

LANDRESTAURANT Fink

GROßER HERINGSCHMAUS

Unsere Termine für 2025

Samstag, <u>08. Februar</u>	Buffeteröffnung 18.00 Uhr	Samstag, <u>01. März</u>	Buffeteröffnung 18.00 Uhr
Samstag, <u>15. Februar</u>	Buffeteröffnung 18.00 Uhr	Samstag, <u>08. März</u>	Buffeteröffnung 18.00 Uhr
Samstag, <u>22. Februar</u>	Buffeteröffnung 18.00 Uhr	Samstag, <u>15. März</u>	Buffeteröffnung 18.00 Uhr

VORSPEISEN

Oktopus Carpaccio mit Balsamico-Essig/Hausgeräucherter Lachs mit Oberskren & süßem Meaux Senf
Roh mariniertes Thunfisch mit Soja & zweierlei Sesam/Hausgebeizter Graved Lachs mit frischer Dille
Kohlrabi-Flusskrebssalat/Glasnudelsalat mit Soja & Knoblauch-Chiligarnele/Fines de Claire Austern
Terrine vom Saibling mit rotem Paprika /Salat von Flusskrebssen mit Sojasprossen, Mango & Mu Err Pilzen
Räucherfischplatte mit Buttermakrele-Wels-Schwertfisch-Forelle-Thunfisch
Tempura Knusper Garnelen/Muschelsalat mit Schalotten & getrockneten Tomaten/Gefüllte Eier mit Forellenkaviar
Gebackene Garnelen im Kartoffelstroh/Edel-Räucherfisch-Gemüsesülzerl/Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kaperncreme
Garnelentaschen Dim Sum im Bambuskorb gedämpft/Thunfischtatar mit Frühlingszwiebel & Sesamöl
Shrimp Salat mit Granatapfel & Avocado/Wakame-Shrimps Carpaccio/Matjes Bruschetta/Heringssalat mit Kartoffel & Gemüse
Kanadischer Hummer/Nigiri & Maki/Knusprige Filo Shrimps mit Chili-Knoblauch-Dip
Räucherforelle & Ziegenfrischkäse/Green Shell Muscheln mit Parmesan-Kräuterkruste/Rauchlachs-Frischkäse Terrine
Crevetten Cocktail/Zanderterrinen im Lachsmantel/Erbsen Wasabi Mousse mit Garnelen im Blätterteigkörnchen
Lachs-Karottenterrine/Gratinierte Jakobsmuscheln mit Bergkäse & Blattspinat/Brot & Gebäck.

SUPPEN

Feine Miesmuschelrahmsuppe mit Safran & Curry
Bouillabaisse mit Pernod, Tomaten, Meerbarbe, Barsch, Muscheln & Meeresfrüchten
Halászlé-Fischsuppe nach Ungarischer Art mit Zander, Wels & geräuchertem Paprika.

HAUPTSPEISEN

Gegrillter Schottischer-Lachs Lable Rouge/Wolfsbarsch-Branzino im Ganzen gebraten
Pasta mit Hummer-Krebssen-Ragout/Goldbrasse-Dorade Royal im Ganzen gebraten
Saltimbocca vom Seesaibling/Riesengarnelen & knackiges Gemüse aus dem Wok süß-sauer scharf
Kokos-Curry vom Seeteufel mit Ananas & Mango
Buntes Mediterranes Gemüse/Calamare mit Knoblauch vom Grill
Vongole & Mies-Muscheln gedämpft im Wurzelgemüse-Riesling-Sud
Ungarisches Tomaten-Paprika-Pörkölt mit Wels & Zander
Meeresalgen-Risotto mit Oktopus, Shrimps & Asmonte Hartkäse.

DESSERT

Kaffee-Rum-Tiramisu/Mousse au Chocolat/Erdbeer-Vanille Tarte/Gefüllte Brandteigkrapferl/Karamelltörtchen
Schokolade-Maracujaschnitte/Vanille-Cremeschnitte/Kaffee-Kardinalschnitte/Blätterteig Creme Brûlée
Cheesecake mit Früchten/Kastanienschnitte/Weiße Schokoladenmousse-Waldbeerschnitte
Gefüllte Vanille-Schokoladenknöpfe/Schokoladen-Nusstörtchen/Panna Cotta mit Fruchtsauce
Mariniertes Obst/Hausgemachtes Fruchteis.

Preis pro Person € 79,50

Wir freuen uns auf Ihre rechtzeitige Tischreservierung!

Info!

Wenn sich bei Ihrer Reservierung etwas verändert, bitten wir Sie uns zu kontaktieren. Bei Nichteinhaltung der Stornierungsfrist (mind. 48 Stunden vor Ihrer Reservierung) ist eine Stornogebühr von € 55,00 inkl. MwSt. pro Person zu entrichten.

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