



ALGO MAS

RESTAURANT | 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 | Gemüse Consommé
10 € à la carte

Zwiebelsuppe

Weißwein | Tramezzini | Käse | Thymian
10 € á la carte

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

Schwarzwurzel Spaghetti

Parmesan | zweierlei vom Hühnerei – gebeizt und kandiert | Schnittlauch Öl
16 € à la carte

Kartoffel & Garnele

Rote Beete | Trüffel Mayonnaise | Meerrettich | Petersilie
18 € à la carte
(Auch vegetarisch Möglich)

-H A U P T G Ä N G E-

-Vegetarisch-

Winterkarotte

Creme | Öl von Karottengrün | Gel | Zitronengrass
18 € à la carte

Sous Vide gegarte Entenbrust

Brombeere Jus | Hummus | Grünkohl
30 € à la carte

Geschmorte Ochsenbacke

Schalotten Jus | Erbsen Mousseline | Rotkohl
34 € à la carte

Kabeljau

Ananas Kraut | Lorbeer-Beurre-Blanc | Creme von geröstetem Blumenkohl
28 € à la carte

- D E S S E R T S-

Ofenschlupfer

Rosinen | Mandeln | Vanille Espuma | Preiselbeer | Apfel Gel
10 € à la carte

Winterpflaume

Minze | Schoko Crumble | Casis Gel | 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 €