

## Fangfrische Forellen- & Seefischspezialitäten

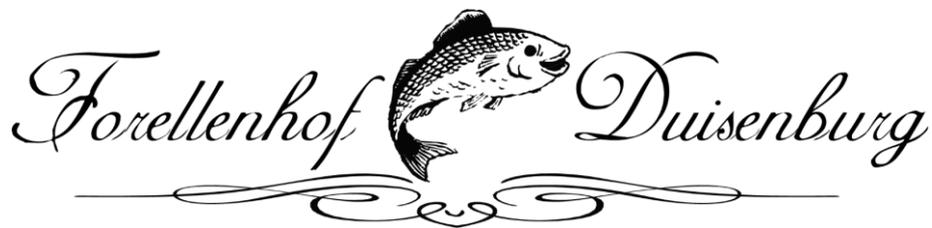
1. Forelle "Müllerin Art" – unser Klassiker knusprig gebratene Forelle	9,20 Euro
4. Forelle "Gärtnerin Art" in gebutterter Folie gedünstete mit Petersilie gefüllte Forelle	9,20 Euro
5. Gebratene Forellenfilets mit knackig-frischen Champignons und Käse-Kräutersauce <sup>7</sup>	12,20 Euro
6. Mandelforelle gebratene Forelle mit gerösteten Mandelblättchen	10,20 Euro
7. Räucherforelle "heiß" aus dem Ofen, frisch für Sie geräuchert	9,90 Euro
8. Norwegisches Lachsfilet mit Champignons	12,20 Euro
9. Norwegisches Lachsfilet mit Grönland-Shrimps <sup>5</sup>	13,40 Euro
10. Knuspriges gebratenes Seelachsfilet mit Joghurt-Dip	9,70 Euro
11. Gebratene Rotbarschfilets mit Joghurt-Dip	10,70 Euro
12. Fischfiletplatte "Gourmet" – Variation von gebratenem Forellen-, Lachs- und Rotbarschfilet mit gerösteten Mandelblättchen, Kräutersauce <sup>7</sup>	12,70 Euro

## Herzhaftes vom Hähnchen, Schwein & Rind

26. Hähnchenschnitzel "Bombay" mit fruchtiger Currysauce <sup>5</sup>	9,20 Euro
27. Schnitzel "Wiener Art"	8,20 Euro
28. Schnitzel "Jäger Art" mit gebratenen Champignons und Pfefferrahmsauce	10,20 Euro
29. "Veggi"-Schnitzel - Zwei kleine vegetarische Schnitzel, mit gebratenen Champignons und Käse-Kräutersauce <sup>7</sup>	10,20 Euro
31. Schweinemedallions mit gebratenen Champignons und Pfefferrahmsauce	11,20 Euro
33. Argentinisches Rumpsteak (300g) mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce	16,50 Euro

## Für Kinder & Gäste mit kleinem Appetit

22. "Schweinchen Dick" - Kleines Schweineschnitzel	4,20 Euro
23. "Kapitän Blaubär" - Vier Fischstäbchen vom Seelachsfilet	4,00 Euro
24. "Donald Duck" - Kleines Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet	4,20 Euro
25. "Nemo" - Gebratenes Forellenfilet mit Champignons, Käse-Kräutersauce <sup>7</sup>	8,20 Euro



## Beilagen

Pommes, Kroketten <sup>1,8</sup> , Bratkartoffeln mit Speck <sup>2</sup> , Salzkartoffeln, Reis	je 2,80 Euro
Gemischter Salat mit Blattsalat, Möhren, Gurken und hausgemachtem Joghurtdressing	3,40 Euro

## Fangfrisch & immer lecker ...

Wir möchten, dass Sie unsere Gerichte mit Begeisterung und vollem Fischgenuss genießen können. Darum verzichten wir bewusst auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen & genveränderten Bestandteilen. Darüber hinaus stammen unsere Seefischprodukte ausschließlich aus quotierten Fängen und nachhaltiger Fischerei. Denn eins ist sicher, wir wollen schützen, was uns wertvoll ist.

Unsere Forellen werden hier vor Ort gehalten und mit großer Sorgfalt und viel Handarbeit immer frisch für Sie gefangen und zubereitet. Wir sind von dieser Frische überzeugt und der Meinung: „Das schmeckt man auch!“.

Gerne können Sie bei uns küchenfertige Forellen und Forellenfilets, aber auch aus unserer Räucherei unsere beliebten geräucherten Forellenfilets sowie Rauchlachs für Zuhause mitnehmen. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

**Ihre Familie Burke & Mitarbeiter**

## Zusatzstoffe

Je nach gewähltem Gericht können folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe enthalten sein:

1	mit Farbstoff	2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel	4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt	6	geschwärzt (z.B. bei Oliven)
7	mit Phosphat	8	mit Milcheiweiß
9	koffeinhaltig	10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel	12	enthält eine Phenylalaninquelle
13	gewachst (z.B. bei Obst)		

Sollten Unverträglichkeiten bekannt sein, zögern Sie nicht, uns anzusprechen. Wir passen das Gericht nach Ihren Vorgaben an oder empfehlen eine Alternative.