

Hochschwarzwälder Kulinarikwochen



FORELLE

Heimische Produkte liegen uns sehr am Herzen!
Probieren Sie unsere Gerichte, die zum größten Teil
mit regionalen Lebensmitteln von den Erzeuger:innen
unseres Vertrauens hergestellt wurden.

Unsere Forellen kommen vom Forellenhof Tress in Lauchringen

Our trout come from Forellenhof Tress in Lauchringen

Forellen-Kraftbrühe | Safran |

Fenchel | Flußkrebs ^{B,D}

Trout Strength broth | saffron | fennel | crayfish

8,50 €

gedünstetes Saiblingsfilet | Riesling Trauben-Sauce |

Bete-Gemüse | Pak Choy | Rosmarin-Polenta ^{A,C,D,H,J}

steamed char fillet | Riesling grape sauce |
Beet vegetables | pak choy | rosemary polenta

26,00 €

gebratenes Forellenfilet | Kokos-Schaum | Himbeer-Balsamico |

Frühlingsgemüse | Reis-Türmchen ^D

Fried trout fillet | coconut foam | raspberry balsamic vinegar |
spring vegetables | rice towers

24,00 €

Lachsforellen Burger

Patti vom Lachsforellenfilet | Tartar-Sauce |

Honig-Senf-Dip | kleiner Salat | Süßkartoffelpommes ^{A,C,D,J}

Salmon trout burger

Patti of salmon trout fillet | tartar sauce | honey-mustard dip | small salad | sweet potato fries

20,80 €

Interessante Info nebenbei: Forelle, Lachsforelle, Saibling, Lachs und Huchen gehören alle zur Familie der Salmoniden.

Interesting information by the way: trout, salmon trout, char, salmon and huchen all belong to the salmonid family.



Mehr unter:

hochschwarzwald.de/kulinarikwochen

