

# Oberlangheimer Fischtage

## *Vorspeisen*

### **Entrée deluxe**

Jakobsmuschel, Hummerpflanzlerl  
& Calamaretti mit frischen Kräutern gebraten,  
dazu Wildkräutersalat und Weißbrot

### **japanische Thunfischvariation**

Tatar, Erdnuss-Wasabi-Tataki & Sashimi  
mit eingelegten Ingwer und Wasabicreme,  
dazu Koriander- Gurken- Spaghetti und Weißbrot

### **Vitello tonnato**

vom rosa gebratenen Rehrücken  
mit Thunfischsauce, Kapern und Sardellen,  
dazu zarten Babyleaf-Salat und Steinofenbaguette

### **Scottata**

hauchdünner Schwertfisch auf Rucola  
mit nativen Olivenöl & grünem Pfeffer  
leicht gratiniert, dazu Steinofenbaguette

### **Garnelenspieß**

an knackigen Zupfsalat  
mit fruchtigem Hausdressing, Sc.Aioli  
knusprigen Speck, Croûtons und Weißbrot

### **frische Austern**

aus Irland (mindestens 3 Stück)  
mit Weißbrot

## *Suppen*

### **Karotten- Ingwer- Süppchen**

mit Edamame & gegrillter Jakobsmuschel

### **Mais-Schaumsüppchen**

mit Garnelenwrap,  
Nachos & Koriander

*inklusive Preise*

# Hauptgerichte

## Krustentiere

### **Jakobsmuscheln** im Speckmantel

auf buntem Frühlings-Risotto,  
Krustentiersauce & Blattsalate

## Salzwasserrfische

### **Gelbflossenmakrele** der edelste der Edelfische

an der Haut gebraten  
dazu weißes Schokoladen-Sellerie-Püree  
zweierlei Saucen und Salat

### **Saltim bocca vom** **Seeteufel**

in Salbeibutter gebraten,  
auf schwarz-weißen Tagliatelle,  
dazu zweierlei Saucen & Salat

### **Thunfischsteak**

rosa gebraten, mit Wokgemüse  
dazu Basmatireis und Soja-Ingwer-Jus

### **Schwertfischsteak**

mit Oliventapenade,  
& mediterranem Gemüsegröstl  
dazu Proseccosauce

### **Barramundifilet**

mit Patate fritti & Onionrings  
dazu Tomatenmarmelade und Salat

### **Teriyaki vom** **Butterfisch**

auf gebratenen Nudeln mit Wokgemüse  
Shitake-Pilzen, Pak choi & Teriyakisauce

### **schottischer Lachs** an der Haut gebraten

auf Spinat-Tagliatelle  
dazu Proseccosauce und Salat

*inklusive Preise*

# im ganzen gebratene Fische

## **Babysteinbutt**

an mediterranem Pfannengemüse  
dazu Rosmarinkartoffeln und  
andalusisches Olivenöl

## **Dorade Royal**

mit Kartoffel-Spinat-Gröstl  
dazu Sauce Bernaise und Salat

## **Variationen**

### **mediterrane Fischvariation**

Loup de mer, Dorade & Garnele  
auf Pastasotto, dazu fritierten Rucola  
und Proseccoschaum, sowie Blattsalate

### **exotischer Fischteller**

Baramundi, Butterfisch & Barbet Rouges  
auf gebratenem Reis mit Wokgemüse  
dazu Curry-Kokos-Sauce

### **Heimatliebe**

Zander, Forelle und Karpfen  
auf Perlgraben- Risotto  
dazu Rieslingsauce und Blattsalate

### **Involtini mit Garnelen** Fischröllchen

auf getrüffeltem Kartoffelpüree  
dazu zweierlei Saucen und Blattsalate

## **Süßwasserfische**

### **Zanderfilet**

auf zarten Wurzelgemüse  
dazu Meerrettichsauce und Petersilienkartoffel

### **Pfefferkarpfenfilet**

mit Rote Beete-Kartoffelsalat  
dazu Sahnemeerrettich und Blattsalat

*inklusive Preise*

# Für unsere Süßen

## Sweet Sins

Crêpes Suzette in Orangen-Buttersauce  
Crème brûlée und Eierlikör-Cookie-Eis  
dazu Gewürzorangen

marmoriertes

## Mousse au chocolat

an marinierten  
Erdbeer-Amarenakirsch-Ragoût  
dazu crunchiges Schokoladen-Brezl-Eis

## Banana- Split

Bananen-, Vanille- & Schokoeis  
mit Bananenchips, Bananenstücken,  
Schokosauce und Sahne

## Tiramisu

mit Himbeermark

für die, die nix gfunna hom

## Spaghettieis

mit Erdbeermark, weißer Schokolade  
und Sahne

dazu empfehlen wir:

Dessertwein:

Moscatel - spanischer Likörwein 15% 0,1l 5,80€

verschiedene Kaffeespezialitäten von Azul

oder unsere Premium Liköre:

süße Verführung- Pistazienlikör 15% 2cl 3,40€ DLG Bronze

Scotch Whiskey-Butter- Likör 25% 2cl 3,90€ DLG Gold

*inklusive Preise*