



Frische Fische aus eigenem Bassin

(Zubereitungszeit etwa 30 Minuten)

UNSERE SPESSARTFORELLEN

Stammen aus konventioneller deutscher Aquakultur im Hochspessart. Dort im Hafenlohrtal betreibt die Familie Grimm ihre Fischzucht. **Alle Beilagen sind aus kontrolliertem Bioanbau.**



- **„Spessartforelle blau“**
aus dem Wurzelsud mit geklärter Butter,
Sahnemeerrettich und Kartoffeln
- **„Spessartforelle gebraten“**
nach Müllerinart, mit Kartoffeln
und Salatteller
- **„Spessartforelle gebraten“**
mit knusprigen Mandelblättchen,
dazu Kartoffeln und Salatteller
- **„Spessartforelle mit Gemüse und Kräutern“**
in der Alufolie gedünstet,
dazu Kartoffeln und Salatteller

Aus eigener Räucherei

- **„Spessartforelle frisch geräuchert“**
mit Sahnemeerrettich, Kartoffeln, Butter
und Salatteller