

Mittwochs Menü



by Michael Wolf

"Italien trifft Monschau"

Carpaccio vom Black Angus Rind /Monschauer Tomaten Senf Creme
Parmesan/Wildkräuter/Cashewkerne/alter Aceto
20,90

"Gemüsegarten"

Karamellisiertes Carpaccio von der Eifler Birne
Praline vom gereiftem Ziegenkäse/ Pinienkerne/Birnen Chutney/Wildkräuter
19,90

"Wasser & Land"

Geräucherter Wildlachs im Muscovado Zucker gebrannt trifft Ziegen Lavendel Mousse
Vanilletomate/Shiso/Tabbouleh/Avocado/Limonen Creme
22,90

Suppe aus der Kanne

Süppchen von Bio Hokkaido trifft Monschauer Senf
Orangen Senf /Kartoffelknödel/Apfelragout
10,90

Hauptgericht

Gegrillter Kalbsrücken
Karamellisierter Spitzkohl/Kartoffelgratin
Estragon Senf Sauce / Preiselbeeren / Eifler Apfel
29,90

Gegrilltes Heilbuttfilet (Wildfang)
Mediterranes Grillgemüse/Rosmarinkartoffel
Beurre Blanc
30,90

Hokkaido Kürbis Ravioli
Sautiertes Marktgemüse/Burrata/Wildkräuter/Zitronen Senf Hollandaise
22,90

Dessert

Schoko Souffle trifft Callebaut Mousse
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

