

# Die Forelle

Unsere Forelle reift in 2jähriger Zucht zu einem Prachtexemplar heran. Sie ist fettarm, hat kaum Kalorien, enthält viel Phosphor (gut für die Knochen), reich an Eisen (für unsere Blutbildung) und Kalium (für unser Herz).

## **Als Vorspeise empfehlen wir:**

### **Cremésuppe vom geräucherten Forellenfilet**

mit Kartoffelwürfel und Weißwein verfeinert

### **Geräuchertes Forellenfilet aus unserem Räucherofen**

lauwarm serviert, mit Oberskren und Zwiebel, lieblich dekoriert, dazu getoastetes Weißbrot

### **Tartare von der Räucherforelle**

nach „Moni's Art“

## **Die Forelle bereiten wir ganz nach Ihren Wünschen zu:**

### **Klassisch die „Forelle blau“**

im Wurzel-Essigsud mit Karotten und Selleriejulienne

### **Traditionell die Forelle nach „Art der schönen Müllerin“**

in Butter gebraten, mit Mandelsplitter und Petersilie

### **Die Forelle vom „Lavasteingrill“**

fettarm, mit Kräutern gefüllt

### **Die Forelle „paniert“**

für hungrige Geniesser, die es gerne ein wenig deftiger lieben

### **„Französische Forelle“**

mit Zwiebel und Knoblauch in Butter gebraten

# Der Saibling

Der Saibling ist der wildeste Raubfisch unter den Forellenarten. Aufgrund der hohen Anforderungen an die ökologischen Bedingungen, gestaltet sich seine Aufzucht schwierig - aber ein Geheimtipp für Feinschmecker!

## **Saibling in Zitronenbutter**

schonend gebraten in Butter mit einem Schuss Zitrone

## **Saibling nach „Art der Müllerin“**

der feine Genuss, in Butter gebraten,  
mit Mandeln und Petersilie

# Fischspecial

## **Forellenhof`s Fischplatte für 2 Personen**

Alle unsere Fischspezialitäten für Sie vereint:  
die Forelle mit Rahmblattspinat, der Saibling in Zitronenbutter  
und unser Lachsforellenfilet auf Thymiankartoffeln

## **Zu unseren Fischen empfehlen wir:**

### **Herrliche gemischte Blattsalate**

mit würzigem Weinessig dressing und Kräutern,  
dazu reduzierte Salsa di Balsamico

Zu allen Forellen und Saiblingen reichen wir Ihnen gebutterte  
Kartoffel mit Petersilie und Thymian