

**salz
in der
suppe**
genussfrühling im salzkammergut

INZIMA DINNER NIGHT

SALZ IN DER SUPPE EDITION

I

Crust & Dip | ofenfrisches Brot | Salzbutter | Räucherforellenaufstrich
Crust & Dip | oven-fresh bread | salty butter | smoked trout spread 3,90 €

II

Selleriecremesuppe | Fleur de Sel | Selleriegrün
Celery cream soup | fleur de sel | celery green 6,90 €

III

Thunfischtatar | Gurke | Dill | Sesamöl | Kapstachelbeere | Cherrytomate | Tramezini
Tuna tatare | cucumber | dill | sesame oil | cape gooseberry | cherry tomato 16,90 €

IIII

Rinderfilet im Salzteig | gegrillte Rosmarin-Wedges | grüner Spargel | Pfefferrahmsauce
Beef fillet in salt dough | grilled rosemary wedges | green asparagus | pepper cream sauce 37,90 €

Gebratenes Filet vom Saibling | buntes Salz | Parisienne Erdäpfel | Fenchel | Lauch | Tomate
Roasted char fillet | mixed salt | parisienne potatoes | fennel | leek | tomato 24,90 €

Karfiolsteak | Hawaiisalz | Wildkräutersalat | Karottendressing
Cauliflower steak | hawaiian salt | wild herb salad | carrot dressing 18,90 €

IIIII

Lava Chocolate-Cake | Salty Caramel-Eis | Schlagobers | Früchte
Lava chocolate cake | salty caramel ice cream | whipped cream | fruit 14,90 €

5 GÄNGE

59,00 €

DEGUSTATIONS-WEINBEGLEITUNG

16,00 €

4x 1/16l – ideal zum Verkosten, auch für Autofahrer

DINNER NIGHT