

LANDRESTAURANT Fink

GROSSER HERINGSCHMAUS MIT KALTEM UND WARMEN BUFFET

Unsere Termine für 2022

Samstag, <u>05. Februar</u>	Buffeteröffnung 19.00 Uhr	Samstag, <u>26. Februar</u>	Buffeteröffnung 19.00 Uhr
Samstag, <u>12. Februar</u>	Buffeteröffnung 19.00 Uhr	Samstag, <u>05. März</u>	Buffeteröffnung 19.00 Uhr
Samstag, <u>19. Februar</u>	Buffeteröffnung 19.00 Uhr	Samstag, <u>12. März</u>	Buffeteröffnung 19.00 Uhr
	Samstag, <u>19. März</u>	Buffeteröffnung 19.00 Uhr	

ALLERLEI VORSPEISEN

Mariniertes Lachstartar/Oktopus Carpaccio mit Balsamico – Essig/Hausgeräucherter Lachs mit Oberskren & süßem Meaux Senf
Roh marinierter Thunfisch mit Soja & zweierlei Sesam/Hausgebeizter Graved Lachs mit frischer Dille
Garnelen – Limetten – Wrap/Glasnudelsalat mit Soja & Knoblauch – Chiligarnele/Fine de Claire Austern
Salat von Flusskrebse mit Sojasprossen, Mango & Mu – Err Pilzen/Räucherfischterrine
Räucherfischplatte mit Butterfisch – Wels – Schwertfisch – Forelle – Thunfisch
Tempura Knusper Garnelen/Muschelsalat mit Schalotten & getrockneten Tomaten/Gefüllte Eier fein garniert
Ceviche vom Kulmer Saibling/Wakame – Algensalat mit Meeresfrüchten/Edel – Räucherfisch – Gemüsesülzerl
Kartoffelpaggetti mit Creme fraiche & Lachs – Keta – Kaviar/Vitello Tonnato/Matjessalat mit Cranberries & Orangen
Har Kao – Garnelentaschen & buntes Dim Sum im Bambuskorb gedämpft/Thunfischtartar mit Frühlingszwiebel
Matjes Bruschetta/Caesars Salad mit Sardellen – Majo/Heringssalat mit Kartoffel & Gemüse
Oktopus – Zucchini Salat /Kanadischer Hummer/Sushi & Maki Sushi/Filo Shrimps mit Chili – Knoblauch – Dip
Green Shell Muscheln mit Parmesan – Kräuterkruste/Rauchlachs – Frischkäse Terrine
Crevetten Cocktail mit Ananas und Gurke/Zanderterrine im Lachsmantel/Erbsen Wasabi Mousse mit Garnelen
Gebackene Garnelen im Kartoffelstroh/Gefüllte Calamare/Räucherforellen Sesamrolle
Lachs – Karottenterrine/Thunfisch – Avocado – Wrap/ Gratinierte Jakobsmuscheln mit Bergkäse & Blattspinat
Tomaten Ciabatta/Toskanello Fladenbrot/Casalino Mischbrot/Jour Gebäck/Kalamata Oliven – Pfefferoni Ciabatta.

SUPPEN

Feine Miesmuschelrahmsuppe mit Safran & Curry
Französische Fischsuppe mit Pernod, Tomaten, Meerbarbe, Barsch, Muscheln & Meeresfrüchten
Fischsuppe nach Ungarischer Art mit Zander, Wels, Karpfen & geräuchertem Paprika

WARMER GERICHTE

Gegrillter Schottischer – Lachs Lable Rouge/Wolfsbarsch – Branzino im Ganzen gebraten
Penne Rigate mit Hummer – Krebsen – Ragout/Goldbrassen – Dorade Royal im Ganzen gebraten
Riesengarnelen & knackiges Gemüse aus dem Wok süß – sauer scharf
Scampi Buzara/Buntes Mediterranes Gemüse/Calamare mit Knoblauch vom Grill/Salzkartoffel
Vongole & Mies – Muscheln im Wurzelgemüse – Riesling – Sud
Ungarisches Tomaten – Paprika – Pörkölt mit Wels – Karpfen – Zander
Safran – Risotto mit Oktopus, Grönland Shrimps & Asmonte Hartkäse.

FINK'S DESSERT

Kaffee – Rum – Tiramisu/Mousse au Chocolat/Gefüllte Brandteigkrapferl
Schokolade – Maracujaschnitte /Erdbeer – Buttermilch – Schnitte/Vanille – Cremeschnitte
Kaffee – Kardinalschnitte/Johannisbeer – Mousse Törtchen/Grüne Milchschnitte mit Nüssen & Pistazien
Cheesecake – Törtchen mit Früchten/Kastanienmousse im Baumkuchenmantel
Schwarzwälder – Kirschtörtchen/Weiße Schokoladenmousse – Waldbeertörtchen/Gefüllte Vanille – Schokoladenköpfe
Panna Cotta mit Waldbeeren – Ragout oder Mango – Maracujasauce/Marinieretes Obst
Hausgemachtes Frucht Eis

Preis pro Person Euro 55,50

Wir freuen uns auf Ihre rechtzeitige Tischreservierung!

Familie Fink, Edelstauden 19, 8081 Pirching am Traubenberg, Tel.03134/2314, info@landrestaurant-fink.at