

# HERINGSSCHMAUS

am Aschermittwoch  
5. März 2025 um 18.00 Uhr

---

**Frische Austern „Fines de Claire“**

**Das Beste vom Lachs**

mit Oberskren gefüllte Tomaten und Honig-Senf-Soße

**Aus heimischen Gewässern**

**Sautierter Hummer und Filet von geräucherten Edelfischen**

Wildkräuterpesto | Shrimpscocktail

**Feine Auswahl an Sülzchen und Terrinen**

**Hausgemachte Heringssalate in verschiedenen Marinaden**

**Schinkenvariation vom „Schneebergland“**

**Vegetarische Antipasti und Gemüsesülze**

---

**Salatbuffet**

---

**Hummerbisque**

**Consommé Double vom Rind mit Fleischstrudel**

---

**Gegrillter Seeteufel in Wermut-Wildkräutersoße**

**Zander in Kornflakespanade**

**Jakobsmuschel-Piccata**

**Rotes Thai-Curry mit Kokosmilch VEGAN**

**Linguine „Frutti di Mare“**

**Edelfischeintopf mit Sedano und Süßkartoffel**

**Rosa gebratene Beiriedschnitte**

Petersilienkartoffeln | Safranrisotto | Cremige Kürbispolenta | Basmatireis |  
englisches Gemüse | glaciertes Karottengemüse | Ratatouille

---

**Flaumiges Schokoladen Soufflé mit marinierten Beeren**

**Apfelstrudel-Tiramisu**

**Zartbitter Schokoladenmousse**

**Frischer Fruchtsalat**

**Feinste Auswahl an Petits Fours**

**Österreichische Käseauswahl**

**€ 92,00 pro Person**

inklusive Aperitif, Musik, Gedeck und aller Steuern.

Änderungen vorbehalten.