

05. März 2025

# Aschermittwoch Fischessen

Hier sehen Sie unser Aschermittwochs Speisenangebot. Aschermittwoch ist längst nicht mehr so überrannt wie früher einmal. Freilich sind wir gut besucht, aber wenn Sie spät frühstücken, dann wäre der beste Zeitpunkt von 14 bis 17 Uhr, um unsere Fischspezialitäten (oder auch das sonstige Ratskellerspeisenprogramm mit Schweinsbraten & Co) zu genießen. Gerne auch einfach spontan reinkommen. **Sie wissen: Wir finden immer einen Platz für Sie!**



## ASCHERMITTWOCH FISCHESSEN IM MÜNCHNER RATSKELLER. 05. März 2025.

- einheimische Fische – Seefische – Krustentiere – Mehlspeisen -

Wir empfehlen Ihnen zum Fisch:

trockener Juliusspital Rödelseer Silvaner oder Iphöfer Domherr Müller-Thurgau



### SUPPEN

#### HUMMERSCHAUMSUPPE

Cognac, Blumenkohl, Rotschwanzgarnele 14,00

#### FRÜHLINGS MINISTRONE

junge Möhrchen, Erbsen, Staudensellerie, Ofentomaten, Reismudeln, Basilikumöl 10,00

### VORSPEISEN

#### ODER FÜR DEN KLEINEN APPETIT



#### ZWEIERLEI GRÜNER SPARGEL

...in Schalotten-Ei-Vinaigrette  
...in Tempurateg gebacken, BBQ Dip,  
Bärlauch-Friséesalat, Kapuzinerblüten 15,00

#### HAMBURGER HERINGSSALAT

Rote Beete, marinierte Gurke, Roscoffzwiebeln,  
Apfel, gebratene Drillingkartoffeln 17,00

#### GEBEIZTES SAIBLINGSFILET

Pfefferkruste, Rhabarbergel, Spinat,  
Apfel-Kohlrabisalat, Baguette 19,00

#### ROTSCHWANZGARNELEN

gebraten, Wasabimantel, Orangen-Fenchelsalat,  
Limetten-Creme-Fraîche 21,00

#### POSEIDONS BALFEGO THUNFISCH ÉTAGÈRE

Thunfischcarpaccio: Oliven, Paprikavinaigrette, Artischoke  
Thunfischtartar: Sesam, Ingwer, Soya, Algensalat  
Salat Nizza: Bohnen, Wachtelei, Thunfisch  
Baguette gerne auch zum Teilen: 24,00

### VEGETARISCH / VEGAN



#### GEMÜSE RAGOUT IM BLÄTTERTEIG

Grünpargel, Möhrchen, Erbsen, Kräuterseitlingspilze,  
Morchelschaum, Sauce Hollandaise au gratin 19,00



#### BRUNNENKRESSE RAHMSPINAT & EI

gebackene Eier, Trüffel, Kartoffel-Maluns 19,00



#### BÄRLAUCH RISOTTO

Lauchzwiebeln, Pecorinokrapferl, Zucchinirollchen,  
Auberginencreme 18,00

### GEBACKENES KNUSPERFISCHFILET

grätenfreies Frischfang-Rotbarschfilet,  
Erbsen-Karotten-Rahmgemüse, Püree 22,00

### FORELLENFILET

gebraten, grätenfrei, geräucherte Forellen-  
Velouté, Kichererbsen, Pakchoy, Basmatireis 26,00

### KARPFENFILET

in der Pankopanade knusprig gebacken,  
Perlzwiebel-Remoulade, Kartoffel-Feldsalat 30,00  
... gibts auch als kleinere Portion 24,00

### SKREI FILET

Vongole-Peperoni-Chardonnay-Olivenfond,  
Artischockenböden, Blattpetersilie,  
Pasta Tagliolini 31,00  
... gibts auch als kleinere Portion 25,00

### RATSKELLER PANNFISCH

grätenfrei, gebratenes Saiblingsfilet,  
Körnersensauce, Roscoffzwiebeln,  
wilder Broccoli, Drillingskartoffeln 33,00  
... gibts auch als kleinere Portion 24,00

### ADLERFISCHFILET

grätenfrei, gebraten im Bananenblatt,  
Hoisin-Honig-Soyasauce, Chinakohl,  
Zuckerschoten, Koriander, Garnelen-Gyoza 33,00

### LACHSFILET - LABEL-ROUGE QUALITY -

grätenfrei, gebraten, Erbsen-Minzeschaum,  
Ofen-Blumenkohl, wilder Blumenkohl,  
Kohlrabi, Kartoffelnockerl 35,00

### GANZE SEEZUNGE

gebraten und am Tisch filetiert,  
Limetten-Beurre-Blanc, grüner Spargel,  
Burgenländer Petersilienkartoffeln  
... gerne auch zum Teilen für 2 Gäste 55,00

## SÜSSES & MEHLSPEISEN

#### NOUGATKNÖDL

geflämmte Mangofilets,  
Vanilleeiscreme 13,00

#### WACHAUER MARILLEN PALATSCHINKEN

Schokoladeneiscreme 11,00

#### APFEL-SCHTEITERHAUFEN

Vanillesauce, frische Beeren € 12,00

#### KAISERSCHMARRN ERZHERZOG MAX

mit oder ohne Rosinen. Vanilleeiscreme,  
Apfelmus. Für 1-2 Gäste 15,00

Preise mit \* = kleinere Portion

Warme und kalte Küche durchgehend von 11:30 bis 22:00 Uhr. Auch Nachmittags.

Musik: Mittags im Ratskeller: Thomas Fischer am Akkordeon – Abends im Ratskeller: Josef Böck an der Zither –