



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

