

# hoftheater

B Ü H N E & R E S T A U R A N T

## Kulinarischer Mittwoch „Flammlachs“ in 3 Gängen

### Vorspeise

#### Whisky-gebeizte Forelle

auf Apfel Carpaccio mit Holunderkapern und Estragon Schaumsauce

### Hauptgang

#### Flammlachs vom Zedernbrett

mit jungen Kartoffeln, in Salz gebackene Beeten und Nussbutter-Mayonnaise

### Dessert

#### Singlemalt-Salzkaramell-Eis

auf Zimtbirnen mit weißem Schokoladen-Espuma

(Änderung vorbehalten)