



ALGO MAS

RESTAURANT | EVENTS
AMAROS KOCHSCHULE

ABENDKARTE

KW 13

-S U P P E N-

Bärlauch Schaumsuppe

8 € à la carte

Tomaten Essenz

Grießnockerl | Basilikum | Kresse

10 € à la carte

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

Hausgebeizter Lachs

Wildkräuter | Orange | Zitrone | Gurkenvinaigrette | Karotte

18 € à la carte

Marinierte Wassermelone

Fetakäse | Wildkräuter | Balsamico

18 € à la carte

-H A U P T G Ä N G E-

-Vegetarisch-

Stangen Spargel

Sc. Hollandaise | Vegetarische Jus | Gebackenes Hühnerei | Grill Kartoffeln

20 € à la carte

Poulardenbrust an Thymianjus

Rahm Bärlauch Linguine | junge Erbsen und Cherry Tomaten

28 € à la carte

„Sous Vide“ gegartes Hüftfilet vom Weide Rind

Kartoffelcreme | Butter Möhren | Balsamico Reduktion

36 € à la carte

Confiertes Lachsfilet

Wilder Brokkoli | Pastinaken Creme | Weißweinsauce

28 € à la carte

- D E S S E R T S -

Schokoladen Tarte

Vanillesauce | Vollmilchschokolade mit Meersalz | Honig

10 € à la carte

Cremiges Gewürzeis

Erdbeergel | Rhabarber | Baiser

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 €