



GASTHAUS ZUM FISCHMEISTER

82541 AMBACH AM STARNBERGERSEE
SEEUFERSTRASSE 31 – TEL.08177/533 FAX 428
WWW.ZUMFISCHMEISTER.COM

Menüvorschläge für Ihre Feier *Frühling*

Zum Empfang reichen wir als Aperitiv Fraenzi, einen bayerischen „Prosecco“, hausgemachten Hollerblütenprosecco oder Waldmeisterbowle, oder auch ein kleines Maisacher Kellerbier, dazu Crostini, geröstete Weißbrotscheiben mit Oliven, Tomaten, Auberginen...

1. I Kerbelrahmsuppe
 II gebratenes Lachsforellenfilet auf Spargelrisotto
 III Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanilleeis

2. I geräuchertes Saiblingsfilet auf Blattsalat
 II gebratener Lammrücken mit Thymiankruste, grünem Spargel und Kartoffelgratin
 III Griesflammerie mit Aprikosenmark

3. I Rucolasalat mit Erdbeeren und Ricotta
 II pochiertes Saiblingsfilet mit Brunnenkresse
 III Maibockmedaillons in Morchelsauce mit Erbsen und weißem Spargel, Spätzle
 IV Kirschcharlotte

4. I Pfannkuchensuppe
 II Hechnockerl mit Meerrettichsauce auf Blattspinat
 III Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Salat
 IV Hollerblütenparfait mit Beeren

5. I Kräutersalat mit Ziegenfrischkäse und Kernöl
 II Erbsensuppe mit Minze
 III Spargelstrudel mit Bärlauchsauce
 IV Blaubeer Panna Cotta

6. I Spargel-Tomatensalat
 II Palle verde (Spinat- Ricottaklößchen) mit Parmesan
 III Porchetta (toskanischer Schweinebraten mit mediterranen Kräutern gefüllt),
 Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse
 IV Bayerische Creme mit Erdbeeren

Die Speisen lassen sich auch anders kombinieren aber natürlich können wir auch Gerichte Ihres Wunsches kochen. Die Menüpreise bewegen sich zwischen 30.- und 65.-€ und beinhalten Brot und Gedeck, weiße Tischdecken und Stoffservietten. Wenn es die Jahreszeit zulässt, hätten wir auch Blumen aus unserem Garten.

Bitte rufen Sie uns an.