

# Degustationsmenü



by Michael Wolf

## Vorspeisen

### "Gemüsegarten"

Rote Bete Tatar/Avocado/Feigen Senf Tabouleh/karamellierter Ziegenkäse  
Eifler Apfelsorbet/Mango Chutney/Bio Hokkaido/Erbse/Kirschtomate/Wildkräuter

### "Vitello einmal anders"

Filet vom St.Vither Klosterschwein/Gemüse Linsensalat/Mediterraner Humus  
Tomate Sud en Sol/karamellierter Burrata/Parmesan/frittierte Kapern/Balsamico

### "Wasser & Land"

Gegrillter Yellow Fin Thunfisch im Japan Crunch  
Miso Kartoffelsalat/Wildlachs Rilette/Shiso/Wasabi Mayonnaise/Forellen Perlen

## Zwischengänge

Bretonische Jakobsmuschel/Petersilienwurzel/Eifler Waldpilze  
Blutwurst "Rossini Style"/Parmaschinken/Riesengamba/Entenleber Mousse/Kartoffelknödel

## Suppe aus der Kanne

Süppchen vom Eifler Steinpilz trifft auf Monschauer Senf  
Ur Senf/Kartoffelknödel/Steinpilz Rilette

## Hauptgerichte

Rosa gebratener Grain Fed Angus Rinderrücken unter der Feigen Senf Kräuterkruste  
Rosenkohl/Limburger Speck/Petersilienwurzel/Eifler Waldpilze/Kartoffelgratin/Barolojus

Grain Fed Angus Rinderfilet (Aufpreis 7€)

In Rosmarin Honig gebackene Brust von der Bresse Poularde  
Karamellierter Spitzkohl/Kartoffelgratin/Eifler Waldpilze/Honig Mohn Senf Jus

In Butter gebratener Loup de mer  
Wilder Brokkoli/Rosmarin Drillinge/Calamansi/Safran Beurre Blanc

Frische Ravioli von Steinpilzen  
Eifler Waldpilze/Zuckerschoten/junger Lauch/Parmesan/Trüffelschaum/Wildkräuter

## Dessert

Gebackenes Soufflee von der Valrhona Schokolade  
Valrhona Schokoladen Mousse /Beeren Kompott/Tonkabohnen Creme Eis/Beeren/Vanille Creme

Karamellierter Val Dieu aus dem Aubel Kloster  
Geröstetes Brioche/Johannisbeer Senf/Senfrucht Chutney/geröstete Nüsse/Wildkirsch Sorbet/Kriek Bier

3 Gang Menü 69€ Vorspeise/ Hauptgang/ Dessert / 4 Gang Menü 79€/ Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert

Restaurant Schnabuleum



# A La Carte



by Michael Wolf

## Vorspeisen

### "Gemüsegarten" 24

Rote Bete Tatar/Avocado/Orangen Senf Tabouleh/karamellisierter Ziegenkäse  
Eifler Apfelsorbet/Mango Chutney/Bio Hokkaido/Erbse/Kirschtomate/Wildkräuter

### "Italien trifft Monschau" 25

Carpaccio vom Black Angus Rind trifft Monschauer Kaisersenf Creme  
Cashewkerne/Parmesan/Tatar von Tomaten Sud en sol/karamellisierter Burrata

### "Wasser & Land" 26

Gegrilltes & Sashimi vom Yellow Fin Thunfisch im Japan Crunch  
Miso Kartoffelsalat/Wildlachs Rilette/Wasabi Mayonnaise/Forellen Perlen

## Warme Vorspeisen

Bretonische Jakobsmuschel/Petersilienwurzel/Eifler Waldpilze 28

Blutwurst "Rossini Style"/Parmaschinken/Riesengamba/Entenleber Mousse/Kartoffelknödel 28

## Hauptgerichte

Rosa gebratener Grain Fed Angus Rinderrücken unter der Feigen Senf Kräuterkruste 38  
Rosenkohl/Limburger Speck/Petersilienwurzel/Waldpilze/Kartoffelgratin/Barolojus

Rosa gebratenes Grain Fed Angus Rinderfilet unter der Feigen Senf Kräuterkruste 46  
Rosenkohl/Limburger Speck/Petersilienwurzel/Waldpilze/Kartoffelgratin/Barolojus

In Rosmarin Honig gebackene Brust von der Bresse Poularde 38

Karamellisierter Spitzkohl/Kartoffelgratin/Eifler Waldpilze/Honig Mohn Senf Jus

In Butter gebratener Loup de mer 38

Wilder Brokkoli/Rosmarin Drillinge/Calamansi/Safran Beurre Blanc

Frische Ravioli von Steinpilzen 29

Waldpilze/Zuckerschoten/Ofentomaten/junger Lauch/Parmesan/Trüffelschaum/Wildkräuter

## Dessert

Gebackenes Valrhona Schokoladen Soufflee 16

Valrhona Schokoladenmousse /Beeren/Waldbeeren Ragout/Tonkabohnen Creme Eis/Vanille Creme

Karamellisierter Val Dieu aus dem Auel Kloster 19

Geröstetes Brioche/Mühlen Senf/Chutney/geröstete Nüsse/Trauben/Wildkirsch Sorbet/Kriek Bier



by Michael Wolf

## Veganes Menü

### "Gemüsegarten"

Tatar von der Roten Bete/Avocado/Calamansi/Hokkaido Kürbis  
Eifler Apfelsorbet/grüne Erbse/Lavendel/Kokos/Mango Chutney/Gartenkresse

### Zwischengang

Red Curry Dim Sum  
Mediterranem Grillgemüse/Kokosschaum/Wildkräuter/Shiso

### Hauptgänge

Cannelloni vom Ratatouille  
Wilder Broccoli/Ofentomate/Black Garlic/Tomatenessenz/Wildkräuter

oder

Hokkaido Kürbis Ravioli  
Zuckerschoten/Kürbis Chutney/Cashewkerne/Sojacreme/Wildkräuter

### Dessert

Strawberry Lemon Cake  
Cassis Sorbet/frische Beeren/Himbeer Gel

**3 Gang Menü 65 Vorspeise/ Hauptgang/ Dessert / 4 Gang Menü 75 / Vorspeise /Zwischengang / Hauptgang / Dessert**

Bei Unverträglichkeiten und Allergien fragen Sie bitte den Service oder schauen Sie in die Allergenen Karte Alle Preise in € inklusiver MwSt und Bedienung

Restaurant Schnabuleum

