



# Waldgasthaus am Schwarzenbruch

Natur genießen – Nationalpark erleben!

## Fischfestival – Leckerer rund um die heimischen Fischarten vom 11. bis 26.03.2023

Obwohl die meisten Menschen bei Fisch sofort an Meer denken, kann man in den heimischen Flüssen, Seen und Fischzuchten eine große Vielfalt an delikaten Speisefischen entdecken. In unserer Region finden Forellen, Saiblinge, Hechte und Zander mit klarer Luft und sauberem Wasser beste natürliche Voraussetzungen. Bei den regionalen Fischproduzenten steht die Zucht von Bachforellen, Regenbogenforellen, Lachsforellen und Saiblingen im Mittelpunkt.

Das von der Regionalinitiative Ebbes von Hei vom 11. bis zum 26. März veranstaltete Fischfestival möchte die besondere Qualität des regional und nachhaltig produzierten Fisches bekannter machen und die Gäste mit deren außergewöhnlichen Geschmack begeistern.

Unser Lieferant für diese Aktion ist der Forellenhof Trauntal in Börfink ([www.forellenhof-trauntal.de](http://www.forellenhof-trauntal.de))

Lasst Euch von unserer regionalen Produktvielfalt begeistern und genießt den Fisch hier, direkt vor der Haustür „wie vom Meer“.

## Unsere kleine Fischkarte

geröstete Baguettescheiben<sup>1,1a,1b,1c,1e,10</sup>, Kräuterquark<sup>6</sup> mit Frühlingszwiebeln & geräuchertem Forellenfilet<sup>9</sup>  
10,90 €

Knackige Blattsalate der Saison mit einer würzigen Kräutervinaigrette<sup>9,12</sup> an geräuchertem Forellenfilet<sup>9</sup>  
mit Preiselbeer-Sahneerrettich<sup>6</sup> und einer Scheibe Landbrot<sup>1,1a,1b</sup>  
12,90 €

Forelle „Müllerin-Art“<sup>1,1a</sup> mit Butterkartoffeln<sup>6</sup>, Brokkoli<sup>6</sup> mit Mandelsplittern und Nussbutter<sup>6</sup>  
21,90 €

Forelle „Waldgasthaus“<sup>1,1a</sup> meliert mit gebratenen Speckwürfeln & Champignons, Butterkartoffeln<sup>6</sup> und  
kleinem Beilagensalat  
23,90 €

WIR SIND DABEI

Ebbes von Hei!

DIE SAAR-HUNSRÜCK-MARKE