

Salziges Menü in 3-Gängen

Auf den Tischen eingesetzt:
Öle, diverse Salze und Baguette

gemischtes Salatbouquet

von Ruccola, Feldsalat und Tomaten
mit Pinienkernen und Parmesan,
gekrönt von scharf angebratenen Pilzen

Forelle in der Salzkruste

im ganzen serviert
dazu Salzkartoffeln geschwenkt in Räuchersalz und
sautiertem Marktgemüse

oder vegetarisch

Weißes-Schokoladen-Mousse

auf Waldbeerfruchtspiegel und Salzcrumbles