kocht!

Menü-Beispiele

INGO FISCHER

Nach seiner Ausbildung zum Koch in Ingolstadt durchlief Ingo Fischer mehrere Stationen der gehobenen sowie Sterne-Küche der Nürnberger Gastronomie Szene: Restaurant Bammes , Restaurant Funk, Schindlerhof , Café Lorenz. Zwischendurch heuerte er einige Monate auf einem Kreuzfahrtschiff an. 2000 eröffnete er sein eigenes Restaurant in Nürnberg, zunächst in Langwasser, 2003 bis 2020 in der Schottengasse, wo die Restauration Fischer sich erfolgreich etabliert hatte. Seit Januar 2021 kocht Ingo Fischer exklusiv für private oder geschäftliche Events – vom Dinner im kleinsten Kreis über Geburtstage, Hochzeiten bis hin zu Tagungen oder Jubiläen.

Fischer

MENÜ KLASSIKER

Tartar vom geräucherten Lachs auf Kartoffelrösti

* * *

Fettuccine mit schwarzen Trüffeln

* * *

Birnen-Sorbet

* * *

Kalbsfilet auf
Kartoffel-Sellerie-Püree mit Morchelrahm

* * *

Lebkuchenmousse mit Portweinfeigen und
weißem Schokoladeneis

Fischer

MENÜ KLASSIKER

Rosa gebratene Entenbrust mit mariniertem Gemüse

* * *

Steinbutt auf Karotten-Fenchel-Gemüse

* * *

Cassis-Sorbet

* * *

Wolfsbarsch auf Safran-Risotto & grüner Spargel

* * *

Birnensorbet, weißes Schokoladeneis & Blaubeeren

Fischer

MENÜ KLASSIKER

Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree

* * *

Risotto mit gebratener Garnele und grünem Spargel

* * *

Zitronensorbet

* * *

Kalbsfilet mit Pfifferlingen, Portweinsauce und Salbei-Gnocchi

* * *

Bayrisch Creme mit Fruchtsorbet und Beeren Ragout

Fischer

MENÜ KLASSIKER

Tatar vom Kalbsfilet mit Wachtel Ei an kleinem Salat

* * *

Gebratene Garnelen auf Lauchgemüse

* * *

Passionsfrucht-Sorbet

* * *

Lamm-Karée auf Ratatouille mit Sellerie-Puree

* * *

Weißes Schokoladenmousse mit Portwein-Früchten und Passionsfrucht Sorbet

Fischer

MENÜ KLASSIKER

Gebratene Rotschwanz Garnelen
mit Avocado-Feldsalat im Parmesannest

* * *

Pasta mit frischen Steinpilzen

* * *

Erdbeer-Sorbet

* * *

Steinbutt auf Süßkartoffelpüree mit Spinatsalat

* * *

Crème Brulée weißem Schokoladeneis

Fischer

MENÜ KLASSIKER

Rosa gebratene Entenbrust an Mango-Chutney
mit mariniertem Gemüse

* * *

Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Kartoffel-
Sellerie-Püree

* * *

Pfirsich-Sorbet

* * *

Rosa gebratenes Rinderfilet auf Pilzrisotto mit
Karotten-Fenchel-Gemüse

* * *

Birnensorbet, weißes Schokoladeneis &
Blaubeeren

Fischer

MENÜ KLASSIKER

Tartar vom geräucherten Lachs auf Kartoffelrösti

* * *

Seeteufel auf Balsamico-Linsen

* *

Mango-Sorbet

* * *

Rosa gebratene Entenbrust auf Wirsinggemüse
mit Salbei Kartoffelgnocchi

* * *

Schokoladenmousse von der dunklen Zartbitter
Schokolade
mit marinierten Himbeeren

Fischer

MENÜ KLASSIKER

Pollo Tonnato: gebratenes
Maishähnchen mit Thunfisch-Sauce

* * *

Tomaten-Karotten-Ingwer-Süppchen

* * *

Apfel-Sorbet

* * *

Rinder-Tafelspitz mit Schnittlauch-Sauce,
Apfelkren & Kartoffeln

* * *

Cremé Brulée mit weißem Schokoladeneis

HOCHWERTIGE WEINE

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne Weine aus unserer umfangreichen Auswahl an