



Fischtage

vom 08.02.-18.02.2018
im Landhaus Stift Ardagger

Carpaccio vom Oktopus an pikantem Paprika, Knoblauchrouille & Rucola
sanft geräucherter Saibling an Roten Rüben, Apfel & Kren

Schaumsuppe von Krustentieren & Fisch mit hausgemachten Ravioli
gebratene Jakobsmuschel mit cremiger Paella & Staudensellerie

gebratener Wolfsbarsch an Römersalat, Fenchel, Viola-Gnocchi und Safransud

Duett von heimischen Fischen auf Zitronenrisotto & Junglauch

halber Hummer auf hausgemachten Tagliolini & Basilikum

gebratener Seeteufel an sautiertem Mangold & Erdäpfel-Lauch-Püree

Fisch des Tages mit Petersilienerdäpfel & Blattsalat