



ALGO MAS

RESTAURANT | EVENTS
AMAROS KOCHSCHULE

ABENDKARTE

-Von KW 20 bis KW 22-

SUPPEN

Pilz Consommé

Pilzeinlage | Schnittlauch und Espuma
9 € à la Carte

Weißer Spargelschaumsuppe

Eigene Einlage | Schnittlauch | grünes Öl
7 € à la Carte

VORSPEISEN

„Tataki“ von der Wassermelone

Zitrussalat | Kresse | Melonensalsa | Alge
14 € à la Carte

Spargelsalat von grünem und Weißem Spargel

Kerbelcreme | Mandel-Parmesanchip | Pannacotta
14 € à la Carte

HAUPTGÄNGE

Vegetarisch

Grüner und Weißer Spargel

Sc. Bernaise | Schloss Kartoffeln | Schwarzbrot Soße
19 € à la Carte

Soufflierter Lachs in Kräutermarinade

Grünes Graupen Risotto | Zitronen -Weißwein - Beurre blanc | Vanille Karotten
26 € à la Carte

Tranche von der Rinderlende

Balsamico Jus | Fregola Sarda | Stangen Brokkoli | Selleriecreme
33 € à la Carte

Sous Vide gegarte Hähnchenbrust

BBQ Creme | Jus | geschmorte Paprika | Kartoffel-Hummus
28 € à la Carte

- DESSERT -

Törtchen von der Vanille

im Biskuit Mantel | marinierte Erdbeeren und Rhabarber
10 € à la Carte

Duett von Holunder und Waldbeeren

Schokoladensoße | Pistazieneis
9 € à la Carte

Degustationsmenü zur Wahl

- 4-Gänge-Menü: Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert – 55 € p.P.
5-Gänge-Menü: Suppe, zwei Vorspeisen, Hauptgang, Dessert – 68 € p.P.
6-Gänge-Menü: Suppe, zwei Vorspeisen, veg. HG als Zwischengang,
Hauptgang Fleisch o. Fisch, Dessert – 79 € p.P.

Passende Weinbegleitung

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

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN FINDEN SIE AUF UNSERER
SEPARATEN KARTE. FRAGEN SIE DAZU GERNE UNSER SERVICEPERSONAL