

---

## SUPPEN

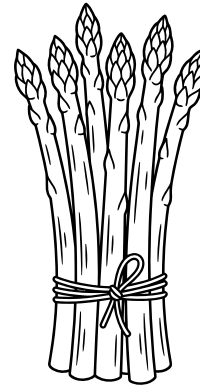
Kartoffel Meerrettich Espuma 10 €

Petersilie | Öl

Schaumsuppe von weißem

Spargel 10 €

Schnittlauch und Spargel



## VORSPEISEN

Terrine von Forelle & Lachs

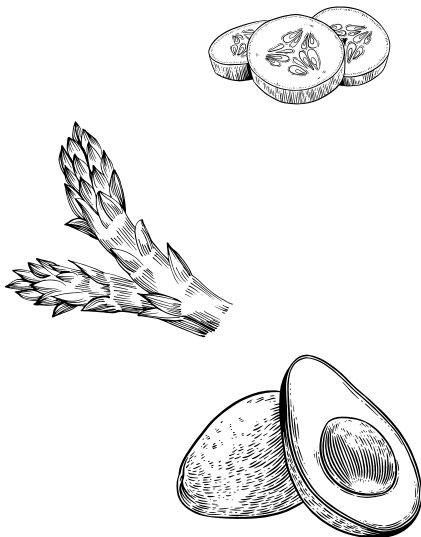
Frischkäse | Zucchini | Kresse | Wassermelone

18 € á la carte

Variation vom heimischen Spargel

Creme | Tartar | Gurke | eingelgte Radieschen | Balsamico

20 € á la Carte



---

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 Buttersvariation und  
einen Veganen Dip



**ALGO MAS**

RESTAURANT | EVENTS  
AMAROS KOCHSCHULE



## Hauptgänge

### Vegetarisch

#### Grüner & Weißer Spargel

Sc. Hollandaise | "Polnische- Art" | Neue Kartoffeln  
20 € á la carte

\*\*\*

#### Gegrillte Hühnerbrust

Spargelrisotto | Cherry Tomaten | Zitronenschaum  
26 € á la Carte

\*\*\*



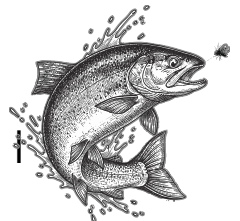
#### Geschmorte Ochsenbacke

Grüner Spargel | Jus | Sc. Bernaise | getrüffeltes Kartoffelpüree  
34 € á la carte

\*\*\*

#### Medallions vom Lachs

Sautierte Erbsen | Creme von der heimischen Möhre |  
Gelbe Paprikasauce | 26 € á la carte



---

## DESSERTS

#### Erdbeer & Rhabarber

Vanille | Tonkabohne | Waldmeister  
10 € á la carte

#### Holunder & Minze

Beerensorbet | Honig | Mandel  
10 € á la carte



**ALGO MAS**  
RESTAURANT | EVENTS  
AMAROS KOCHSCHULE

