

Karpfen aus dem Aischgrund

Da schau her!

*Bereits im Mittelalter brachten die Klöster die Karpfenzucht nach Franken.
Speziell im Aischgrund wird die Karpfenzucht bis heute gepflegt.
Die Qualität des Karpfen, sein vorzüglicher Geschmack und seine Bedeutung für eine gesunde Ernährung sind
die wesentlichen Gründe für den Genuß.*

Karpfenflossen Vorspeise

6,5

Ingreisch mit Kartoffelsalat

7,8



Knusper-Karpfen-Crunch

9,7

Karpfenchips | hausgemachter Knoblauchdip

Karpfen gebacken

n.Gr.

mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Karpfenfilet gebacken

18,5

mit Kartoffelsalat

Wichtiger Hinweis!

Auch mit großer Sorgfalt bei der Filetierung kann es vorkommen, dass eine Gräte im Filet verbleibt