

Fisch der Woche

Vorsuppe

Aufgeschäumtes Olivensüppchen mit pochierten Knoblauchcroutons und Fischeinlage

5,90

Hauptgang

Rotbarschfilet unter der Liebstöckelkruste mit sautierten Kirschtomaten und Oliven-Kartoffelstampf

19,90

Dessert

Besondere Dessertvariation nach Art des Hauses

7,90

Menüpreis

~~33,70~~

29,90

Unsere kleine Fischkunde:

Der Rotbarsch oder auch Goldbarsch ist ein seit 1772 bekannter Meeresfisch aus dem nördlichen Atlantik. Er wird bis zu einem Meter lang, bleibt für gewöhnlich aber bei einer Länge von 45 bis 50 cm. Das maximale Gewicht liegt bei 15 kg, das Höchstalter bei 60 Jahren.

Seine Haut weist eine kräftige goldrote Färbung ohne irgendwelche dunklen Markierungen auf. Der Bauch ist pink oder rosig.

Der gesellige Rotbarsch kommt bei Wassertemperaturen von 3–7 C bodennah in Tiefen von 100 bis maximal 1000 m vor.

Die Jungfische wachsen sehr langsam. Die rote Färbung nehmen sie mit einem Alter von 4 bis 5 Jahren und einer Länge von etwa 15 cm an. Mit einem Alter von 10 bis 12 Jahren und einer Länge von 30 bis 40 cm werden sie geschlechtsreif, die Männchen zuerst.

Guten Appetit wünschen Ihnen Familie Haneke und
das gesamte Team vom Schloss Borbeck!