

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 17,50

Vorspeisenteller

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

Karpfen

Frisches Karpfenfilet gebacken mit Kartoffelsalat, Remouladensoße und gemischtem Salat 17,50

½ Karpfen blau im Zwiebelwurzelsud mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln 17,50

½ Karpfen gebacken mit Kartoffelsalat, Remouladensoße und gemischtem Salat 17,50

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

Unsere Bierempfehlung zum Fisch

Jacob's Kellerpils“ – Saisonbier, naturtrüb und unfiltriert

Bitte beachten sie gerne unsere weiteren Brauhauspezialitäten und Nachspeisen auf der Standardkarte



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