



KAISERHOF

Tradition seit 1889

„Fischwochen im März“ Alles aus dem Meer

Pot-au-Feu vom Edelfisch

eine aromatische Komposition ausgewählter Edelfische, schonend gegart mit Fenchel, Möhre und Lauch. Veredelt mit einem Hauch Noilly Prat, feinem Safran und frischen Gartenkräutern

17 €

Salat vom mariniertem Lachs

zart mariniertes Lachs trifft auf Apfel, rote Zwiebeln und Avocado. Verfeinert mit Granatapfelkernen, Sellerie, frischem Dill und einem Spritzer Zitrone.

13 €

Atlantikzunge, klassisch gebraten

mit brauner Butter, glasierten Salzkartoffeln und zartem Blattspinat

33 €

Gebratener Rochenflügel

An feiner Senfsauce, begleitet von Meeresspargel, Salzkartoffeln und konfierten Kirschtomaten

31 €

Zanderfilet, sanft gebraten

auf den Punkt gebratenes Zanderfilet mit Buttermöhren, knusprigen Risolée kartoffeln und einer feinen Vanille-Knoblauch-Sauce

27 €

Lachsfilet, schonend gegart

auf frischem Blattspinat mit cremigem Süßkartoffelpüree und eleganter Weißweinsauce

24 €

Forelle „Müllerin Art“ – nahezu grätenfrei

in Mehl gewendet und goldbraun gebraten, serviert mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und einem frischen Beilagensalat.

21 €



CAFE CENTRALE

Kaffeehaus



BRUNNENHOF

Restaurant