

gültig das ganze Jahr  
**La Bouillabaisse**



Zum Aperitif reichen wir den typischen der Lebenshilfe Bad Dürkheim oder ein kühles Karls-berg Urpils 0,1l.

Vorab servieren wir die Fischsuppe mit Knoblauch Croûtons dazu Sauce Rouille und geriebener Käse.

Als Hauptspeise servieren wir 4erlei Fischfilets wie Forelle, Lachsforelle, Zander, Wels und Flusskrebsschwänze vorwiegend aus der Fischzucht von Uli Hahn am Eiswoog. dazu Gemüsestreifen und Safran-Kartoffeln.

Mit einer guten Flasche Merlot rosé vom Weingut Benzinger, Kirchheim an der Weinstraße und einer Flasche Quellwasser runden wir den Hauptgang ab.

Zum Dessert reichen wir eine Creme brûlée ohne Ebbes sowie eine Kaffeespezialität mit kleinem Gebäck und Sommerfrüchten.

EUR 79,00 pro Person.

Jederzeit buchbar in den Restaurantöffnungszeiten unter 06356-60880 oder [infor@seehaus-forelle.de](mailto:infor@seehaus-forelle.de)