

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

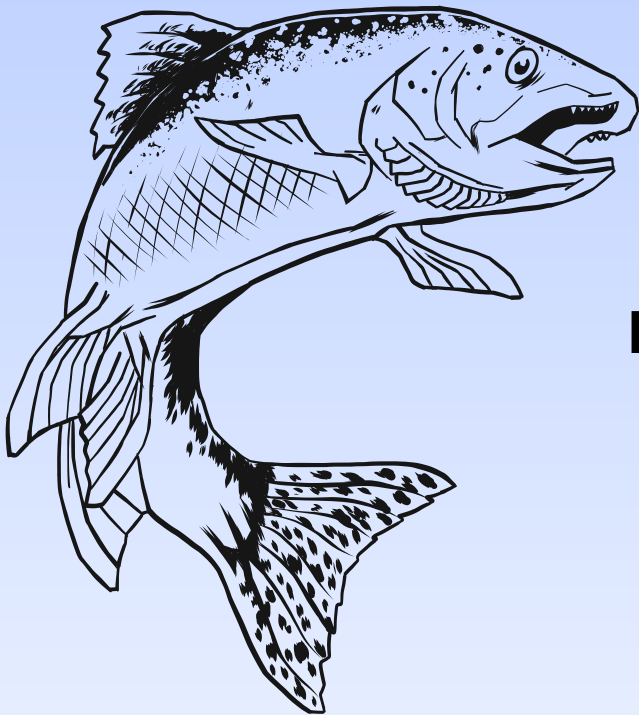
WAS DICH ERWARTET

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 Verschwendung**
- **ein echtes Kocherlebnis voller Genuss und
Inspiration**



Alle infos :

Am 07.03.2026

Start :16:00 Uhr

Erlebnisort Blossenau

**Buchungen über
Bastis-kochevents.de**

oder

info@blossenau.de