



Vom Würzzander bis zur Odenwälder Regenbogenforelle – Bei den Odenwald-Gasthäusern gibt es viel Abwechslung mit Fisch.

VON ANGELA SCHMIDT | FOTO: DANIEL HAGEN

# Fischwochen – frisch geangelt auf den Tisch

## Spezialitätenwochen bei den Odenwald-Gasthäusern

■ **Fischers Fritze fischt frische Fische ... und zwar direkt aus den Fischteichen in der Region. Vom 23. März bis zum 7. April werden die schmackhaften Grähtentiere in den Küchen der Odenwald-Gasthäuser in beliebte Fischgerichte und neue Kreationen verwandelt.**

Ob in Salat oder Suppe, auf dem Grill oder in der Pfanne: Fisch ist lecker, leicht bekömmlich und passt perfekt zum Frühling

und zur Osterzeit. Freuen Sie sich zum Beispiel auf Lachsforellenschnitzel in Kartoffelraspeln gebraten oder Odenwälder Regenbogenforelle aus dem Apfelwein-Sud mit Gemüsestreifen und Butterkartoffeln.

Während ihren regelmäßigen Spezialitätenwochen ist es den Gastgebern der Kooperation Odenwald-Gasthaus Herausforderung und Freude zugleich, ihren Gästen ein genussvolles Programm zu präsentieren. Alle neun Odenwald-Gasthäuser sind fami-

liengeführt und bieten kulinarische Highlights in gemütlicher Atmosphäre und die wunderbare Umgebung des Odenwaldes. Kommen Sie vorbei und erleben Sie die Vielfalt der Region!

Auf der Homepage finden sich Informationen zu allen Gastgeber(inne)n der Kooperation, Wandertipps für die Region, Infos zu den Spezialitätenwochen und die aktuelle Broschüre steht zum Download bereit.

■ [www.odenwald-gasthaus.de](http://www.odenwald-gasthaus.de)

Unsere saisonalen Spezialitätenwochen  
Do, 23. März – Fr, 7. April  
Fischwochen  
Frisch geangelt auf den Tisch

**Heimat. Qualität. Genuss.**

**ODENWALD  
GASTHAUS**

Alle Gastgeber im Detail  
finden Sie auf  
[www.odenwald-gasthaus.de](http://www.odenwald-gasthaus.de)