

HEIMATFISCH GENIESSERWOCHEN

Traditionell wird in der GrimmHeimat NordHessen die Fastenzeit (zwischen Aschermittwoch und Ostern) genutzt, um den heimischen Fisch als köstliches Gericht zu feiern und wiederzuentdecken.

Seit der Einführung im Jahr 2018 hat sich das Event in der Region und überregional einen Namen gemacht.

Die Heimatfisch-Genießerwochen sind nämlich ein perfektes Beispiel dafür, wie die Aspekte Regionalität, lokale Wertschöpfung, Unterstützung authentischer Gastgeber und nachhaltige Gästegewinnung perfekt miteinander verbunden werden.

Frische, Qualität, kurze Wege und erstklassige Kochkunst: so werden regionale Fischarten in der Fastenzeit zu kulinarischen Köstlichkeiten.

Wir beziehen unsere Fische von Thomas Henning der Talsperrenfischerei Edersee in Hemfurth.

Vorspeise

*Geräucherter Saibling mit Meerrettichsahne
auf knackigem Apfel-Gurken-Salat und frischen Dill
10,90 EUR*

Hauptgerichte

*Gebratenes Welsfilet mit knuspriger Kräuter-Parmesankruste, Kapernsoße,
Gemüse-Medley und Petersilienkartoffeln
26,90 EUR*

*Zanderfilet an Safransoße, gedünsteter Blattspinat
und Rote Bete Gnocchi
27,90 EUR*

Immer freitags

*Eder-Forelle nach Müllerin Art mit Meerrettichsahne, Mandelbutter,
Petersilienkartoffeln und bunter Salat
22,90 EUR*

Dessert

*Schokoladen-Kirschtraum im Glas
6,90 EUR*



talsperrenfischerei edersee