



SPEISEKARTE

FISCH FESTIVAL

06. - 21. April 2024



Fischmenü mit Fischsommelier Marc Rosengarten im Restaurant „Zum Schlossberg“ in Büschfeld

Am Samstag, dem 20. April bietet Peter Kuhn in seinem Restaurant „Zum Schlossberg“ ein ganz besonderes Fisch-Event für Gourmets.

Es gibt ein von Peter kreiertes 6-gängiges Fischmenü.

Fischsommelier Marc Rosengarten, von dessen Fischzucht die Fische kommen, wird zu jedem Gang die dort verarbeiteten Fische vorstellen.

Das Menü:

1. Baguette mit Trassemer Lachsforellenmus garniert
2. Zanderfilet auf einem knackigen Blattsalat-Bouquet in Balsamicodressing mit Parmesanraspeln
3. Räucherteller von der Forelle auf geröstetem Weißbrot, mit Remouladensauce garniert
4. Goldforelle auf Kartoffelstampf mit gebratener Butter
5. Mosaik aus der Fischzucht Rosengarten in frischer Weißweinkräuterschaumsauce, Spargel und Kartoffeln
6. Variationen von Mousse au Chocolat garniert mit frischen Erdbeeren und Sahnehäubchen



SPEISEKARTE

FISCH FESTIVAL

06. - 21. April 2024



Die Veranstaltung beginnt um 18.00 Uhr.

Der Preis beträgt 58.50 €. Reservierung erforderlich.

Kontakt:

Hotel-Restaurant „Zum Schlossberg“
Nunkircher Str. 2, 66687 Wadern-Büschfeld
Tel. 06874-18180
hotelschlossberg@aol.com
www.hotelschlossberg-kuhn.de

Das Restaurant „Zum Schlossberg“ freut sich auf euren Besuch