

À la Carte Parkhotel Kurhaus

Vorspeisen

*Französisches Rindertartar
Black Angus Beef, Trüffelmayo, Worcestershire-Sauce* *Euro 19,00*

*Nordatlantik-Pulpo
Hummus, geröstete Kichererbsen, Gremolata* *Euro 22,00*

*Shrimps-Carpaccio
Gebratene Jakobsmuscheln, Wakame, Spanisches Olivenöl* *Euro 21,00*

Suppe

*Schwarzwurzelcremesuppe
Gebratener Mangold, Speck, Schnittlauchöl* *Euro 9,50*

Hauptgänge

Fleisch

*Sashi Premium Entrecôte
Kartoffel-Trüffel-Crème, Zuckerschoten, Birnen-Kroketten* *Euro 39,00*

*Wiener Schnitzel
Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren* *Euro 30,00*

*Kalbskarée „Kurhaus-Style“
Kartoffelhaube, Sellerie-Püree, BBQ-Mousseline* *Euro 40,00*

*Hirschrücken aus dem Bayerischen Wald
Kartoffel-Linsen-Püree, Pistazien-Pesto, Waldbeeren-Jus* *Euro 32,00*

À la Carte Parkhotel Kurhaus

Fisch

Gratinierter Hummer par Michel Rostang
Makkaroni, Hummersauce, Ossau-Iraty-Parmesan *Euro 39,00*

Kabeljau Loins
Süßkartoffelpüree, Asiatische Bohnen, gebackene Brie-Würfel *Euro 32,00*

Asiatisches Steinbeißer-Filet
Grüner Spargel, Karottencreme, Safranschaum *Euro 30,00*

Vegetarisch

Duett von Pasta
Morchel-Rahm-Tagliatelle, Gefüllte Steinpilz-Tortelli,
Gehobelter Parmesan *Euro 27,00*

Dessert

Crème Brûlée *Euro 9,00*

Latte-Macchiato-Parfait
Karamell-Crumble, Sabayon-Spiegel, Schoko-Creme *Euro 11,00*

Mille-Feuilles „A Thousand Leaves“
Crème Pâtissière, Neuschnee, Blätterteig *Euro 13,00*

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer