

Mittwochs Menü



by Michael Wolf

"Italien trifft Monschau"

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

"Gemüsegarten"

Rote Bete/ Feigensenf Tabouleh/Avocado/Hokkaido Kürbis
Karamellierter Ziegenkäse/grüne Erbse/Tomate/Apfelsorbet/Wildkräuter
20,90

"Wasser & Land"

Gegrillter Thunfisch in Japan Crunch
Miso Kartoffelsalat/Passionsfrucht/Shiso
24,90

Suppe aus der Kanne

Süppchen von weißem Spargel
Orangen Senf/Kartoffelknödel/Eifler Apfel
10,90

Hauptgericht

Kröstchen vom Iberico
Spargelragout/Waldpilze//Kartoffelgratin/Honig Mohn Senf Jus
28,90

In Rosmarin Honig gebackene Poulardenbrust
Grüne Flachbohnen/Kartoffelstampf/Waldpilze/Honig Mohn Senf Jus
35,90

Gegrilltes vom Norweger Lachsfilet in Kaffir Lime Butter
Mediterranes Ratatouille /Rosmarin Drillinge/Beurre Blanc
35,90

Trilogie vom Monschauer Senfknödel
Glasiertes Marktgemüse/Tomaten Tee/Wildkräuter
25,90

Dessert

Erdbeer Parfait
Mousse/Beeren Ragout/Vanillecreme
14,90

3 Gang Menü 49,90 / Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert | 4 Gang Menü 59,90/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
Für Anmerkungen zu Unverträglichkeiten / Einsicht in die Allergenliste sprechen Sie bitte mit unserem Service.Alle Preise in € inklusive MwSt. & Bedienung

Restaurant Schnabuleum

