



# Karfreitag Fisch-Menü

2025

Landgasthof „Zum grünen Walde“

Familie Picker

## 3-Gang Karfreitagmenü

### "Bunter Frühlingssalat"

mit frischen Blattsalaten, hausgemachtem Caesar-Dressing,

Parmesanhobel und Kräutercrôutons

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