

Degustationsmenü



by Michael Wolf

Vorspeise

"Gemüsegarten"

Rote Bete/Avocado/Tabouleh/karamellisierter Ziegenkäse/Kirschtomate
Eifler Apfelsorbet/grüne Erbse/Mango Chutney/Wildkräuter

"Vitello einmal anders"

Sous vide gegartes Iberico trifft Eifeler Wildschwein
Tomatensenf/Kürbis Chutney/Parmesan/frittierte Kapern/Wildkräuter

"Wasser & Land"

Gegrillter Yellow Fin Thuna im Japan Crunch
Grüne Erbse/Passionsfrucht/Miso Kartoffelsalat/Shiso

"Italien trifft Eifel"

Carpaccio vom Black Angus Rind
Karamellisierter Burrata/Parmesan/Cashewkerne/Artischocke/Wildkräuter

Zwischengänge (Aufpreis)

Pulled vom Eifler Hirsch/Sesam Brioche/Spitzkohl/Kartoffelstampf/Barolojus
Gegrillte Riesen Gamba/Ratatouille/Tomate sud en sol/Black Garlic

Suppe aus der Kanne

Süppchen von Hokkaido/Karotte & Lemongras

Kartoffelknödel/Orangen Senf/Kürbis Chutney/Pesto

Hauptgericht

Rosa gebratenes Black Angus Rinderfilet (Greenfeed)
Wirsing in Creme Fraîché/Waldpilze/Kartoffelgratin/Barolojus

In Rosmarin Honig gebackene Bresse Poulardenbrust
Kartoffelgratin/Zuckerschoten/Tomaten Sud en sol/Honig Mohn Senf Jus

Gegrilltes Filet vom Schotten Lachs in Kaffir Lime Butter
Mediterranes Ratatouille/Rosmarin Drillinge/Limonen Senf Schaum

Frische Trüffel Ravioli

Waldpilze/junger Lauch/Parmesan/Burrata/Trüffelschaum/Wildkräuter

Dessert

"Erdbeer Love Chocolate"

Ruby Mousse/Erdbeer Sorbet/Panna Cotta/Erdbeer Gel/frittierte Ganache

Variation von Käse aus der Euregio

Feigenklette/geröstetes Limburger Brot/Senf aus der Mühle/Cassis Sorbet

3 Gang Menü 62 Vorspeise/ Hauptgang/ Dessert / 4 Gang Menü 72 / 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

