

Karpfen-Zeit im BlauHaus

Winterzeit ist Karpfen-Zeit. Unser Küchenchef bereitet Ihnen wunderbare, moderne und köstliche Gerichte rund um den traditionellen Fisch zu. Um den Karpfen ranken sich einige Legenden. Eine Schuppe des Weihnachts- oder Neujahrkarpfens im Geldbeutel zu haben, ist ein alter Brauch, der Glück und Geldsegen für das kommende Jahr verheißt. Schon im Mittelalter züchteten Mönche und Nonnen Karpfen, um ihren „Speiseplan“ während der Fastenzeit abwechslungsreicher zu gestalten.

Mille feuille vom gebeizten Karpfen

9,50

mit Rüben-Rösti an feinem Frisee, geschmorten Kirschtomaten und Passionsfrucht-Vinaigrette (A, C, D, G, I)

Karpfen-Wirsing-Röllchen

13,50

gefüllt mit Zitronen-Lachs, Erbsen-Minz-Püree und geschmolzenen Butter Mais (D, G, I)

Karpfen Schnitzel „Wiener Art“

13,50

in Butter Gold braun gebraten, auf Lauch-Rote Beete Rahm mit Dillkartoffeln (A, C, D, G, J)

Angeräuchertes Karpfenfilet

13,50

mit Paprika, schwarzen Salz-Gnocchi, Granatapfelsplitter und Safransauce (A, D, F, G, I)

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten.
Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der vorletzten Seite.