



# FISCHWOCHEN vom 14.02. - 28.02.

*Höhn*  
Hotel Brauerei Gasthof  
Familiengeführte seit 1783

## ★ Suppe und Vorspeisen ★

### Pikante KOKOS-CURRY SUPPE

Mit gebratenen Fischstückchen,  
Muschel und Gemüse 10,50

### WAN-TANS von Edelfischen

Hausgemachte Teigtaschen von Edelfischen  
auf mariniertem Rucola mit Chili Dip 11,90

### KRABBENCOCKTAIL

Kleine Eismeeergarnelen  
mit Cocktailsoße, geschnittenen  
Salatherzen, Paprika, Mango  
und Staudensellerie 11,90

## ★ Hauptgerichte ★

### MEDAILLONS VOM SKREI

★ SKREI — das Gold der Lofoten — wird von Januar bis April handgeangelt ★  
Gebratenes Filet vom Skrei, auf cremigem Kartoffelpüree,  
leichter Silvanersoße und frischem buntem Marktgemüse 26,90

### SEETEUFEL

Gebratenes Filet vom Seeteufel auf Nudelrisotto, mariniertem  
Pfannengemüse und leichter Thai Curry Soße 30,90

### ZANDERFILET UND KAMMUSCHEL

gebratenes Zanderfilet und Kammuschel auf grünen Bohnen  
mit Speck, Zwiebeln und Birne, Safransoße,  
dazu Kartoffelgratin 27,90

### LACHSSPINATROULADE

Pochierte Lachsroulade in salzigem Crêpe,  
mit knusprigen Nudelnestern auf Spinatcreme  
und süßlich roter Traubensoße 26,90

### FISH AND CHIPS "frängisch"

Kapseehoch im Bierteig gebacken, frittierte krosse Kloßstäbla,  
Knoblauchremoulade und grünem Erbsenpüree 22,90

### BANDNUDELN MIT FISCH & MEERESFRÜCHTEN

mit frischem Gemüse und Sherrytomaten,  
Knoblauch-Olivenöl, gehobeltem Parmesan  
und mariniertem Rucola 22,90

## ★ FISCHMENÜ ★

### KRABBENCOCKTAIL

Kleine Eismeeergarnelen mit Cocktailsoße,  
geschnittenen Salatherzen, Paprika, Mango  
und Staudensellerie



### Pikante KOKOS-CURRY SUPPE

Mit gebratenen Fischstückchen,  
Muschel und Gemüse



### MEDAILLONS VOM SKREI

Gebratenes Filet vom Skrei, auf cremigem  
Kartoffelpüree, leichter Silvanersoße und frischem  
buntem Marktgemüse

ODER

### BANDNUDELN MIT FISCH & MEERESFRÜCHTEN

mit frischem Gemüse und Sherrytomaten,  
Knoblauch-Olivenöl, gehobeltem Parmesan und  
mariniertem Rucola



### TONKABOHNEN CREME BRÛLÉE

Tonkabohnencreme mit Karamellüberzug,  
Knuspermalz und Beerenragout

47,50