

»ROTAUGEN-WOCHEN AM BODENSEE«

21. März – 6. April

In dieser Zeit steht ein echter Bodensee-Klassiker im Mittelpunkt: das Rotaugen.

Die Rotaugenwochen bündeln rund um den See Gastronomie und Fischereibetriebe, um diesen regionalen, lange unterschätzten Weißfisch bewusst erlebbar zu machen – saisonal, nah am Ursprung und fest verwurzelt in der Küche rund um den Bodensee.

During this time, the focus is on a true Lake Constance classic: the roach.

The Roach Weeks bring together restaurants and fishing businesses around the lake to raise awareness of this regional, long-underrated white fish – seasonal, close to its origins and firmly rooted in the cuisine around Lake Constance.

CEVICHE VOM BODENSEE ROTAUGE

18,50

Heids Verjus / Radieschen / Rote Zwiebel / Pak Choy

CEVICHE OF ROACH / RADISH / RED ONIONS / PAK CHOY

ROTAUGEN „ANCHOVIS“

12,00

Röstbrot / Knoblauchemulsion / Gartenkresse

ROACH „ANCHOVIS“ / ROASTED BREAD / GARLIC EMULSION / GARDEN CRESS

GEBACKENES FILET ROTAUGE

29,00

Erlenbacher Kichererbsen / Bunte Karotten / Vadouvan

BAKED ROACH / CHICKPEAS / COLORFULL CARROTS / VADOUVAN



echt
BODENSEE