

18. Laufenburger Lachswochen

- Ursprünglich genießen –



Salmsuppe

Cappuccino von Erbse & Gemüse
mit **Rauchlachs-Streifen**
5,90 €

Hauptgerichte

Gebratenes **Salmfilet** an **Dijon-Senfsauce**
mit Bratkartoffeln & Gemüseauswahl
23,50 €

Salmfilet unter der Kräuterkruste
dazu **Bärlauch-Apfel-Risotto** & Gemüseauswahl
24,50 €

Salmfilet an **mediterraner Tomatensauce** mit **Crevetten**
dazu feine Bandnudeln & Gemüseauswahl
22,50 €

Rösti-Omelette mit **Salm**,
Zwiebeln und Ei gebacken,
mit Räuchersalm garniert & Gemüse garnitur
18,50 €

Wir verarbeiten Frischlachs aus Aquakultur in Norwegen

Exklusiver Wein zu Salm & Frühling

Laufener Altenberg GRAUBURGUNDER
EDITION TERROIR - trocken 2016
Winzerkeller Auggen-Laufen eG

Dieser Graue Burgunder zeigt sich von der fruchtigen Seite: Aromen von reifem Apfel, Mirabellen & Aprikosen. Am Gaumen sehr cremig mit feiner Säure & mit langem Nachhall.

0,1 l | 2,70 €

0,25 l | 5,40 €