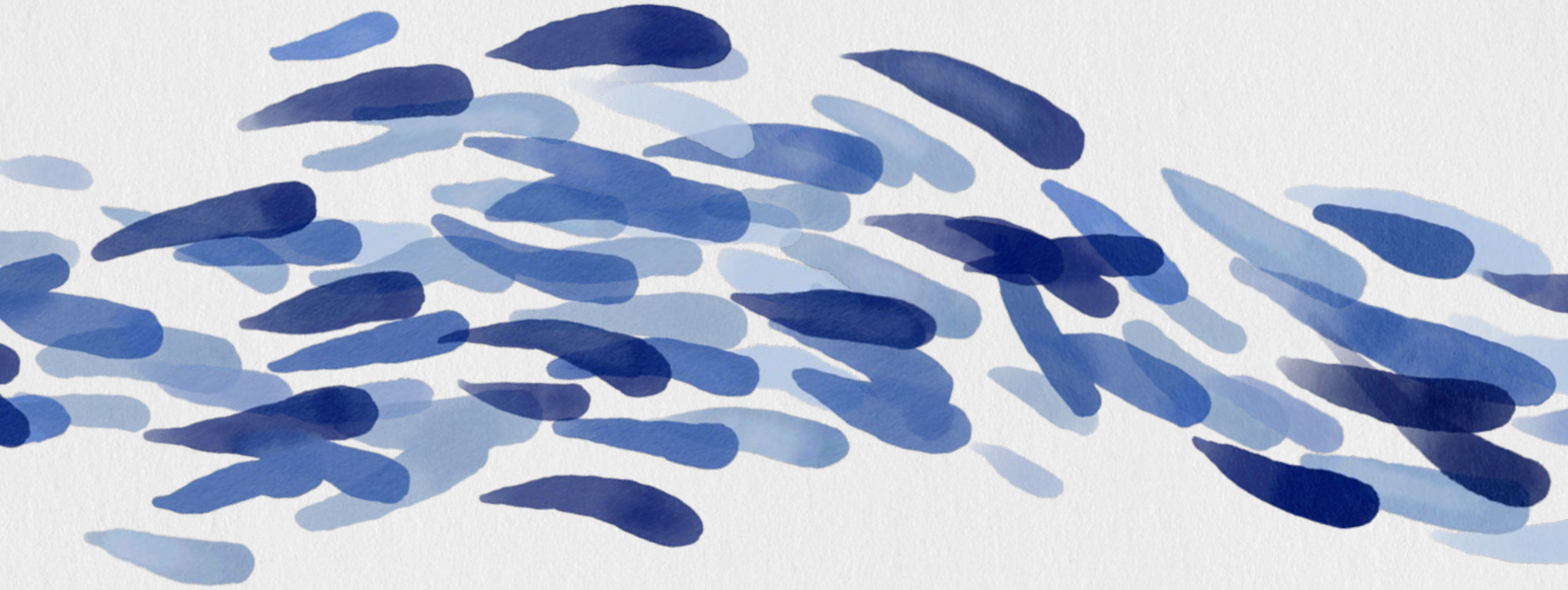
FISCHDEEL

RESTAURANT

Wine & Dine
am Chef's Table



FISCHSPEZIALITÄTEN
UND NEUE FRANZÖSISCHE WEINE
04. DEZEMBER 2025

Genießen Sie ein 6-Gänge-Menü mit Weinbegleitung
präsentiert von Torsten Schott(i)

PREIS

Menü 69 € pro Person
Weinbegleitung 49 € pro Person

APÉRITIF: CRÉMANT

Cremant de Loire ›Brut Excellence Rosé‹
Bouvet Ladubay, Loire

LACHS IM SASHIMI CUT

mit Teriyaki Sauce garniert, dazu Wasabi,
eingelegter Ingwer & Sojasoße
dazu: Hochheimer Stielweg Riesling ›Alte Rebe‹
Künstler, Rheingau

GARNELEN

(16/20er White Tiger Garnelen)
in Knoblauch gebraten mit Chili, Queller & Olivenöl dazu Ciabatta

dazu: ›Petit Chablis‹
Domaine Jean-Paul & Benoît Droin, Burgund

SMØRREBRØD

mit Curry Sild
dazu: Gewürztraminer ›Concerto Grosso‹
Elena Walch, Südtirol

FRANZÖSISCHE KRUSTENTIER BISQUE

mit Aromen von Orange, Zitrone, Vanille, Safran und Pernod,
dazu als Einlage gedämpfte, geschnittene U5 Garnelen,
serviert mit Ciabatta & Aioli

dazu: Sancerre ›Les Grandes Genevrières‹
Domaine Patrick Girault, Loire

GESCHMORTE OCHSEN-BÄCKCHEN

in einer Rotweinsauce, auf Schottis Grünkohl mit
Kartoffel-Sellerie-Trüffel-Stampf

dazu: Rotwein ›Le Serre Nuove‹
Tenuta dell' Ornellaia, Toskana

ESPRESSO-EIS

mit einer Creme und Mandel-Krokant,
leicht mit Meersalz & Chili