

Valentins Menü

♥ ENTRÉ

Chawanmushi

Parmesan | Kaviar | Tomate |
Backerbsen

♥ VORSPEISE

Kräuterseitling

Schwarzer Kohl | Yuzugel | Tonic |
Gurke

♥ ZWISCHENGANG

Zander

Ananas-Sauerkraut | Shizzo | Beurre Blanc

♥ HAUPTGANG

Lackierte Shortripps vom Weiderind

Petersilien Moyonaise | Chalottenreduktion |
Schwarzwurzeln | junge Möhren
Kartoffelbaumkuchen

♥ DESSERT

Belgische Schokolade

Schoko Tarte | Amarena Kirschen |
Vollmilcheis mit Meersalz | Vanille | Honig



ALGO MAS
RESTAURANT | EVENTS
AMAROS KOCHSCHULE

MENÜPREIS PRO PERSON 82 €

MIT PASSENDER WEINBEGLEITUNG FÜR 109 €

VON UNSEREM SOMMELIER DOMINIK SCHANZ

