

KNOX®

Räucherhütte



Wenn ein Familienunternehmen mit über 150 jähriger Tradition und ein Gasthaus mit 450 jähriger Tradition aufeinandertreffen, entsteht eine ganz besondere Verbindung.

Erleben Sie bei uns im Historischen Fischhaus die neue KNOX-Räucherhütte! Feiern Sie mit feinsten Räucherspezialitäten, lassen Sie sich von unserem „Apotheker“ verzaubern und probieren Sie die Herstellung von Räucherkerzen selbst aus. Auch für Kinder ein einzigartiges Erlebnis. Bei uns können Sie Räucherkerzen selbst herstellen und in unseren besonderen Angeboten aus der Räucherhütte stöbern!

Für Firmenevents und private Feierlichkeiten (ab 25 Personen)

Kindergeburtstage mit dem „Apotheker“ (ab 10 Personen)

Infos unter: www.historisches-fischhaus.de

Historisches Fischhaus
Fischhausstraße 14
01099 Dresden
Telefon: 0351 / 89 91 00
info@historisches-fischhaus.de

**WIR FREUEN UNS
AUF SIE**





Knox Räuchermenü

Räuchermeister' s Vorspeisenräuchereien auf den Tischen eingedeckt

Dipvariation, Gänseschmalz & Kräuterbutter
zu Sauerteigbrot & Ciabatta

Geräucherte Entenbrust zu pikantem Pilzsalat, Friseesalat & Akazienhonig

Pastrami vom Rind an Mangochutnay & karamellisiertem Radicchio

Flammenlachs mit Beetekompott & Meerrettich

BBQ- Tomatenshooter mit getrockneter Aprikose

Gegrillter Paprika & Artischockenherzen mit Pinienkernen & Tomatenpesto

*

Geschmorte Hirschkeule
zu geräuchertem Schwarzwurzelgemüse & Kartoffelstrudel

oder

Geschmorte Entenkeule
zu Apfelrotkohl und Semmelknödelscheiben

oder

Gnocchi mit geräucherter Schwarzwurzel
& Steckrübe in Kräutersauce

*

Omlette Surprise auf heißen Himbeeren & geblähte Marshmallows

inkl. Räucherkerzen-Basteln und Programm mit dem Apotheker
oder seiner Frau:

Pro Person 75,00 € inkl. MwSt.





Knox Räucherbüffet

Räuchermeister' s Vorspeisenräuchereien auf den Tischen eingedeckt

Dipvariation, Gänseschmalz & Kräuterbutter
zu Sauerteigbrot & Ciabatta

Geräucherte Entenbrust zu pikantem Pilzsalat, Friseesalat & Akazienhonig

Pastrami vom Rind an Mangochutnay & karamellisiertem Radicchio

Flammenlachs mit Beetekompott & Meerrettich

BBQ- Tomatenshooter mit getrockneter Aprikose

Gegrillter Paprika & Artischockenherzen mit Pinienkernen & Tomatenpesto

*

Süppchen von geräuchertem Blumenkohl mit Kresse & Croûtons

*

Gnocchi & Steckrübe in Paprikasauce mit Raucharoma

Geschmorte Entenkeule zu Apfelrotkohl und Semmelknödelscheiben

Butterfischmedaillons zu Limettensauce & Rosmarinkartoffeln

Schwarzwurzelgemüse mit Kirschtomaten & Minispinat

Süßkartoffel-Kürbisstrudel auf Käsesauce mit gerösteten Mandeln

*

Zweierlei Schokoladenmousse mit Beerenfrüchten

Quarkkeulchen zu Apfelkompott

inkl. Räucherkerzen-Basteln und Programm mit dem Apotheker
oder seiner Frau:

Pro Person 75,00 € inkl. MwSt.

