



# ALGO MAS

RESTAURANT I 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 I Gemüse Consommé I Ingwer I Orange

10 € à la carte

#### Tom Kha Gai

Kokosmilchsuppe mit Gemüse und Huhn, dazu asiatische Aromen

(Ohne Geflügel möglich)

10 € à la carte

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

#### Ziegenfrischkäse geflämmt

Parmesan Espuma I geschmorte Feige I Maracuja I Balsamico I Wildkräuter

(Ohne Ziegenkäse erhältlich)

16 € à la carte

#### Lachstartar

Avocado I Limette I Miso Mayonnaise I Schwarzbrot

18 € à la carte

### -H A U P T G Ä N G E-

#### -Vegetarisch-

#### Winter Kohlrabi

Kartoffel I Karottenschaum I Rosenkohlblätter

18 € à la carte

#### Sous Vide gegarte Entenbrust

Orangen Jus I Serviettenknödel I Apfel Rotkohl

28 € à la carte

#### Gegrilltes Rindersteak mit Röstzwiebeln

Schalotten Jus I Wirsinggemüse I Drillinge

34 € à la carte

#### Lachsteak gebraten in Nussbutter

Zucchini I Pastinake I Möhren

28 € à la carte

### - D E S S E R T S -

#### Creme Karamell

Honig I Vanille I Quark I Passionsfrucht

10 € à la carte

#### Mini-Gugelhupf von Velvet Schokolade

Minze I Schoko Crumble I Cassis Gel I 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 €