



ALGO MAS

RESTAURANT I EVENTS
AMAROS KOCHSCHULE

A B E N D K A R T E

Von KW 02 bis KW 03

-S U P P E N-

Karotten Ingwer Schaumsuppe

Grünes Öl I Gemüse Consommé

10 € à la carte

Zwiebelsuppe

Weißwein I Tramezzini I Käse I Thymian

10 € à la carte

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

Schwarzwurzel Spaghetti

Parmesan I zweierlei vom Hühnerei – gebeizt und kandiert I Schnittlauch Öl

16 € à la carte

Kartoffel & Garnelen

Rote Beete I Trüffel Mayonnaise I Meerrettich I Petersilie

18 € à la carte

(Auch vegetarisch Möglich)

-H A U P T G Ä N G E-

-Vegetarisch-

Winterkarotte

Creme I Öl von Karottengrün I Gel I Zitronengrass

18 € à la carte

Sous Vide gegarte Entenbrust

Brombeere Jus I Hummus I Grünkohl

30 € à la carte

Geschmorte Ochsenbacke

Schalotten Jus I Erbsen Mousseline I Rotkohl

34 € à la carte

Kabeljau

Ananas Kraut I Lorbeer-Beurre-Blanc I Creme von geröstetem Blumenkohl

28 € à la carte

- D E S S E R T S -

Ofenschlupfer

Rosinen I Mandeln I Vanille Espuma I Preiselbeer I Apfel Gel

10 € à la carte

Winterpflaume

Minze I Schoko Crumble I Cassis Gel I Blutorangensoße

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 €

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN FINDEN SIE AUF UNSERER
SEPARATEN KARTE. FRAGEN SIE DAZU GERNE UNSER SERVICEPERSONAL