

von Brule

RESTAURANT

KARFREITAG – FISCHBUFFET AUS DER SCHLOSSKÜCHE

Genießen Sie eine feine Auswahl aus Meer, Fluss und Küche, begleitet von
frischen Salaten, warmen Fischgerichten und süßen Osterdesserts.

Vorspeisen mit Fisch

Variation von heißgeräuchertem Fisch

Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce | Geräucherter Lachs mit
Limonen-Crème fraîche und rosa Beeren | Salat von geräucherter Forelle mit Schwarzwurzel
Räucherlachssalat mit Apfel, grünem Spargel und Senf

Brotauswahl

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Warme Fischgerichte

Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelbutter | Loup de Mer an Specksauce
Lachs-Spinat-Lasagne | Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce
Tagliatelle mit gebratenen Riesengarnelen, Frühlingslauch,
Kirschtomaten und Grana Padano

Beilagen

Kirschtomaten-Lauch-Gemüse | Artischocken-Oliven-Gemüse
Petersilienkartoffeln | Basmatireis mit Kichererbsen

Süßer Abschluss

Mousse von der Callebaut-Vollmilchschokolade
Kokos-Panna-Cotta

FREITAG, 3. APRIL 2026 | 18:00–22:00 UHR
PREIS PRO PERSON 59,90 € INKL. SPEISEN, EXKL. GETRÄNKE*

* Kinder bis 8 Jahre essen kostenfrei. Kinder im Alter von 8–12 Jahren zahlen die Hälfte.