



12. Laufenburger Salmwochen

Salm-Suppe / Salm-Vorspeise

Feines Rahmsüppchen von Salm & Schwarzwälder Forelle 6,00 €

Ausgewählte Rohkostsalate mit Blattsalaten an Haselnussdressing
garniert mit hausgebeiztem & geräuchertem Salm 8,50 €

Hauptspeisen

	kl. Portion	Hauptgericht
Salatschüssel mit knackigen Rohkost- und Blattsalaten und gebratenem Salmfilet	9,50 €	11,50 €
Bunte Gemüseauswahl frisch vom Markt mit gebratenen Salmfilets garniert		13,00 €
Salm-Filets im Spinatnudel-Nest mit feiner Gutedel-Rahmsauce und Gemüse garnitur	13,00 €	15,00 €
Das Lieblingsgericht der Laufenburger Knechte & Mägde im Mittelalter		
Rösti-Omelette mit Zwiebeln, Salmstreifen und Ei gebacken, mit Räuchersalm garniert und mit Käse überbacken		13,00 €

Salm-Medaillons mit Dijon-Kräutersensauce auf Bratkartoffeln und marktfrischem Gemüse	16,50 €	18,50 €
Feine Salmfilets Frühlings Art an Bärlauch-Rieslingsahnesauce mit Gemüse- würfelchen, dazu Reis & Gemüsevariation	16,50 €	18,50 €

Frühlings - *Menü*

Rahmsüppchen von Salm
& Schwarzwälder Forelle

~~~

Gebratene Lachs-Medaillons  
an Dijon-Senf-Sauce  
mit Bratkartoffeln, grünem Spargel  
& Gemüseauswahl

~~~

Erdbeeren mit grünem Pfeffer
mit feiner Vanillesauce
dazu Vanilleeis

Menüpreis
30,50 €/Person

Salmwein aus Auggen – exklusiv!

Auggener Schäf Gutedel 2010
Qualitätswein trocken
WG Auggener Schäf, Auggen, Baden

Leichter, frischer Wein mit Goldschimmer - Aromen von Orange und Zitronenmelisse
mit feinem Mandelaroma. Lebhaftes junges, würziges Fruchtaroma im Abgang – unbedingt probieren.

0,1 l	2,50 €
0,25 l	5,00 €
0,75 l	14,70 €