



Slow Food Fischtime

Herzlich willkommen zur Slow Food Saarland Fischtime 2024 im Gasthaus im Panzhaus!

Wir freuen uns, Ihnen in diesem Jahr eine kulinarische Reise der besonderen Art präsentieren zu dürfen, bei der die Regenbogenforelle im Mittelpunkt steht. Im Einklang mit der Philosophie von Slow Food legen wir größten Wert auf regionale, nachhaltige und qualitativ hochwertige Produkte. Die Regenbogenforelle und die weiteren Fische, die auf Ihrer Speisekarte glänzen, stammen vom Forellengut Rosengarten und werden dort vom Fischwirtschaftsmeister und Fischsommelier Marc Rosengarten mit größter Sorgfalt und voller Hingabe zubereitet.

Lassen Sie sich von der Vielfalt und dem Geschmackserlebnis unserer kreativen Fischgerichte begeistern. Unser Küchenteam hat mit viel Liebe zum Detail und handwerklichem Können exquisite Kreationen für Sie zusammengestellt, die den einzigartigen Geschmack und die Qualität der Regenbogenforelle in den Vordergrund stellen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und unvergessliche kulinarische Momente während der Fischtime 2024.

Das Fischtime Menü

Slow Food Fischtime Menü 3-Gang

Wählen Sie die Gänge aus unserer Fischtimekarte nach ihrem Wunsch aus!

48.00 €

Aperitifempfehlung

Der Blaue Spritz

0,25l

8.50 €

Tauchen Sie ein in die erfrischende Welt unseres neuen Aperitivo – dem Blauen Spritz! Eine meisterhafte Kreation, die Ihre Sinne verzaubern wird. Unser Blauer Spritz vereint die zarten Aromen von hausgemachtem Holunderblütenlikör, spritzigem Secco vom Sektgut Klein und einem Hauch von geheimnisvollen blauen Seen bringt eine spielerische und exotische Note in diesen unwiderstehlichen Aperitif.

Roter Hugo

0,25l

7.50 €

Die fruchtig-beerigen Hugo-Variante mit frischer Minze und Kleinberger Secco veredelt mit unserem Hauslikör Bräperschi.

Roter Hugo Alkoholfrei

0,25l

7.00 €

Die alkoholfrei Alternative zu unserem Aperitif Klassiker

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.



Das Gasthaus im Panzhaus - Panzhaus 129 - 54314 Greimerath
Tel.: +49 6587 991284 - Fax: - E-Mail: info@panzhaus.de - www.panzhaus.de

Der Aperol Spritz

Die italienische Ikone meets Naturpark Saar-Hunsrück! Sein einzigartiger, bittersüßer Geschmack, perfekt gemischt mit Kleinberger Secco und Blue Future Project Sprudel.

0,25l 7.50 €

Hollersch Secco

Unser hausgemachter Holunderblütensirup und Kleinberger Secco

0,25l 6.00 €

Crémant Kleinberger Brut

Mosel, Nenniger Schloßberg, Sektgut Martin Klein, Kreuzweiler Bestehend aus 100% Elbling, 1. Platz Meiningers Deutscher Sektpreis 2016 in der Kategorie Sortenvielfalt 89 Punkte Meiningers Deutscher Sektpreis 2016

0,1l 7.00 €

Vorspeisen

Slow Food Vorspeisensalat mit Regenbogenforelle

klein und fein, aber stets frisch mit hausgemachtem Honigsendressing und wechselnden Saison- und Rohkostsalaten, einem hartgekochten Hofgut-Ei und einem kleinen Schmanddip

9.50 €

Slow Food Gemüsesuppe

Ebbes von Hei Gemüsesuppe immer frisch mit Biogemüse vom Gemüsehof Bunes Grün aus Wadern.

9.50 €

Hauptgerichte

Hochwald Dal

Grüne Linsen, geschmorte Gemüse, Minzcreme, Buchweizenfladen und Buchweizengraupen

21.00 €

Grubenschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel vom Hofgut Serrig mit Zwiebeln und Käse überbacken mit Bratkartoffeln

24.00 €

Heimatkotelett

Knusprig paniertes Schweinekotelett vom Hofgut Serrig, Kaliber 450 Gramm, Streuobst-Chutney, geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln

450g 27.50 €

Slow Food Bachsaibling

Bachsaibling im Knuspermantel vom Forellengut Rosengarten aus Trassem auf hausgemachten Wasserspatzen mit Fenchelgemüse und Pastissoße

30.00 €

Slow Food Regenbogenforelle

Gebratene Regenbogenforelle | Mangold-Rübensgemüse | Bratkartoffeln Regenbogenforelle von unserem Slow Food Partnerbetrieb Forellengut Rosengarten aus Trassem

30.00 €

Nachtisch

Honigparfait

Hausgemachtes Honigparfait aus Ebbes von Hei Honig

8.00 €

Apfelpfannkuchen

Großmutter Johanna's Apfelpfannkuchen mit hauchdünnen Apfelscheiben und Vanilleeis

9.00 €

Großer Eisbecher

Unser großer Eisbecher im Weckglas mit hausgemachtem Milchtraum und frischen Früchten

9.50 €

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.



Das Gasthaus im Panzhaus - Panzhaus 129 - 54314 Greimerath
Tel.: +49 6587 991284 - Fax: - E-Mail: info@panzhaus.de - www.panzhaus.de