

...immer freitags & samstag
von 18:00 bis ca. 20:30 Uhr
Flammlachs, edel und lecker



Norwegisches **Lachs-Filet**, reich an Omega-3-Fettsäuren, **direkt auf der Holzplanke über offenem Buchenholzfeuer gegart** mit verschiedenen Beilagen nach Wahl. Besonders zu empfehlen ist die Variante für bis zu vier Personen. Hier servieren wir Ihnen **eine ganze Seite Norwegisches Lachsfilet (ca. 1200g schwer) direkt auf der Holzplanke an den Tisch**. Dazu korrespondierende Beilagen sowie eine 0,75l-Flasche 2020er Grauer Burgunder von der Winzergenossenschaft Achkarren.

Unsere Flammlachsgerichte gibt es nur auf Vorbestellung

Portion Flammlachs (ca. 250g) mit einem Dip nach Wahl sowie ofenfrisches **Knoblauchbaguette** € 21,90

Portion Flammlachs (ca. 250g) mit einer **Ofenkartoffel & Sour Cream**, sowie Dip nach Wahl € 23,50

Portion Flammlachs (ca. 250g) mit einem Dip nach Wahl, **Rahm-Blattspinat und frischen Bratkartoffel** vom Bauer Hemminger aus Denkendorf. € 26,50

Variante für bis zu vier Personen:







Wir servieren Ihnen **eine ganze Seite Norwegisches Lachsfilet (ca. 1200g schwer) direkt auf der Holzplanke an den Tisch**. Dazu Knoblauchbaguette, 3 verschiedene Dips, Ofenkartoffel mit Sour Cream, gemischter Salat sowie eine 0,75l-Flasche 2020er Grauer Burgunder von der Winzergenossenschaft Achkarren. € 110,-

Als Dip zu unseren Flammlachs-Portionen können Sie wählen zwischen unserem hausgemachten

- Knoblauch-Dip
- Apfel-Rote-Beete-Dip
- Honig-Senf-Dill-Dip

Alle Dips sind hausgemacht und ohne Konservierungsstoffe.

Zusätzlich empfehlen wir:

-  **Portion hausgem. Dip nach Wahl** € 2,20
-  **Portion Bratkartoffeln** € 3,90
-  **Ofenkartoffel mit Sour Cream** € 4,50
-  **Knoblauchbaguette** € 3,50
-  **Portion Blatt-Spinat in Rahm** € 4,00
-  **gemischter Salat** € 5,90

Flammlachs ist eine einzigartige finnische Spezialität. Der Fisch wird wie früher auf einem Brett, direkt an der Flamme des Feuers gegart. Ein auf diese Art zubereiteter Lachs ist saftig, zart und besitzt ein angenehmes Raucharoma. Ganze Lachsseiten werden in einer Honig-Kräuter-Marinade eingelegt und über offenem Feuer gegart. Ein Genuss für die Sinne! Lassen Sie sich überraschen!