

## WEITERE HIGHLIGHTS

KULINARIK IM MOHREN RESTAURANT

### LAMMWOCHEN

04. April bis 24. April 2025

Lammfleisch ist nicht nur zart, sondern auch herrlich abwechslungsreich. Freuen Sie sich auf die vielfältigen Lammgerichte aus unserer Küche.

### OSTERBRUNCH

20. April 2025, 10 - 14 Uhr

Erleben Sie ein kulinarisches Osterfest mit zartem Roastbeef, Eierspeisen aus der Schauküche, köstlichen Desserts uvm.

### SPARGELWOCHEN

02. Mai bis 22. Juni 2025

Pur oder kombiniert mit Fisch & Fleisch. Lassen Sie sich von uns mit zahlreichen Variationen des „königlichen Gemüses“ verwöhnen.

### MUTTERTAGSBRUNCH

11. Mai 2025, 10 – 14 Uhr

Die schönste Art „Danke“ zu sagen ist gemeinsam Zeit zu verbringen. Schlemmen Sie vom Frühstück bis zum Mittagessen.

Alle  
Aktionen  
& Events unter:



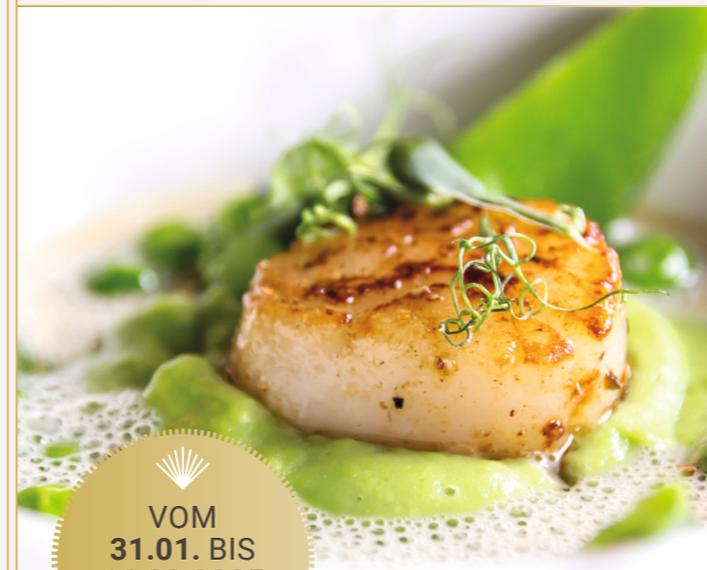
JETZT TISCH  
RESERVIEREN!

☎ 08322 / 912421

✉ info@hotel-mohren.de

🌐 www.hotel-mohren.de/krustentierwochen

📍 Marktplatz 6 · 87561 Oberstdorf



VOM  
31.01. BIS  
16.02.2025

Gleich einen Tisch  
reservieren!

FISCH- & KRUSTENTIER  
WOCHEN

KULINARISCHES AUS FLUSS UND MEER

## GARNELE & CO.

IM MOHREN RESTAURANT

Mild und zart im Geschmack, dabei zugleich gesund: Fisch und Schalentiere sind reich an Proteinen, Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und wertvollen Omega-3-Fettsäuren. Entdecken Sie die vielfältigen Aromen dieser Köstlichkeiten und genießen Sie dazu perfekt aufs Gericht abgestimmte Weine.

Während unserer Fisch- und Krustentierwochen präsentiert Küchenchef Daniel Höfling gemeinsam mit seinem Team eine erstklassige Auswahl an Köstlichkeiten. Kommen Sie vorbei und genießen Sie die Vielfalt, die Fluss und Meer zu bieten haben!

*André Brandt*

André Brandt  
Hoteldirektor





# FISCH- & KRUSTENTIER-VARIATIONEN

## UND KORRESPONDIERENDE WEINE

**Trio aus Fluss und Meer**  
geräuchertes Forellen-Tartar ·  
gebratene Garnele · gebeizter Lachs ·  
Reibekuchen · Honig-Senf-Dill-Sauce **19,00 €**

**Hummercremesuppe**  
Krabbenfleisch · **Tasse 8,50 €**  
Limetten-Crème-fraîche **Schüssel 11,00 €**

**Im Ganzen gebratene Scholle**  
Knoblauch-Krabben · Petersilien-  
kartoffeln · gemischter Salat **34,00 €**

**Garnelen vom Grill**  
Rucola-Spaghetti · Kirschtomaten ·  
Parmesan **31,00 €**

**Gebratener Seeteufel**  
Speckmantel · Erbsenpüree ·  
Safransoße · Gemüse-Julienne **35,00 €**

**Forelle „Müllerin Art“ von der Fischzucht Link**  
aus Heimertingen/Allgäu  
Petersilienkartoffeln · bunter Salat **29,00 €**

## WEINEMPFEHLUNGEN

🌟 **2022 Weißburgunder QW**  
Klaus Herres, Weingut St. Laurentius, Leiwen an der Mosel  
Frischer, trockener Weißwein aus 100 % Weißburgunder-Trauben. Süffig, elegant und ein idealer Speisebegleiter.

0,1l **4,50 €**  
0,75l **30,00 €**



🌟 **2023 „Good Hope“ Sauvignon Blanc**  
Danie de Wet, Robertson, Südafrika  
Trocken und lebhaft: Verführerische Aromen von Mango, Ananas, Birne und Papaya. Am Gaumen frisch, fruchtig und wunderbar harmonisch.

0,1l **4,50 €**  
0,75l **31,00 €**



VOM  
**31.01. BIS**  
**16.02.2025**  
Gleich einen Tisch reservieren!