



ALGO MAS

RESTAURANT | EVENTS
AMAROS KOCHSCHULE

ABENDKARTE

-Von KW 18 bis KW 20-

SUPPEN

Bärlauch-Schaumsuppe

Knusperstange | Kresse
9 € à la Carte

Klare Spargelessenz

Eigene Einlage | Schnittlauch
7 € à la Carte

VORSPEISEN

Lachs & Sauerrahm

Zitrone | Landgurke | Senfkörner | Pumpernickel
14 € à la Carte

Spargelsalat á la Martin

Kerbel | geröstete Mandeln | Rosinen | Sherry Essig | Radieschen
12 € à la Carte

HAUPTGÄNGE

Vegetarisch

Zweierlei Spargel

Panko | Hollandaise | Macaire Kartoffel | Sous Vide gegartes Hühnerrei
18 € à la Carte

Forellenfilet

Polenta | Rote Beete | Weißwein | Mediterranes Gemüse
26 € à la Carte

Geschmorte Ochsenbacke

Barolo Jus | Erbsencreme | Ur-Karotten | Kresse
30 € à la Carte

Kalbstafelspitz

Meerrettich | Risotto | Pesto | Ofen Tomaten
28 € à la Carte

- DESSERT -

Parfait von Holunder

Biskuit | Erdbeere | Waldmeister | Rhabarber
10 € à la Carte

Süßkartoffel Pana Cotta

Blumenkohl | Weiße Schokolade | Cassis | Pistazie
9 € à la Carte

Degustationsmenü zur Wahl

4-Gänge-Menü: Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert – 52 € p.P.

5-Gänge-Menü: Suppe, zwei Vorspeisen, Hauptgang, Dessert – 64 € p.P.

6-Gänge-Menü: Suppe, zwei Vorspeisen, veg. HG als Zwischengang,
Hauptgang Fleisch o. Fisch, Dessert – 76 € 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