



by Michael Wolf

## Mittwochs Menü

### "Italien trifft Monschau"

Carpaccio vom Black Angus /Monschauer Tomaten Senf Creme  
Parmesan/ Wildkräuter/Cashewkerne/alter Aceto  
22,90

### "Gemüsegarten"

Rote Bete/ Feigensenf Tabouleh/Avocado  
Karamellisierter Ziegenkäse/ Tomate/grünes Apfelsorbet/Wildkräuter  
20,90

### "Wasser & Land"

Gebackene Gamba im Kartoffelmantel  
Gehobelte Beete/gebäckener Ziegenkäse/Aprikosen Chutney/Tabouleh  
24,90

## Suppe aus der Kanne

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

## Hauptgericht

In Rosmarin Honig gebackene Poulardenbrust  
Wirsing in Creme Fraîchê/gerösteter Semmelknödel  
Honig Mohn Senf Sauce  
32,90

Gegrilltes Filet vom Yellow fin Thuna  
Wok Gemüse/Süßkartoffel-Petersilienwurzel  
Beurre Blanc  
35,90

Frische Steinpilzravioli  
Waldpilze/junger Lauch/Parmesan/Wildkräuter  
22,90

## Dessert

Mousse von der Callebaut  
Cassis Sorbet/Beeren Kompott/Mousse au Chocolate/Vanillecreme  
14,90

4 Gang Menü 40,00 / 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

