

EST **LE** 2020
CARROUSEL

**KOCHKURS
NORDIC**

Nordisch inspiriert. Fein abgestimmt. Gemeinsam zubereitet.

Ein Abend voller nordischer Aromen: Gemeinsam mit unserem Küchenteam entsteht ein Menü mit maritimen Akzenten, Wärme und Tiefe – begleitet von ausgewählten Weinen, Musik und einem Aperitif für ein besonderes kulinarisches Erlebnis.

VORSPEISE



Catch of the Day - Tataki
Coleslaw ° frittierte Kräuter

Pescaccio von der Lachsforelle
Nussbutter ° Kerbel ° Balsamico

HAUPTGÄNGE



Fisch im Salzmantel
Wahlweise: Steinbutt ° Wolfsbarsch

Beurre Blanc
Weißwein ° Butter

Warmer Belugalinsen-Salat
Chicorée ° Orange ° Petersilie

DESSERT



Norwegischer Apfelkuchen
Crumble ° Zimt ° Vanillesoße

