



ALGO MAS

RESTAURANT | EVENTS
AMAROS KOCHSCHULE

A B E N D K A R T E

Von KW 46 bis KW 47

- S U P P E N -

Tomaten Essenz mal Anders
Geschmorte Tomaten | Quark | Grieß | Basilikum
10 € à la carte

Kürbisschaumsuppe mit Asiatischen Aromen
Kokosmilch | Koriander
10 € á la carte

- V O R S P E I S E N -

Gratinierter Ziegenkäse
Ratatouille Salat | Wildkräuter | Zitrone
15 € à la carte

Hausgebeizter Lachs
Rote Beete | Gurken Vinaigrette | marinierter Chicorée
17 € à la carte

- H A U P T G Ä N G E -

-Vegetarisch-

Wintermöhren „geschmort und gegrillt“
Kerbel | Petersilien Schaum | Kräuterseitling | Pilzcreme
18 € à la carte

Hähnchenbrust
Sellerie | Wilder Brokkoli | Thymian-Orangen-Jus
28 € à la carte

Gegrillte Tranche vom Roastbeef
Süßkartoffel | Rosenkohl | Balsamico Reduktion
34 € à la carte

Bachsaibling
Fregola Sarda | geschmorter Radicchio | Parmesan
26 € à la carte

- D E S S E R T S -

Kürbis – Tonkabohnen – Panna Cotta
Frischkäse | Amarettini | Feigen Coulis | Pistazie
10 € à la carte

Parfait von heimischem Tannenhonig
Biskuit | Brombeeren | Blutorange | Minze
10 € à la carte

Degustationsmenü zur Wahl

- 4-Gänge-Menü: Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert – 58 € p.P.
4 Gänge Vegetarisches Menü: Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert – 49 € p.P.
5-Gänge-Menü: Suppe, zwei Vorspeisen, Hauptgang, Dessert – 69 € p.P.
6-Gänge-Menü: Suppe, zwei Vorspeisen, veg. HG als Zwischengang,
Hauptgang Fleisch o. Fisch, Dessert – 82 € p.P.

Passende Weinbegleitung

zum 4-Gänge Menü: 29 € – zum 5-Gänge Menü: 38 € – zum 6-Gänge Menü: 48 €