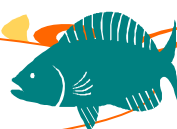


Fischgerichte



- | Nr. | | € |
|-----|---|-------|
| 36 | Lachs- und Victoriabarschfilet gebraten auf Grüner
Thai-Currysoße dazu Basmati-Wildreis und Frühlingssalate | 14,90 |
| | <i>Der Lachs ernährt sich hauptsächlich von Krebstieren, die für die rote Farbe seines Fleisches verantwortlich sind. Der Victoriabarsch ist ein Süßwasserraubfisch. Sein Fleisch ist fest, saftig und kräftig im Geschmack, und erinnert geschmacklich an Hühnerfleisch.</i> | |



Unsere Aperitifempfehlung: Glas Secco Fresch Dachs, Weingut Galler 0,1 l 3,60

Und als Durstlöcher: Hausgemachte Holunderblütenschorle 0,4 l 3,-

- | | | |
|-----|--|------------|
| 22 | Dorade Royale gebraten mit Butter und Bio Kräutern
aus unserem Garten, dazu Salzkartoffel | ab 14,90 |
| | <i>Die Dorade oder auch Goldbrasse ist im Mittelmeer heimisch, ihr festes weißes Fleisch ist äußerst schmackhaft und arm an Gräten</i> | |
| 2 | ½ Aischgründer Karpfen gebacken mit
gemischtem Salat und Kartoffelsalat | 100 g 2,20 |
| | <i>Der Karpfen wurde schon vor unserer Zeitrechnung in Teichen in China gezüchtet. Der Fettgehalt seines Fleisches ist so niedrig, wie der eines Rinderfilets</i> | |
| 6 | ½ Aischgründer Karpfen „blau“ im Fischsud mit Essig gegart,
dazu Meerrettich, Butter und Salzkartoffeln | 100 g 2,20 |
| | <i>Der Karpfen ist ein heimischer Süßwasserfisch und kommt aus dem Aischgrund, er benötigt 3 Jahre bis er eine geeignete Größe besitzt. Er besitzt ein weißes, fettarmes Fleisch</i> | |
| 7 | Forelle gebraten mit Mandelbutter, Tomatenwürfel
und Basilikum, dazu Salzkartoffel | ab 12,50 |
| | <i>Die Forelle gehört zu der Familie der Lachsfische und kommt aus dem Süßwasser, ihr Fleisch ist äußerst fettarm und eignet sich auch zum Garen im Sud</i> | |
| 101 | Kleiner gemischter Salat mit hausgemachten Dressing | 3,50 |
| | <i>Alle Salate und Salatsoßen sind hausgemacht ohne Zusatz von Glutamat! Sie können unser Dressing auch für Zuhause kaufen, in Flaschen abgefüllt.</i> | |

Auf Wunsch gibt es die Fischfilets auch gedämpft, außerdem können die Beilagen und Soßen nach Ihren Wünschen geändert werden. Je nach Aufwand eventuell mit Aufpreis.

alle Preise in Euro incl. MWST

www.gasthaus-walhalla.de
WALHALLA – Familie Rondthaler
Obstmarkt 3 ~ 90762 Fürth
(0911) 772266