



ALGO MAS

RESTAURANT | EVENTS
AMAROS KOCHSCHULE

A B E N D K A R T E

Von KW 05 bis KW 06

- S U P P E N -

Kürbiscremesuppe

Grünes Öl | Gemüse Consommé | Ingwer | Orange
10 € à la carte

Tom Kha Gai

Kokosmilchsuppe mit Gemüse und Huhn, dazu asiatische Aromen
(Ohne Geflügel möglich)
10 € á la carte

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

Ziegenfrischkäse gebläht

Parmesan Espuma | geschmorte Feige | Maracuja | Balsamico | Wildkräuter
(Ohne Ziegenkäse erhältlich)
16 € à la carte

Lachstartar

Avocado | Limette | Miso Mayonnaise | Schwarzbrot
18 € à la carte

- H A U P T G Ä N G E -

-Vegetarisch-

Winter Kohlrabi

Kartoffel | Karottenschaum | Rosenkohlblätter
18 € à la carte

Sous Vide gegarte Entenbrust

Orangen Jus | Serviettenknödel | Apfel Rotkohl
28 € à la carte

Gegrilltes Rindersteak mit Röstzwiebeln

Schalotten Jus | Wirsinggemüse | Drillinge
34 € à la carte

Lachsteak gebraten in Nussbutter

Zucchini | Pastinake | Möhren
28 € à la carte

- D E S S E R T S -

Creme Karamell

Honig | Vanille | Quark | Passionsfrucht
10 € à la carte

Mini-Gugelhupf von Velvet Schokolade

Minze | Schoko Crumble | Cassis Gel | Himbeersorbet
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 €