



ALGO MAS

RESTAURANT | EVENTS
AMAROS KOCHSCHULE

A B E N D K A R T E

KW 11 & KW 12

-S U P P E N-

Bärlauch Schaumsuppe
Petersilienwurzel
10 € à la carte

Gemüse Gersten Essenz
Schnittlauch | Kresse
10 € à la carte

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

Kräuter Crêpe mit hausgebeiztem Lachs
Frischkäse | Orange | Zitrone | Radieschen | Karotte
18 € à la carte

Terrine von heimischem Gemüse
Kartoffel | Wildkräuter | Gurkenvinaigrette
16 € à la carte

-H A U P T G Ä N G E-

-Vegetarisch-
Waffel von jungen Erbsen
Bunte Beete | Vegetarische Jus | marinierter Feldsalat
18 € à la carte

Maishähnchen an Thymianjus
Rahm Bärlauch Kartoffelnocken | geschmorte Cherry Tomaten
28 € à la carte

Lackierte Short Rib vom heimischen Weide Rind
Petersilienstampf | Butter Möhren | Balsamico Reduktion
35 € à la carte

Duett von Forelle und Bachsaibling
Wilder Brokkoli | Pastinaken Creme | Weißweinsoße
27 € à la carte

- D E S S E R T S -

Vanillemousse
Rhabarber | Kokosnuss | Honig
10 € à la carte

Mango Panna Cotta
Erdbeere | Hollunder | 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 €