



1. Haarer Fischessen

Aschermittwoch, 18. Februar 2026

Geräuchertes Forellenfilet
mit frischem Kren, Belugalinsensalat und Wildkräutern
18,50

Fischsuppe „Gasthof zur Post“
Saibling, Lachs, Forelle, Garnele, Blumenkohl,
kräftiger Krustentierfond, dazu geröstetes Brot
und Sauce Rouille

kleine Portion 18,50 große Portion 27,50

Gebratene Saiblingsfilet
in körniger Senfsoße, geschmolzene Schalotten, Spitzkohl
und geröstete Nudelperlen
27,50

Gebratenes Forellenfilet von der Fischzucht Birnbaum
in Mandelbutter, winterliches Gemüse
und Petersilienkartoffeln
27,00

Gebackenes Karpfenfilet mit Kartoffel-Vogerlsalat
27,50

Pochiertes Kabeljaufilet mit Meerrettichschaum, roter Beete und Basmatireis
29,50

Gebratenes Lachsfilet im Sesammantel mit Yuzuschaum, Pak-Choi, Kichererbsen und
Kartoffel-Wasabipüree
29,50

Zwetschgenbavesen mit Beeren und Vanilleeis
10,50