



Kulinarischer Mittwoch „Flammlachs“
in 3 Gängen

Vorspeise

Apfelravioli

mit in Whiskey gebeizter Forelle, Zwiebeln, Frischkäse & Estragonsauce mit frittierten Kapern

Hauptgang

Flammlachs an Gewürzöl

mit jungen Kartoffeln, gebackener Beete & Nussbutter Hollandaise

Dessert

Single Malt-Salzkaramell-Eis

mit Aprikosen-Cobbler, weißem Schokoladen-Espuma & Shizo Purple

(Änderung vorbehalten)