoße*  
*und mit Cocktailtomaten, Brokkoliröschen und*  
*Parmesanraspeln verfeinert* € 12,90



### *Mediterrane Fischpfanne*

*Gebratene Fischfiletstreifen von Süß- und Salzwasserfischen*  
*an Basilikum-Reis, umlegt von grünen und schwarzen Oliven,*  
*geschwenkten Paprika- und Lauchstreifen* € 17,50

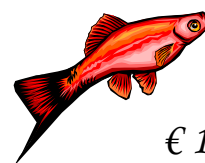
*Gebratenes Welsfilet unter einer Oliven-Kräuter-Kruste*  
*an cremigen Basilikum-Tagliatelle und Tomatenkompott* € 17,90

*Gebratenes Saiblingsfilet auf glacierten Zuckerschoten,*  
*serviert mit Ruccola-Kartoffeln und Rieslingschaumsoße* € 18,70

**Paniertes Rhönforellenfilet**  
unter einer Apfel-Meerrettichkruste,  
dazu Risoleekartoffeln und Salat vom Buffet € 16,80

**Schollenfilet „Finken Werter Art“**  
Schollenfilet gebraten mit Bauchspeck-Zwiebeln und gehacktem Grün,  
dazu Schwenkkartoffeln € 15,60

**Gebratenes Pangasiusfilet** mit sautierten Schinkenstreifen,  
serviert mit Parmesansoße,  
Brokkoliröschen mit geschwenkten Mandelblättchen und Reis € 15,50



**Pochierte Zanderfiletschleifen mit Ruccolafüllung**  
auf Blattspinat, serviert mit Risoleekartoffeln und Rieslingsoße € 19,90

**Im Ganzen gebratene Dorade Royal**  
auf Karotten-Lauchgemüse in feiner Kräutersahne geschwenkt,  
dazu Dillkartoffeln € 17,80



**„Rhöner Charme Fischplatte“ für 4 Personen**  
Gebratene und pochierte Filets vom Lachs, Zander, Meerbarbe und Wels,  
dazu Kräuterbutter, Rieslingsoße, Blattspinat, sautiertem Paprikagemüse,  
geschwenkte Dillkartoffeln und Karotten-Reis  
Passend dazu eine Flasche 0,75l  
**„Sehnsucht“ Silvaner, Qualitätswein – trocken**  
Weingut Horst Sauer, Escherndorf  
Preis für 4 Personen € 79,00

**Unsere Weinempfehlung für Sie:**

2008er Escherndorfer Fürstenberg

Müller-Thurgau, Prädikatswein, Spätlese – trocken

Weingut Horst Sauer, Escherndorf

0,2l

€ 4,00