

Das Schwarzenbrucher Karfreitagessen 2026

Vorspeisen:

Jakobsmuscheln/ Karamell-Rhabarber Chutney/ Kalamansi-Schaum 24,-€
Reisnudel-Risotto/ Wildkräuter

Konfierte Rauchforelle/ Orange/Pfeffer/ Jordan-Olivenöl 15,-€
Gurken Tomatensalat/ Frisée

Hausgebeizter Lachs / Whiskey/ Barbecue Flavor 16,-€
Amerikanischer Krautsalat/ kleine Reibeküchlein

Süppchen:

Rahmsuppe von Zuckererbsen/ Flusskrebse/ Minze 10,-€

Hauptgerichte:

Ganze Riesengarnelen/ Knoblauch/ Cayenne 36,-€
Bandnudeln/ leichte Bärlauch-Soße/ Kirschtomaten/ Grana Padano

Vegetarisch - ohne Garnelen:  18,-€

Filet vom Steinbutt/ Safran Schaum 42,-€
Glacierter Grüner Spargel/ Pariser Kartoffeln

Kabeljau/ auf der Hat gebraten/ Tomaten-Oliven Pesto 34,-€
Beluga-Linsen/ Perlgrauen-Risotto

Argentinisches Premium Rinderfilet/ - eine Verbeugung der Natur – 52,-€
Berner Soße/ Ofen-Blumenkohl/ Pommes Frites

Aus unserer Patisserie:

Tarte von Erdbeeren und Rhabarber/ Butterstreusel/ Weißes Kaffeeis 14,-€

Steirische Verführung - Schwarzenbruch Style 13,-€

Karfreitag: Heute gibt's Fisch!

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die festliche Atmosphäre – und lassen Sie sich von unserer Küche genussvoll verwöhnen.

Viele Grüße,
Familie van Zijp und das Team vom Restaurant Schwarzenbruch