



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 einen hausgemachten Hollerblütenprosecco, eine 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 Frühlingssalat
 II Porchetta (toskanischer Schweinebraten mit mediterranen Kräutern gefüllt),
 Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse
 III Griesflammerie mit Aprikosenmark

3. I Pfannkuchensuppe
 II Hechtnockerl mit Meerrettichsauce auf Blattspinat
 III Maibockmedaillons in Morchelsauce mit Erbsen, Spargel und Selleriepüree
 IV Bayerische Creme mit Erdbeeren

4. I Spargel-Tomatensalat
 II pochirtes Saiblingsfilet mit Brunnenkresse
 III Kalbsrahmbraten mit Spinatspätzle und Salat
 IV Hollerblüteneisparfait mit Beeren

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

6. I Ceviche von Bayerischen Garnelen mit Avocado-Gurkensalat und Minze
 II Palle verde (Spinat- Ricottaklößchen) mit Parmesan
 III gebratener Lammrücken mit Thymiankruste, grünem Spargel und Kartoffelgratin
 IV Kirschcharlotte

Die Speisen lassen sich natürlich auch anders kombinieren oder wir kochen Speisen Ihres Wunsches. Aber bitte entscheiden Sie sich für ein Menü, wobei wir gern Alternativen für Vegetarier und Allergiker anbieten. Die Menüpreise bewegen sich zwischen 35 und 70 € und beinhalten Brot, Gedeck, weiße Tischdecken und Stoffservietten.

Am besten rufen Sie uns an.