



ALGO MAS

RESTAURANT | EVENTS
AMAROS KOCHSCHULE

A B E N D K A R T E

Von KW 48 bis KW 49

- S U P P E N -

Rote Linsensuppe
Basilikum | Kokosmilch | Kreolische Gewürze
10 € à la carte

Sellerieschaumsuppe
Chips | Petersilie
10 € á la carte

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

Variation vom Hühnerei
Gebacken | Gebeizt | Balsamico | Trüffel Mayonnaise | Wildkräuter
16 € à la carte

Marinierte Garnele
Rote Beete | Avocado | Ziegenkäse | Parmesan
18 € à la carte

- H A U P T G Ä N G E -

-Vegetarisch-

Strudelteig gefüllt mit Gemüse
Winterlicher Cous Cous | Buttermilchsoße
18 € à la carte

Gebratene Entenbrust
Kartoffelnudeln | marinierter Rotkohl | Thymian-Orangen-Jus
30 € à la carte

Sous Vide gegartes Hüftfilet vom Weiderind
Kürbiscrème | Steckrübengemüse | Rosmarinjus
34 € à la carte

Roulade von Saibling und Forelle
Risotto | Weißweinschaum | Gemüse der Saison
26 € à la carte

- D E S S E R T S -

Süßkartoffel mal anders
Weiße Kuvertüre | Cassis | Pistazie
10 € à la carte

Crème Brûlée
Waldbeeren | Gel | 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 €