

# Empfehlung vom Küchenchef

## „ zum Starten“

**Hausgemachter Heringskäse** € 3,90

**Cremiger Matjessalat** auf Erdäpfel-Rösti und Vogerlsalat € 6,90

**Feine Sulz** von Edelfischen mit Zupfsalat & Krenmarinade € 7,90

**Vorspeisenteller „Deluxe“** eine Variation unserer kalten Fischspezialitäten € 8,20

**Fischill´s Suppe** leichte Fischsuppe € 3,50

**Knuspriges Knoblauchbrot** € 2,50

## „ Petri Heil! “

**Pasta in Weißwein-Dill-Rahm Sauce** € 8,20

mit Schrimps & Ofentomaten

**„Forellenfilet“ kross gebraten** € 8,60

mit Mandel-Brokkoli, Petersillerdäpfel und Kräuterbutter

**Klassisches „Krenfleisch“ vom Waller** € 9,80

Wurzelgemüse, Dampferdäpfel und Krenn

oder knusprig gebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Sauce Tartare

**Kabeljautfilet** € 9,80

im Ofen gegart auf mediterranen Gemüse und Rosmarinerdäpfel

oder knusprig gebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Sauce Tartare

**Variationen vom Fisch** € 11,50

Verschiedene Fischarten (Forellenfilet, Wallerfilet und Kabeljautfilet)

Folienkartoffel mit Kräuterdip und mediterranes Gemüse

(gerne servieren wir Ihnen zum Fisch einen knackigen Blattsalat oder einen buntgemischten Salat) € 2,90

**„Der süße Schluss“** € 5,60

Warmes Schokoküchlein auf Sauerkirschen-Ragout mit Vanilleeis

GASTHAUS  
**Fischill**  
Johannes



[www.fischill.net](http://www.fischill.net)

Änderungen mit Vorbehalt möglich.