



Empfehlung aus der Schlossküche:

Fischwoche 2017

13. – 19. März

Ab 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr servieren wir Ihnen im historischen Kaisersaal des Schlosses Meerholz traditionelle Gerichte.

Reservierungen nehmen wir gerne entgegen unter

T: 0 60 51 / 60 09 - 151

Die Tagesmenüs dieser Spezialitätenwoche finden Sie umseitig. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Pflegeeinrichtungen
SCHLOSS MEERHOLZ

Hanauer Landstraße 2 – 10 | 63571 Gelnhausen Meerholz
www.schloss-meerholz.de | T: 0 60 51 / 60 09 - 100

Eine Einrichtung des Evangelischen Vereins für Innere Mission Frankfurt, www.innere-mission-ffm.de

Fischwoche 2017: 13. – 19. März

Frisch aus der Schlossküche:

Montag 13.03.2017

Curry-Ingwersuppe mit Shrimps
Ofenfrischer Flammkuchen mit Meeresfrüchten und
marinierten Champignons
Joghurt-Erdbeercreme

Dienstag, 14.03.2017

Gemüsebouillon mit Eierstich
Zanderfilet an Steinpilzrisotto, dazu Feldsalat mit
Kartoffeldressing
Vanillemuffins

Mittwoch, 15.03.2017

Champignoncremesuppe
Lachs mit Zitronenpfeffer aus der Folie, Blattspinat und
Sesamkartoffeln
Panna cotta Heidelbeer

Donnerstag, 16.03.2017

Kalbskraftbrühe mit Grünkernklößchen
Gebratener Wolfsbarsch an Zwiebel-Fenchel-Balsamico,
dazu Tomatengnocchi
Ananas-Melonencocktail

Freitag, 17.03.2017

Krabbensuppe mit Croutons
Grüner Hering an feinen Butterböhnchen und Bratkartoffeln
Zitronenpudding

Samstag, 18.03.2017

Bouillabaisse nach französischer Art mit Stangenweißbrot
Mangoquark

Sonntag, 19.03.2017

Tomatensuppe mit Creme fraiche
King Prawns im Speckmantel auf Knoblauchspaghetti und
Romanescoröschen
Apfel-Zimtkirschen

