

A la Carte



by Michael Wolf

Vorspeise

"Gemüsegarten" 20,90

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

"Vitello einmal anders" 22,90

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

"Wasser & Land" 24,90

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

"Italien trifft Eifel" 24,90

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

Warme Vorspeisen

Pulled vom Eifler Hirsch/Sesam Brioche/Spitzkohl/Kartoffelstampf/Barolojus 22,90

Gegrillte Riesen Gamba/Ratatouille/Tomate sud en sol/Black Garlic 21,90

Suppe aus der Kanne

Süppchen von Hokkaido/Karotte & Lemongras 10,90

Kartoffelknödel/Orangen Senf/Apfel Chutney/Pesto

Hauptgericht

Rosa gebratenes Black Angus Rinderfilet (Greenfeed) 45,90
oder

Rosa gebratener Angus Rinderrücken 37,90

Wirsing in Creme Fraîché/Waldpilze/Kartoffelgratin/Barolojus

In Rosmarin Honig gebackene Bresse Poulardenbrust 35,90

Kartoffelgratin/Zuckerschoten/Tomaten Sud en sol/Honig Mohn Senf Jus

Gegrilltes Filet vom Schotten Lachs in Kaffir Lime Butter 35,90

Mediterranes Ratatouille/Rosmarin Drillinge/Limonen Senf Schaum

Trilogie von verschiedenen Senfknödel 25,90

Glasiertes Marktgemüse/Tomaten Lavendel Tee/Wildkräuter

Dessert

"Erdbeer Love Chocolate" 14,90

Ruby Mousse/Erdbeer Sorbet/Panna Cotta/Erdbeer Gel/Schokosoufflee

Variation von Käse aus der Euregio 18,90

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

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

