

HERINGSSCHMAUS - MENÜ



Mittwoch 14.02.2024 UND Donnerstag 15.02.2024

Beginn 19:00 Uhr

Vorspeisenvielfalt aus Fisch & Meeresfrüchten

Sülze mit Fisch und Meeresfrüchten

Kompositionen von klassischen Heringssalaten

Canapés Rund um den Fisch

Variationen von Terrinen aus heimischen Süßwasserfischen

Verschiedenste Fische aus der Räucherammer

Die Menüfolge danach

- .) Papriziertes Flussfischsüppchen mit Tarhonya & Rahm
- .) Irische Felsenauster "á la Roquefeller"
- .) Gebackene Griechische Streifenfische mit Aioli, Limette und gegrilltem Weißbrot
- .) Papageienfisch (Sri Lanka) mit bunten Erdäpfeln, grünem Spargel & Buttersauce
- .) Gebratenes Filet vom Hamachi (Königsfisch-Neuseeland) mit Lotuswurzeln, Shitakepilzen & Kaiserschoten

Eintrittspreis pro Person € 79,00

Liebe Gäste und Freunde des Hauses!

Gerne können Sie eine Tischreservierung für unser alljährliches Heringsschmausevent vornehmen!

Wir bitten Sie diese Reservierung mit der Angabe der genauen Personenanzahl auch einzuhalten.

Wir ersuchen Sie daher um Verständnis, dass wir bei Nichterscheinen der Gäste oder zu kurzfristigen Absagen,

leider Stornogebühren erheben müssen!

Ihr Ringsmuth-Team

Um rechtzeitige Reservierung wird gebeten!

Tel.: +43 1 6031835, Email: restaurant@der-ringsmuth.at