



## Frisch Fisch im Kranz

Die vielleicht besten Forellen der Welt und ein Küchenmeister erste Wahl: eine Kombination, die wir euch in den Schlemmerwochen im FRIEDRICH'S servieren. Glasklares, mineralhaltiges Quellwasser schenkt den Fischen perfekte pH- und Sauerstoffwerte. Zwei lange Jahre dauert es, bis eine Wisperforelle zur Delikatesse wird. Und das Ergebnis ist Natur pur, Winzer würden sagen »terroirgeprägt«, denn es schmeckt nach Herkunft, nach dem einmaligen Wisperwasser. Und dazu einen herrlichen Rheingauer Wein.

### Riesling-Kräutersüppchen

9,50 €

mit Streifen von geräuchertem Wisper-Forellenfilet <sup>1/2/3</sup>

*Riesling herb soup with strips of smoked Wisper trout fillet <sup>1/2/3</sup>*

Unsere Weinempfehlung hierzu / *Our wine recommendation:*

Weingut Dr. Nägler, Rüdesheimer Riesling Heinrich Halbtrocken

### Rheingauer Fisch & Chips

21,90 €

In Wein-Teig gebackene Forellenfilets mit Kartoffelstäbchen

serviert mit einem kleinen Salat und hausgemachter Remoulade <sup>1/2/3/5/6</sup>

*Rheingau Fish & Chips: Trout fillets baked in wine batter with potato sticks ( chips )*

*served with a small salad and homemade remoulade <sup>1/2/3/5/6</sup>*

Unsere Weinempfehlung hierzu / *Our wine recommendation:*

Weingut Künstler, Chardonnay trocken

### Ganze Wisper-Forelle „Müllerin“

22,50 €

mit Petersilienkartoffeln und einem kleinen Salat <sup>1/3/4</sup>

*Whole Wisper trout "Müllerin" with parsley potatoes and a small salad <sup>1/3/4</sup>*

Unsere Weinempfehlung hierzu / *Our wine recommendation:*

Weingut Dr. Nägler, Rüdesheimer Riesling Heinrich Halbtrocken

### Forellenfilets auf der Haut gebraten

24,50 €

mit Pinienkernen und Spinat dazu Petersilienkartoffeln <sup>1/2/3/6</sup>

*Trout fillets roasted on the skin with pine nuts and spinach, served with parsley potatoes <sup>1/2/3/6</sup>*

Unsere Weinempfehlung hierzu / *Our wine recommendation:*

Weingut Robert König, Spätburgunder Rosé Halbtrocken