

Karpfenschmecker WOCHEN



SPEISEKARTE

ZUM KARPFFEN

Weinempfehlung

2017 Müller-Thurgau
Greuther Bastel
QbA, trocken, 12,5%
Brügel, Greuth
Schoppen 0,25l 3,80

Bierempfehlung

Doppelbock
Privatbrauerei Hofmann, Pahres
0,33l 3,00

Zur Verdauung

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

AISCHGRÜNDER KARPFFEN

frisch aus unserem Bassin

Karpfen in Butterschmalz gebacken
mit Kartoffelsalat und Endivien 11,80

Pfefferkarpfen in Butterschmalz gebacken
mit Kartoffelsalat und Endivien 12,50

Karpfen „blau“ aus dem Frankenweinsud
mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich,
Dampfkartoffeln und Salatteller 13,80

Karpfenfilet in Butter gebraten
auf Apfel-Zwiebel-Gemüse mit Bamberger Hörnchen 14,80

Aischgründer Karpfenschmankerla

Aischgründer Karpfen-Bouillabaisse

Aischgründer Karpfen
(gebacken, blau, oder Filet)

Zwetschgenkompott mit Vanilleeis
26,00