

# **Fischkarte**

## <u>Suppe</u>

Shrimp-Suppe Mit Shrimps 7,- €

# **Vorspeise**

# Flußkrebssalat

Dill | Staudensellerie | Limettensaft | Crostinis | Salatbouquet 14,50 €

# Hotel Gasthaus Waldmutter Sendenhorst

# **Hauptgerichte**

#### "Hamburger Pannfisch" \*

Gebratener Kabeljau | körnige Senfsauce Gurkensalat | Röstkartoffeln 27,50 €

#### Steak vom Butterfisch \*

Kräuterbutter | Gurkensalat | Pommes Frites 24,- €

#### **Duett vom Fisch**

Lachsforelle | Kabeljau | Balsamico-Linsen | Breite Bohnen 27,50 €

### Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten

hausgemachte Bandnudeln | Brunnenkresse-Pesto getrocknete Tomaten | Champignons 27,50 €

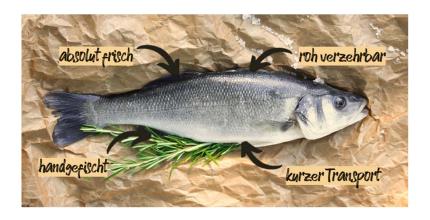
- Auch vegetarisch ohne Lachsforelle zu haben -19,- €

vegetarisch

<sup>\*</sup> auch als kleine Portion erhältlich



# Wolfsbarsch frisch aus dem Münsterland



Frischen Meeresfisch fernab vom Meer – Wolfsbarsch aus dem Münsterland.

Diese Spezialität beziehen wir von Louise und Carl Niehues aus Albersloh.

Damit bieten wir Ihnen ein wertvolles Lebensmittel, das ressourcenschonend wenige

Kilometer von der Waldmutter entfernt kultiviert wurde.

Was es dafür braucht?
Fünf recycelte Überseecontainer, ein großes Salzwasserbecken und spezielle Filtertechnik.

Gebratene Filets vom Wolfsbarsch

Zitronenbutter | Blattspinat | Kartoffelpüree gratinierte Kirschtomaten 38,- €

Um die außerordentliche Frische gewährleisten zu können bevorraten wir nur eine kleine Menge – bitte sehen Sie es uns nach sollte der Wolfsbarsch einmal ausverkauft sein.