

Kulinarischer Mittwoch „Flammlachs“
in 3 Gängen

Vorspeise

Whisky-gebeizte Forelle
im Apfel-Ravioli mit Kapern und Estragon-Sud

Hauptgang

Flammlachs vom Zedernbrett
mit jungen Kartoffeln, gebackene Bete und Nussbutter- Hollandaise

Dessert

Singlemalt-Salzkaramell-Eis
auf Rotweibirnen mit weißem Schokoladen-Espuma

(Änderung vorbehalten)