



by Michael Wolf

## Mittwochs Menü

### "Italien trifft Monschau"

Carpaccio vom Black Angus /Monschauer Tomaten Senf Creme  
karamellisierter Burrata/ Wildkräuter/Cashewkerne/alter Aceto  
21,90

### "Gemüsegarten"

Rote Bete/ Feigensenf Tabouleh/Avocado  
Karamellisierter Ziegenkäse/ Tomate/grünes Apfelsorbet/Wildkräuter  
19,90

### "Wasser & Land"

Gegrillte Riesengamba  
Ingwer Sud/mariniertes Fenchelsalat/Schnittlauchöl/Wildkräuter  
22,90

## Suppe aus der Kanne

Süppchen von Waldpilzen  
Riesling Senf/Kartoffelgnocchi/Eifler Apfel  
10,90

## Hauptgericht

Kröstchen vom Eifler Hirsch  
Wirsing in Creme Fraîchê/Waldpilze/Kartoffelgratin  
Honig Mohn Senf Sauce  
30,90

Gegrilltes Filet vom Yellow fin Thuna  
Wilder Broccoli/Ofentomaten/ Rosmarin Drillinge  
Beurre Blanc  
35,90

Steinpilz Ravioli im Trüffelschaum  
Waldpilze/junger Lauch/Parmesan/Wildkräuter/Ofentomaten  
23,90

## Dessert

Schokoladen Ravioli im Cranberry Sud  
Cassis Sorbet/Mousse au Chocolate/Vanillecreme/Crunch  
10,90

**3 Gang Menü 45,00 Vorspeise/ Hauptgang/ Dessert / 4 Gang Menü 55,00 / 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

