

Saison Fisch im Frühling



Die Forelle

Die Forelle war ursprünglich ein Salzwasserfisch. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts entdeckte jedoch das englische Königshaus den Fisch für sich und begannen ihn zu züchten. Besonders im Frühling ist das Fleisch der Forelle sehr zart und würzig. Zu den klassischen Zubereitungsarten gehört beispielweise "Forelle Müllerinen Art" bei welcher der Fisch gebraten wird und mit Petersilie, Butter und Zitrone serviert wird.

WochenZmittag vom 20.-25 April

Forellenfilet Müllerinen Art
Mit Petersilienbutter
Neue Kartoffeln
Grünes Gemüse

