
SUPPEN

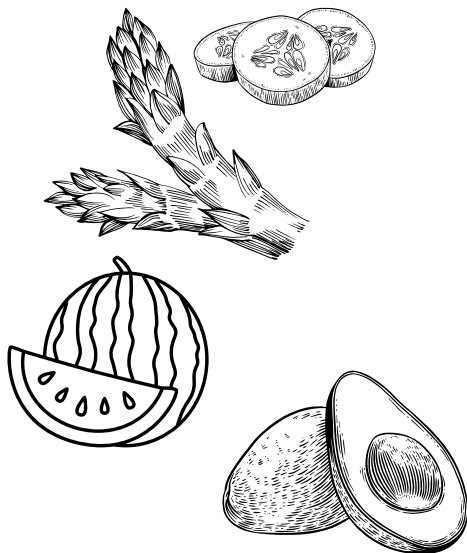
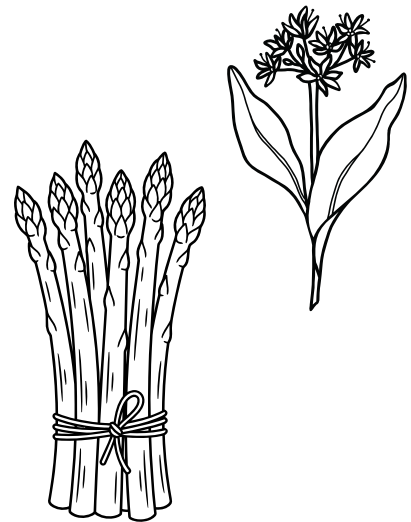
Bärlauch Cremesuppe 10 €

Backerbsen I Öl I Kresse

Schaumsuppe von Weißem

Spargel 10 €

Eigene Einlage



VORSPEISEN

Tataki von der Wassermelone

Alge I Senfkörner I Avocado I Salatgurke I Radieschen

17 € á la carte

Variation vom heimischen Spargel

Mousse I Salat I Kürbiskerne I Wildkräuter I Kerbel

20 € á la Carte



ALGO MAS

RESTAURANT I EVENTS
AMAROS KOCHSCHULE



**Zum “Gruß aus der Küche”
reichen wir immer :**

Hausgebackenes Blütenbrot

(aus Dinkel, Sauerteig, Hefe).

was jedern Abend frisch für Euch
gebacken wird mit eigenem
Brotgewürz.

Dazu reichen wir eine Buttervariation
und einen Veganen Dip

HAUPTGÄNGE

Vegetarisch



Frischer Stangen Spargel

Sc. Hollandaise I Poschiertes Hühnerei I Neue Kartoffeln
Bärlauch Pesto I 20 € á la carte

Gegrillte Hühnerbrust

Spargelrisotto I Erbsencreme I Buttermöhren
26 € á la Carte

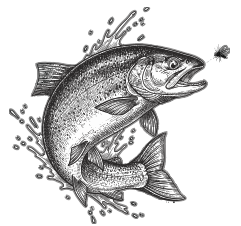


Geschmorte Ochsenbacke

Kohlrabi Gemüse I Petersilie I Kartoffelcreme I Malzjus
34 € á la carte

Gebrautes Forellenfilet "Müllerin-Art"

Blattspinat I Sc. Mornay I Berglinsen
29 € á la carte



DESSERTS

Duett von Schokolade und Erdbeere

Mousse I Gel I Parfait I Sponge
10 € á la carte

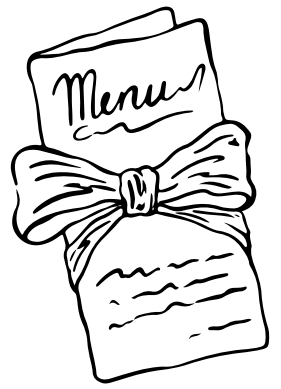


-Schichtdessert-

Quark I Rhabarber I Vanille I Salted Karamell
10 € á la carte



ALGO MAS
RESTAURANT I EVENTS
AMAROS KOCHSCHULE



Ihr könnt euch eure Degustationsmenüs selber zusammenstellen oder á la carte Gerichte genießen.

4-Gänge-Menü:

-Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert –
60 € p.P.

4 Gänge Vegetarisches Menü:

-Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert –
52 € p.P.

5-Gänge-Menü:

-Suppe, zwei Vorspeisen, Hauptgang, Dessert –
74 € p.P.

6-Gänge-Menü:

-Suppe, zwei Vorspeisen, veg. HG als Zwischengang,
Hauptgang Fleisch o. Fisch, Dessert –
89 € p.P.

-Passende Weinbegleitung zu euren Menüs-
zum 4-Gänge Menü: p.P. 32 € | zum 5-Gänge Menü: p.P. 40 € –
zum 6-Gänge Menü: p.P. 50 €