

WEITERE HIGHLIGHTS

KULINARIK IM MOHREN RESTAURANT

OSTERBRUNCH

31. März, 10.00 - 14.00 Uhr

Erleben Sie einen gemütlichen Brunch am Osterfest. Lassen Sie sich am Buffet kulinarisch verwöhnen mit kalten sowie warmen Speisen, Kaffeespezialitäten, Sekt und vielem mehr.

MUTTERTAGSBRUNCH

12. Mai, 10.00 - 14.00 Uhr

Die schönste Art „Danke“ zu sagen ist gemeinsam Zeit zu verbringen. Schlemmen Sie vom Frühstück bis zum Mittagessen. Alle Speisen sowie Kaffee, Säfte und Sekt sind inklusive.



Alle
Aktionen
& Events unter:



JETZT TISCH RESERVIEREN!

☎ 08322 / 912421

✉ info@hotel-mohren.de

💻 www.hotel-mohren.de/plattfischwochen

📍 Marktplatz 6 · 87561 Oberstdorf



VOM
26.01. BIS
11.02.2024

Gleich einen Tisch
reservieren!

PLATTFISCH WOCHEN

KULINARISCHER GENUSS AUS DEM MEER

FISCH-GENUSS

IM MOHREN RESTAURANT

Haben Sie gewusst, dass die meisten Plattfische am Meeresgrund leben und echte Meister der Tarnung sind? Sie graben sich nicht nur am Boden ein, sondern können auch die Farben des Untergrundes annehmen.

Insgesamt gibt es rund 675 verschiedene Plattfischarten, wovon wir Ihnen Scholle, Heilbutt und Seezunge servieren. Eine Delikatesse mit zartweißem Fleisch und einem außergewöhnlichen Aroma. Passend zum zarten Geschmack der Plattfische empfehlen wir Ihnen leichte Weißweine.

Während unserer Plattfischwochen präsentieren Küchenchef Daniel Höfling und sein Team eine erstklassige Auswahl und Kreationen der flachen Fische. Lassen Sie sich überraschen, was die Tiefen der Meere zu bieten haben.

André Brandt

André Brandt
Hoteldirektor





VARIATIONEN VOM PLATTFISCH UND KORRESPONDIERENDE WEINE

Tatar vom geräucherten Heilbutt
Gurken-Carpaccio · roter Kaviar ·
gerösteter Toast **19,00 €**

Schollen-Filet „Finkenwerder Art“
Speck · Röstkartoffeln · Gurkensalat **24,00 €**

Im Ganzen gebratene Seezunge
Dillshrimps · Petersilienkartoffeln ·
gemischter Salat **39,00 €**

Gebratenes Heilbutt-Filet
Sesammantel · Erbsenpüree ·
Wok-Gemüse · Kokosschaum **32,00 €**

Gebackenes Schollen-Filet
Kartoffel-Gurkensalat ·
hausgemachte Remoulade **22,00 €**

WEIN-EMPFEHLUNGEN

🌟 **2021**
Serra Lupini Roero Arneis DOCG
Angelo Negro, Piemont – Italien
Geschmeidiger Weißwein: trocken,
gelbe Früchte, Pfirsich, etwas Birne
und Akazie.

0,1l 5,00 €
0,75l 35,00 €



🌟 **2020**
Wasserburger Grauburgunder QW
Weingut Schmidt - Bayrischer
Bodensee
Traditionell ausgebauter Burgunder
mit einer sehr feinen und weichen
Struktur. Fruchtige und würzige
Noten verbinden sich.

0,1l 6,50 €
0,75l 44,00 €



VOM
26.01. BIS
11.02.2024

Gleich einen Tisch
reservieren!