

Degustationsmenü



by Michael Wolf

3 Gang Menü 59,90 / 4 Gang Menü 69,90

Vorspeise

"Gemüsegarten"

Rote Bete/Avocado/karamellierter Ziegenkäse/Feigen Senf Tabouleh/Vanilletomate
Granny Smith Apfel Sorbet/Kürbis Lavendel Flan/Kürbis & Mango Chutney/Shiso Kresse

"Wasser & Land"

Duett vom Yellow fin & edler Gelbflossen Makrele
Tabouleh/grüner Spargel/Vanille Tomaten/weißer Rettich/Kerbel/Trüffel

"Trilogie von der Nantaiser Entenbrust"

Geräucherte Brust/ gebackene Praline/Terrine
Wachtelei/Marone/Haselnuss/Couscous/Zwergorange/Cointreau

Zwischengänge

Gegrillte Salzwasser Riesen Gambas/Lachs Tortellini/Beurre Safran

In Waldhonig gegarte Wachtelbrust/Süßkartoffel /Cranberry/Madeirajus

Suppe aus der Kanne

Süppchen vom Bio Hokkaido

Kartoffel Gnocchi / Orangen Senf / Eifler Birnenchutney

Hauptgericht

Rosa gebratene Tranche vom Hirschrücken

Monschauer Senf Kruste/ Kartoffelgratin/Wirsing in Creme Fraiche/Waldpilze

16h Sous vide gegarte Brust von der Weihnachtsgans

Apfelrotkohl /Monschauer Senf Serviettenknödel/Petersilienwurzel/Cranberry/Barolo

In Kaffeebutter gegrillter WinterKabeljau auf der Haut

Grünes Spargel Saltimbocca/Petersilienwurzelpüree/Kräuterseitling/ Beurre Blanc

Tarte Tatin vom Steinpilz

Waldpilze/junger Lauch/Burrata/Trüffelschaum/Gewürz Tomaten/ Wildkräuter

Dessert

Duett von der Monschauer Printe

Printenmousse/Printenparfait/Lakritz Sorbet/Vanilla frita/Vanillecreme/Cranberrys

Marzipan trifft Schoki &Kaffee

Marzipan Creme Brulee/Kaffee Schokoladenparfait/Zwergorangen/Vanillecreme
Vanille Fritta /Crunch

3 Gang Menü 59,90 Vorspeise/ Hauptgang/ Dessert / 4 Gang Menü 69,90 / Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert

Bei Unverträglichkeiten und Allergenen fragen Sie bitte den Service oder schauen Sie in die Allergenen Karte Alle Preise in € inklusiver MwSt und Bedienung

Restaurant Schnabuleum

