



ALGO MAS

RESTAURANT | EVENTS
AMAROS KOCHSCHULE

ABENDKARTE

KW 11 & KW 12

-S U P P E N-

Bärlauch Schaumsuppe

Petersilienwurzel
10 € à la carte

Gemüse Gersten Essenz

Schnittlauch | Kresse
10 € à la carte

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

Kräuter Crêpe mit hausgebeiztem Lachs

Frischkäse | Orange | Zitrone | Radieschen | Karotte
18 € à la carte

Terrine von heimischem Gemüse

Kartoffel | Wildkräuter | Gurkenvinaigrette
16 € à la carte

-H A U P T G Ä N G E-

-Vegetarisch-

Waffel von jungen Erbsen

Bunte Beete | Vegetarische Jus | marinierter Feldsalat
18 € à la carte

Maishähnchen an Thymianjus

Rahm Bärlauch Kartoffelnocken | geschmorte Cherry Tomaten
28 € à la carte

Lackierte Short Rip vom heimischem Weide Rind

Petersilienstampf | Butter Möhren | Balsamico Reduktion
35 € à la carte

Duett von Forelle und Bachsaibling

Wilder Brokkoli | Pastinaken Creme | Weißweinsöße
27 € à la carte

- D E S S E R T S -

Vanillemousse

Rhabarber | Kokosnuss | Honig
10 € à la carte

Mango Panna Cotta

Erdbeere | Hollunder | Baiser
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 €