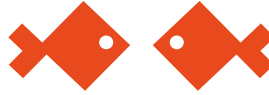




# SCHWARZWALD-FORELLE

Linden-Spezialität aus Tradition



## **Gebratene Forellenfilets in Joghurt-Senfsauce<sup>13</sup>**

Mit Salzkartoffeln  
22 €

## **Forellenfilets in der Kartoffelkruste<sup>13</sup>**

Rosmarin, Olivenöl, Blattspinat  
25 €

## **Forelle „blau“ im Ganzen gedünstet<sup>13</sup>**

im Gemüse-Wurzelsud, zerlassene Butter, Salzkartoffeln  
22 €

## **Forelle „Müllerin“ im Ganzen gebraten<sup>13</sup>**

Krosse Petersilie, Salzkartoffeln  
22 €

## **Gebratene Forellenfilets mit Mandeln<sup>13</sup>**

Mit Salzkartoffeln  
22,50 €

## **Rosmarinforelle im Ganzen<sup>13</sup>**

Rosmarin-Olivenöl, Lauch-Rahmgemüse,  
geschmorte Kirschtomaten, Salzkartoffeln  
23 €

## **Linden-Buchenrauchforelle im Ganzen<sup>13</sup>**

Warm geräuchert auf Buchenholz aus unserem Räucherofen  
Preiselbeeren, Sahnemeerrettich, geröstetes Brot  
(Zubereitungszeit ca. 20 Min.)  
23 €

Unsere „Linden-Forellen“ kommen lebend frisch von einem Forellenzüchter aus der Region, der seinen Fischen noch genügend Zeit gibt, ihr notwendiges Gewicht anzusetzen. Bis zum Verzehr halten wir die Forellen in einem Bassin, das vom klaren Hausbach Neumagen durchströmt wird.

