

## Forellen frisch aus dem Rauch

An jedem dritten Wochenende im Monat werden bei uns Forellen frisch geräuchert. Nachdem Sie in unserer eigenen Würzmischung eingelegt sind, werden sie über Buchenholz in unserem Räucherofen geräuchert. Dadurch erhalten sie einen feinwürzigen Geschmack und ihr einzigartiges Aroma.

Sollten Sie eine größere Menge, eventuell für Ihre nächste Feier benötigen, melden Sie dies bitte telefonisch an.

Hausgeräucherte Forelle mit Meerrettichcreme und Toastbrot	18,90
Hausgeräucherte Forelle mit Meerrettichcreme und hausgemachtem Kartoffelsalat	20,90
Hausgeräucherte Forelle mit Meerrettichsauce und Schwenkkartoffeln	20,90
Mitnehmen und zu Hause genießen 1 geräucherte Forelle (bitte vorbestellen)	15,50

Für Gruppen ab 15 Personen  
können wir bei rechtzeitiger Reservierung  
diese Spezialität auch an anderen Tagen  
anbieten.