SUPPEN

Petersilienwurzel Schaumsuppe
Chips I Öl
10 € á la Carte

Rosenkohl- Curry- Kokos- Suppe
Kokosmilch I Maronencreme
10 € á la Carte

VORSPEISEN

Saisonaler Kürbis
Panna Cotta I Chutney I Creme I Feta I Rote Beete
18 € á la carte

Gepickelter Kohlrabi & Schwarzwurzel
Confiertes Eigelb I Topinambur I Senf I Wildkräuter I Champgagner Vinaigrette
20 € á la carte

ALGO MAS
RESTAURANT I EVENTS
KOCHSCHULE



Zum "Gruß aus der Küche" reichen wir immer :
Hausgebackenes Blütenbrot
(aus Dinkel, Sauerteig, Hefe)
was jeden Abend frisch für Euch gebacken wird mit eigenem Brotgewürz.
Dazu reichen wir eine Buttervariation und einen Veganen Dip

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.
Informationen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service.

Hauptgänge

Vegetarisch

Risotto

Kräutersaitling I Parmesan I Wildkräuter I Kürbis

23 € á la carte

***

Confierter Schweinebauch

Ponzu Soße I Kartoffel I Meerrettich I Spitzkohlgemüse

26 € á la Carte

***

Geschmorte Ochsenbacke

Zwiebeljus I Brokkolini I Süßkartoffel

35 € á la Carte

***

Bachsaibling & Forelle

Linsen I Wurzelgemüse I Spinatflan I Weißweinsoße

28 € á la Carte

DESSERTS

Cheesecaké

Lebkuchen I Lotus Crumble I Kumquat

10 € á la Carte

***

Zweierlei Schokomousse

Pflaume I Minze I Honig

10 € á la carte

***

Käse Dessert

Gorgonzola I Manchego I Taleggio I Feigensenf I Zwiebelgel

Blütenbrot - 10 € á la Carte

ALGO MAS
RESTAURANT I EVENTS
KOCHSCHULE

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.
Informationen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service.

ALGO MAS
RESTAURANT I EVENTS
KOCHSCHULE

Ihr könnt euch eure Degustationsmenüs selber zusammenstellen oder á la carte Gerichte genießen.

4-Gänge-Menü:
-Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert-
60 € p.P.
4 Gänge Vegetarisches Menü:
-Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert -
52 € p.P.
5-Gänge-Menü:
-Suppe, zwei Vorspeisen, Hauptgang, Dessert -
74 € p.P.
6-Gänge-Menü:
-Suppe, zwei Vorspeisen, veg. HG als Zwischengang,
Hauptgang Fleisch o. Fisch, Dessert -
89 € p.P.

-Passende Weinbegleitung zu euren Menüs-
zum 4-Gänge Menü: p.P. 32 € I zum 5-Gänge Menü: p.P. 40 € - zum 6-Gänge Menü: p.P 50 €

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN FINDEN SIE AUF UNSERER SEPARATEN KARTE. FRAGEN SIE DAZU GERNE UNSER SERVICEPERSONAL

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer