

Mittwochs Menü



by Michael Wolf

"Italien trifft Monschau"

Carpaccio vom Black Angus Rind /Monschauer Tomaten Senf Creme
Parmesan/Rucola/Cashew Kerne/alter Aceto
20,90

"Gemüsegarten"

Karamellierter Burrata /Avocado/Cashewkerne/Feige
Tomaten Carpaccio von der Cote de Boeuf/Basilikum/alter Aceto
19,90

"Wasser & Land"

Riesengamba im Kartoffelstroh gebacken
Vanilletomate/Shiso/Tabbouleh/Limonen Kerbel Creme
22,90

Suppe

Süppchen von Waldpilzen trifft Monschauer Senf
Ur Senf /Kartoffelknödel/Birnenragout
10,90

Hauptgericht

Kröstchen vom Iberico Filet
Wirsing in Creme Fraîché/ Monschauer Döppekuchen
Estragon Senf Sauce / Preiselbeeren / Eifler Apfel
29,90

In Kaffeebutter gebratenes Baku Wildlachs Filet
Mediterranes Grillgemüse/Rosmarinkartoffel
Beurre Blanc
30,90

Gebackene Tarte von der Ochsenherztomate
Sautierte weiße Rübchen /frische Feigen/karamellierter Ziegenkäse/Basilikum
22,90

Dessert

Mango Kokos Panna Cotta
Mango Sorbet/Mango Ragout Vanillecreme & Crunch
10,90

3 Gang 44 / 4 Gang 55

Für Anmerkungen zu Unverträglichkeiten / Einsicht in die Allergenliste sprechen Sie bitte mit unserem Service. Alle Preise in € inklusive MwSt. & Bedienung

Restaurant Schnabuleum

