

Aschermittwoch 2013 im Peterle

unsere Fischkarte

Aperitifempfehlung

Gelber Muskateller QbA trocken 2011
R & M Aufricht, Meersburg, Bodensee 0,1 l 3,50

Aperitifessig alkoholfrei
Essiggut Doktorenhof, Venningen, Pfalz 5 cl 4,50

hausgemachte Fischsuppe 5,-

Tomatenrahmsuppe 4,-

Räucherfische auf roter Beete mit Wildkräutersalat 10,50

Weinbergschneckenragout in Weisswein mit Gemüsestreifen 9,-

Pot au feu von heimischen Süßwasserfischen mit Safran 19,-
Wurzelgemüse & feine Nüdele

unsere Weinempfehlung dazu:

‚Aigi‘ Weissburgunder & Chardonnay QbA trocken 2010

O. & M. Frey, Denzlingen, Breisgau

65 % Weissburgunder, 35 % Chardonnay, gewachsen auf Freys besten Parzellen im höheren Glottertäler Eichberg (Gneisverwitterungsboden als Ausläufer des Schwarzwaldes mit kühlem Nachtklima), im gebrauchten Barrique ausgebaut, komplex-mineralischer Wein mit viel Eleganz, saftig-verspieltes Kernobst, im Abgang mit Schmelz, langer mineralisch-zartfruchtiger Nachhall

0,1, l 4,30

Dorade, Meerbarbe & Gamba auf Orangenfenchel 21,50
mit Tomatennudeln

Filet vom Skreij (Eismeerkabeljau) aus MSC zertifizierter Fischerei
auf Rahmkraut mit blauer Elise 16,-

| | |
|--|-------|
| Seelachsfilet in Kokos-ChilisaUCE | 13,50 |
| Basmatireis & Blattsalate | |
| unsere Weinempfehlung dazu: | |
| Riesling ‚Wein-gut‘ QbA 2011 | |
| Bian, Andreas Bieselin | |
| Ettenheim, Breisgau | |
| auf Lehm-LöB mit Muschelkalk gewachsen, spontan vergoren und mit leichter RestsüÙe abgefüllt, zartfruchtiger, sehr frischer Riesling mit Noten von Johannisbeere & Passionsfrucht, glasklar | |
| 0,1 l 3,60 | |
| Filet vom Wels mit Kartoffel-Buttermilchsauce | 15,50 |
| auf Belugalinsen, Kartoffeln | |
| Filet vom schottischen Lachs mit Limettensauce | 18,50 |
| Blattspinat & feine Nüdele | |
| unsere Weinempfehlung dazu: | |
| Riesling ‚Rotliegendes‘ QbA trocken 2010 | |
| Peter Siener, Birkweiler, Pfalz | |
| gewachsen am Kastanienbusch, spontan vergoren & im Stahl ausgebaut, späte Lese, langes Hefelager, Noten von Weinbergpfirsich & Johannisbeere, weiche Mineralik, belebende Säure, leicht & verspielt... | |
| 0,1 l 3,30 | |
| mit Kräutern in Butter gebratene Nordseeschollenfilets | 16,- |
| Salzkartoffeln & Blattsalate | |
| Matjesfilet mit Äpfeln, Gurken, Zwiebeln und Sauerrahm | |
| dazu Kartoffeln | 10,50 |
| hausgemachtes Earl Grey-Eisparfait mit Orangenmousse | 6,50 |
| Schokoladen-Panna Cotta mit Honigeis | 6,50 |
| hausgemachte Creme brulée –unser Klassiker | |
| mit Orangensorbet vom Wilmershof | 6,50 |

Falkau, den 12. & 13. Februar 2013