



ALGO MAS

RESTAURANT | EVENTS
AMAROS KOCHSCHULE

A B E N D K A R T E

Von KW 44 bis KW 45

- S U P P E N -

Hokkaido Cremesuppe
Kernöl | geröstete Kerne | Kerbel
10 € à la carte

Dashi von heimischen Pilzen
Creme | Eigene Einlage
10 € á la carte

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

Mousse von Taleggio Käse
Rote Beete | Pumpernickel | Mirin-Reis-Vinaigrette
15 € à la carte

Mariniertes vom Rind
Eigelbcreme | Pesto | Pflücksalat | Balsamico | Tomate
17 € à la carte

- H A U P T G Ä N G E -

-Vegetarisch-

Blumenkohl
Porree | Sellerie | Curry | Himbeere
18 € à la carte

Sous Vide gegartes Rehragout
Preiselbeere | Rosenkohl | Spätzle | Wachholder- Pflaumen Jus
29 € à la carte

Geschmorte Ochsenbacke
Kartoffelpüree | Balsamico Reduktion | Kohlrabi
34 € à la carte

Chartreuse von Wurzelgemüse und Lachs
Zitronen Beurre Blanc | Risotto | Orangen Fenchel
26 € à la carte

- D E S S E R T S -

Apfel Crumble
Salzkaramell | Vanilleeis | Minze | Baiser
10 € à la carte

Schokoladen Mini Gugelhupf in Zitronensud
Punschsoße | Lebkuchengewürz | Pflaumen
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 €