



ALGO MAS

RESTAURANT | EVENTS
AMAROS KOCHSCHULE

A B E N D K A R T E

Von KW 07 bis KW 10

-S U P P E N-

Essenz von der Marone
Creme | Pumpernickel | Kresse
10 € à la carte

Rote Beete Suppe
Creme Fraiche | Petersilie
10 € á la carte

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

Semmelknödel Carpaccio
Vinaigrette von Kürbiskernöl | Waldpilze | Vogerlsalat | eigelegte Rote Zwiebeln
15 € à la carte

Marinierter Büffel Mozzarella
Grillgemüse | Tramezzini | Gurken Vinaigrette | Kresse
18 € à la carte

-H A U P T G Ä N G E-

-Vegetarisch-

Gefüllte Nudelrolle
Wintergemüse | Kräuterschaum | Kresse
18 € à la carte

Gegrillter Schweinebauch an Ponzu Lack
Gegrillter Kohl | Thymian Jus | Süßkartoffelcreme
24 € à la carte

Rindersteak unter der Kräuterkruste
Kartoffel-Meerrettich-Püree | Balsamico Jus | Ofen Möhren
34 € à la carte

Marinierter Lachs
Kräuterpolenta | Buntes Gemüse | Parmesan Espuma
26 € à la carte

- D E S S E R T S-

Cheesecake von Lotus-Keks
Salzkaramell Soße | Minze | Crumble | Beerengel
10 € à la carte

Schoko Tarte
Amarena Kirschen | Vollmilcheis mit Meersalz | Vanille | Honig
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 €