

Karpfenschmecker WOCHEN



SPEISEKARTE

ZUM KARPFEN

Weinempfehlung

Edition Fiedler
Karpfenschoppen
Ein Aischgründer Typ
2012 Müller-Thurgau
QbA, trocken, 12, %
im kleinen Bocksbeutel 0,25l 4,50



Bierempfehlung

Helles Landbier vom Faß
Privatbrauerei Hofmann, Pahres
0,5l 2,80

Zur Verdauung

Fiedler's Roßkur (Zwetschge) 2,80
Karpfen muß dreimal schwimmen
Im Wasser, im Fett und im Magen!

Suppe

Aischgründer Bouillabaisse vom Karpfen
mit Krebsen 7,80

Karpfen

Karpfen in Butterschmalz gebacken
mit Kartoffelsalat und Endivien 11,00

Pfefferkarpfen in Butterschmalz gebacken
mit Kartoffelsalat und Endivien 11,80

Karpfen "blau" aus dem Frankenweinsud
mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich,
Dampfkartoffeln und Salatteller 12,00

Karpfen "heiß geräuchert"
mit Sahnemeerrettich und Schwarzbrot 12,80

Karpfenfilet in Butter gebraten
auf Apfel-Zwiebel-Gemüse mit neuen Kartoffeln 14,80

Aischgründer „Pfannenfisch“
(Karpfen, Forelle und Zander)
auf Bratkartoffeln in Senfsoße mit Salatteller 17,80

Aischgründer Karpfenschmankerla

Aischgründer Bouillabaisse

Aischgründer Karpfen
(gebacken, blau, geräuchert oder Filet)

1 Kugel Weinbergspirsicheis mit Espresso
21,80

Aischgründer Karpfenfrühschoppen

Sonntag, 27. September 2015
Beginn: 11:30 Uhr

Karpfenbuffet in 3 Gängen
wir freuen uns und bitten um Reservierung