

**SAVOIR  
VIVRE**

## **Genießer-Abend "Fisch & Meeresfrüchte"** 19. April 2019 ab 19 Uhr

Genießen Sie ein paar nette Stunden in besonderem Ambiente.  
Zu einer kulinarischen Entdeckungsreise mit Fisch, Meeresfrüchten,  
dem ersten Spargel und süßen Erdbeeren

### **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 Palmblatt / Verschieden gefüllte Gläschen  
Terrine von Eismeerlachsforelle im 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 / Pastete  
Eclair gefüllt mit Geflügellebermousse / Geräucherte Pastrami Entenbrust  
Rosa Roastbeef kalt mit Sc.Remoulade / Terrinen  
Schwarzwälder Tapas

### **Hauptgänge am Tisch serviert**

Medaillon vom ganz gebratenen Bretonischen Seeteufel  
Auf Spargel-Meeresfisch Bouillabaisse / Limetten-Kartoffelstampf

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn  
auf Ragout vom grünen und weißen Stangenspargel  
Handgemachte Ravioli von Frühlingsmorcheln / Nudele

### **Dessert**

Dessertbuffet "Schwarzwälder Hof"  
mit vielen süßen Köstlichkeiten

**Preis € 52,00 pro Person**



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

