

## Genießer Abend Unser Thema "Fisch und Meeresfrüchte" Samstag 01.12.18 ab 19.00

### Frische Sushi / Austern und Meerrauch-Spezialitäten

Frische Sushi von Lachs / Thunfisch / Austern Fine de Claires / Sylter Austern  
Dazu Ingwer / Sojasoße / Wasabi / Eis / Zitrone / Pumpernickel / Vinaigrette  
Gebeizter Wildlachs / Ikarimi Räucherlachs / Glückstädter Aal /  
Schwarzwälder Forellenfilets / Geräucherter Thunfisch / Makrelen im Pfefferkleid

### Fingerfood von Fisch und Meeresfrüchten

Lachstatar im Palmbblatt / Törtchen von geräuchertem Heilbutt  
auf Ruccula Kartoffelmousse  
Terrine von Lachsforelle im gelben Karottenmantel / Zanderterrine  
Meerrauch Köstlichkeiten, kleine raffinierte Häppchen von Fisch & Meeresfrüchten  
Dazu Kräutercreme / Sahnemeerrettich / Cocktailsoße

### Salatspezialitäten

Salate von Bio-Garnelen Mediterran / Garnelensalat mit Kokos  
und Mango / Muschelsalat Diavolo  
Räucherlachssalat mit Ahorn Barbecue Soße  
Meeresfrüchte in Limonen-Vinaigrette  
Pikante Garnelen mit Indischen Gewürzen  
Cocktail von Grönland Shrimps mit grünen Nudeln

### Für die Fleischfreunde

Carpaccio vom Rinderfilet / Fleur de sel / Herbsttrüffel / Wildpastete /  
Preiselbeer-Chutney  
Eclair gefüllt mit Geflügellebermousse / Geräucherte Pastrami Entenbrust

### Suppe am Tisch serviert

Fischsüppchen / Safran / Pernot / Fisch / Meeresfrüchte

### Hauptgänge am Tisch serviert

Medaillon vom ganz gebratenen Bretonischen Seeteufel  
Hausgemachte Roulade von Hummer und Riesengarnelen zweierlei Soßen /  
Safrannudeln  
oder  
Medaillon vom Ochsenfilet in der Folie mit Aromen gegart  
Ravioli von Ochsenbäckle / getrüffeltes Petersilienwurzelpüree /  
glasierte Karotten

### Dessert Buffet

"Schwarzwälder Hof" mit vielen süßen Köstlichkeiten

Der **Preis** für diesen außergewöhnlichen Abend  
€ 55,00 pro Person



D-77855 **Achern**  
Kirchstraße 38  
**T.+49(0)7841/6968-0**  
F. +49(0)7841/29526  
**www.hotel-sha.de**

