



# Fisch !

# Ganz oder garnicht !

*Heimische Fische, so genial,  
wie wir sie kaum kennen.*

*Aus der **Fischzucht Ertl in Gröbenzell** kommend,  
arbeiten wir mit Fischen,  
die vollständig verarbeitet werden – mit handwerklicher  
Klarheit und einem bewussten Blick fürs Ganze.*

## DAS MENÜ

**Chicoree - Tart**

**Zwiebelmarmelade - Ziegenkäse**

\*\*\*

**Pochierter Stör**

**Süßkartoffel · Spitzkohl · grünes Curry**

\*\*\*

**Gebratener Saibling**

**Buttermilch-Fischfond · Fenchel**

**Kartoffelrisotto**

\*\*\*

**Snickers**

**Bananenbrot · Erdnuss · Karamell**

**Crème fraîche**

## WAS DICH ERWARTET

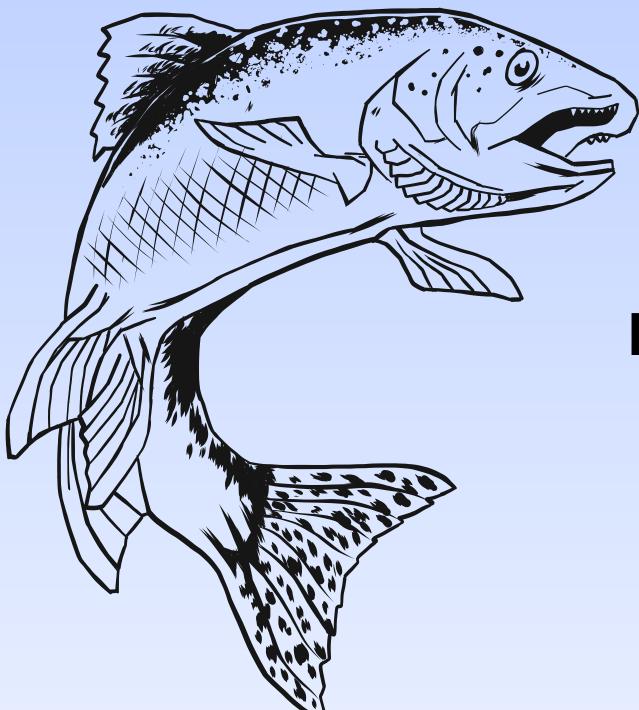
Wir kochen Hand in Hand –  
jeder hilft mit, jeder Schritt zählt.

Gemeinsam verarbeiten wir hochwertige, regionale  
Fische zu einem außergewöhnlichen Menü mit  
korrespondierende Weine..

**Dabei geht es um:**

- **den sicheren Umgang mit ganzen Fischen**
- **handwerkliche Techniken, die bleiben**
- **ganzheitliche Verwertung ohne Verschwendungen**
- **ein echtes Kocherlebnis voller Genuss und Inspiration**

**Alle infos :**



**Am 07.03.2026  
Start :16:00 Uhr  
Erlebnisort Blossenau**

**Buchungen über  
[Bastis-kochevents.de](http://Bastis-kochevents.de)  
oder  
[info@blossenau.de](mailto:info@blossenau.de)**