



Karfreitag Fisch-Menü

2025

Landgasthof „Zum grünen Walde“

Familie Picker

3-Gang Karfreitagmenü

"Bunter Frühlingssalat"

mit frischen Blattsalaten, hausgemachtem Caesar-Dressing,

Parmesanhobel und Kräutercroutons

oder

"Hausgemachte Krabbencremesuppe"

mit Cognacsahne und frischen Nordseekrabben

1. „Nordsee-Limandesfilet in Eihülle gebraten“

dazu Blattspinat, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

oder

2. „Kabeljaufilet aus der Grillpfanne“

mit gebratenem Frühlingslauch und Tomaten belegt, auf einer hausgemachten Krabbensauce dazu Petersilienkartoffeln

oder

3. „Duo von Seelachs- und Kabeljaufilet“

belegt mit gebratenem Frühlingslauch und frischen Champignons
dazu Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

oder

4. „Schollenfilet mediterran“

auf mediterranem Gemüse mit kleinen Kartoffeln
dazu hausgemachtes Aioli

oder

5. „Seelachsfilet aus der Grillpfanne“

mit einer Krabbenhollandaise überzogen und mit frischen Krabben
belegt dazu Petersilienkartoffeln

"Hausgemachtes Eierlikörparfait"

an Schokomousse und Sahne

3 Gang Menü € 37,50

„Rumpsteak“ vom Argentinischem Angus Rind

auf Champignons und Zwiebeln dazu hausgemachte	ca. 200 g	€ 29,00
Kräuterbutter und Pommes frites	ca. 300 g	€ 36,00

„Schweineschnitzel“ nach Jäger Art

paniertes Schweineschnitzel auf einer kräftigen Rahmsauce,
belegt mit frischen Champignons und Zwiebeln dazu Pommes € 18,50

„Gebratene Hähnchenbrust“

mediterranem Gemüse und kleinen Kartoffeln,
dazu hausgemachte Aioli € 20,00

Gemüse-Kartoffelpfanne“

Paprika, Zucchini, Aubergine, frische Champignons
und kleine Kartoffeln aus der Pfanne
mit provenzialischen Gewürzen € 12,50