



Aschermittwoch-Fischessen

Am Aschermittwoch ist - entgegen der verbreiteten Annahme - keineswegs alles vorbei.

Früher mussten die schweren Sünder an diesem Tag noch öffentlich ihre Missetaten bekennen und während der gesamten Fastenzeit in "Sack und Asche" gehen.

Heute endet der Fasching traditionell mit einem leckeren Fischessen. Denn nicht nur Feinschmecker wissen: Fisch ist gesund und hilft auch bei einem ausgewachsenen Kater.

Meiden Sie Katerstimmung - gehen Sie lieber Fisch essen!

Zum Beispiel im **Restaurant Thalhamer Hof**

Mittwoch, den 22. Februar 2012

Hausgebeizter Lachs auf Reiberdatschi	€ 7,50
Bouillabaise–französische Fischsuppe	€ 6,90
Im Kartoffelschuppen gebratenes Zanderfilet auf Rieslingschaum , geschmorten Kirschtomaten und Kräuterreis -Timbale	€ 12,90
Forelle“ Müllerin“ in brauner Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln	€ 9,80
Pangasiusfilet (grätenloser Wels) vom Grill, serviert in einer roten Thaicurry- Kokosnussmilchsoße mit Gemüse & Duftreis	€ 9,00
In pikanter Kräuter- Chillibutter gebratene Riesengarnelen mit Knoblauchbaguette	€13,50
Rotbarschfilet paniert mit Sauce Remoulade und dazu Kartoffel–Gurkensalat	€ 8,50
Edelfischteller mit Babyspinat und Wildres	€ 14,00
Dessert:	
Apfelkücherl in der Haselnusskruste gebacken mit	
Bourbon–Vanilleeis und Schlagrahm	€ 4,90
Lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis und frischem Obst	€ 5,50