



F(r)isch markt

14. Februar 2024

Gleich Tisch
reservieren!

VORSPEISEN

Variation von ofenfrischem Brot & Gebäck

Heringsaufstrich | Sardellen-Zitronen-Butter | Liptauer

Rahmhering | Apfel | Gurkerl | Erdäpfel | Sauerrahm

Gefüllte Eier | französischer Salat | Keta Kaviar

Matjes | marinierter Zwiebel | Pinienkerne

Heringssalat | Rote Rüben | Zwiebel | Vodka

Ceviche | Saibling | Koriander | Zitrus

Räucherlachs | Creme Fraiche | Kresse

SALATE

Blattsalate | marinierte Salate | Rohkost

Dressings | geröstete Kürbiskerne | Croutons

SUPPE

Gebundene Fischsuppe | Safran | Wurzelgemüse

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

2erlei Miesmuscheln | Matrosen & Normandie Art | Aioli

Buttermakrele | Süßerdäpfelpüree | Zucchini

Confierte Lachsforelle | Krautfleckerl

Trüffelgnocchi aus dem Parmesanlaib | Knusper-Petersilie

HAUPTGERICHT FÜR „NICHT FISCHLIEBHABER“

Geschmorter Zwiebelrostbraten | Speckfisolen | Braterdäpfel

DESSERTS & KÄSE

Nougatknödel | Butterbrösel | Waldbeeren

Orangenmousse | Himbeeren | Haselnuss-Crunch

Cheesecake im Glas | Marillenröster

Frischer Fruchtsalat | Mangosorbet

Potpourri von Mehlspeisen by uferei

Käsevariation | karamellierte Walnuss | Trauben

Special by uferei pro Person

€ 59,00

uferei