



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, gebackene Bete und Nussbutter- Hollandaise

Dessert

Singlemalt-Salzkaramell-Eis

auf Zimtbirnen mit weißem Schokoladen-Espuma

(Änderung vorbehalten)