

Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Traditionelles Fischessen am Aschermittwoch

„Jacob's Fischeintopf“

Leicht tomatierte Fischsuppe, Fischauswahl mit Garnelen, frischem Gemüse, abgeschmeckt mit Cognac; dazu Knoblauchbaguette und Kräuterdip 17,80

Vorspeisenteller

Geräucherte Forelle an winterlichem Salatbouquet mit Sahnemeerrettich, Butter und Baguette 13,00

Karpfen

Frisches Karpfenfilet gebacken mit Kartoffelsalat, Remouladensoße und gemischtem Salat 17,80

½ Karpfen blau im Zwiebelwurzelsud mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln 17,80

½ Karpfen gebacken mit Kartoffelsalat, Remouladensoße und gemischtem Salat 17,80

Forelle

Frische Forelle „Müllerin Art“ in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat 20,80

Lachs

Gegrilltes Lachsfilet auf Bandnudeln in leichter Zitronen-Weißweinsauce mit Frühlingszwiebeln 20,80

Zander

Knusprig gebratenes Zanderfilet, dazu feine Dillsauce, Salzkartoffeln und gemischter Salat 21,80

Bachsaibling

Zart gebratenes Bachsaiblingsfilet mit Salzkartoffeln, Dillsauce und Grillgemüse 24,80



Warme Küche 11.00 Uhr bis 20:30 Uhr
Kalte Küche bis 21:00 Uhr