

Jeden Freitag buchbar ab  
November bis März  
und ab 2 Personen

## La Bouillabaisse



Zum Aperitif reichen wir den typisch französischen Ricard, einen Pfälzer Secco der Lebenshilfe Bad Dürkheim oder ein kühles Karlsberg 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 Rosamunde 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 frischen Früchten.

1 Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück und Bouillabaisse am Abend.

**EUR 109,00** pro Person im Doppelzimmer  
Reservierung unter  
06356-60880 oder [infor@seehaus-forelle.de](mailto:infor@seehaus-forelle.de)