

Restaurant „Zum Mohrenkopf“

Inhaber Andrew E. Onuegbu

Sandkuhle 4-6

24103 Kiel

Fon 0431/96186 Mobil: 0162/9766865

Fax: 0431/6668883

www.zum-mohrenkopf.de

0431-96186

Durchgehend warme Küche

Täglich Küche: 11:30 – 15:00 Uhr und 17:30 bis 24:00 Uhr

Suppen

Büsumer Krabbensuppe nach Art des Hauses mit Cognac aromatisiert,
reichlich Krabbenfleisch, Sahnehaube und Baguette

5,90€

Tomatenessenz mit Quarkklößen, Basilikumstreifen und Baguette

6,50€

Steinpilzcremesuppe mit gebratenen Filetspitzen und ofenfrischem
Baguette

6,50€

Karotten-Ingwercremesuppe mit sautierten Garnelen und Sahnehaube

5,90€

Wildrahmsüppchen mit Fleisch- und Gemüseeinlage und
ofenfrischem Baguette

5,90€

Vorspeisen

Carpaccio von der geräucherten **Gänsebrust** an
Ruccolasalat mit herzhaftem Dressing, gerösteten Pinienkernen und
Ciabatta - Olivenbrot

13,90€

Rinder Carpaccio an frischem Ruccolasalat mit geriebenem Parmesan,
dazu Brot

10,50€

Lachstatar auf Pumpernickel mit Kaviar, Salatbouquet und
eingelegtem Kürbis

10,90 Euro

Schweinefiletmedaillons rosa gebraten an einer leichten
Calvadossauce, gegrillte Paradiesäpfel, bunte Gemüseauswahl, dazu
Kroketten

17,50€

Perlhuhnbrust in Salbeibutter gebraten auf einer Steinpilzsauce,
Schwarzwurzeln in Rahm, gebackene Zucchinischeiben, dazu
Dauphinkartoffeln

17,90€

Rinderfilet unter einer Rosmarin-Steinpilzkruste an einer leichten
rosa Pfeffersauce, Romanescogemüse, dazu Spätzle und
Gratinkartoffeln

24,50€

„Geflügel-Dékolleté“: Perlhuhn-, Enten- und Poulardenbrust in
Madeirabutter gebraten mit in Wildblütenhonig glacierten Früchten,
Rosmarin-Rambutanjus, dazu Pariser Karotten und
Dauphinkartoffeln

24,00€

Rosa gebratene Entenbrust an einer leichten Rosmarin-
Granatapfelsauce, Mandel-Broccoli und sautiertem frischen
Champignons- Zwiebelgemüse, dazu Kroketten

18,50€

Wildgerichte

In Burgundersud geschmorte **Damwildkeule** mit einem leichten
Wacholderjus, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl oder Rosenkohl und
Kroketten

17,90€

Rehrückenfilets rosa gebraten auf einer Preiselbeersauce,
Austernpilzen, Apfelrotkohl, gefüllte Birne, dazu Kroketten

23,00€

(Halbe-Ente) Ofenfrischer Entenbraten von Brust und Keule an
Orangensauce, Apfelrotkohl, Preiselbeerbirne, dazu Semmelknödel
oder Kroketten

Fisch

Zanderfilets unter einer Steinpilz-Olivenkruste in aromatischer Kräuterbutter gebraten, Hummersauce, dazu sautiertes Eismeergarnelen, Gemüseauswahl, Petersilienkartoffeln und Reis

18,50€

Steinbuttfilet gratiniert an Schalotten-Aprikosen-Balsamicoragout, Hummersauce, Schwarzwurzeln in Rahm, dazu Dillkartoffeln und gemischter Wildreis

28,50€

Duett von Steinbeißer- und Lachsfilet in Zitronenbutter gebraten auf Blattspinatbett, gebratener Garnelenspieß, zweierlei Saucen und Petersilienkartoffeln oder Reis

18,50€

Dessert

„Crème brûlée“: feine Vanillecreme mit braunem Zucker gratiniert und marinierten Früchten

5,00€

Hausgemachtes **Eisparfait** umlegt mit Früchten, Minzeblättern und marmorierten Schokostiften

5,50€

Hausgemachtes **Mousse in Schokoladengitter** gefüllt an zweierlei Saucen mit Früchten garniert

6,00€

Dessertvariation „Mohrenkopf“: Gaumenschmeichler aus verschiedenen Desserts mit exotischen Früchten, dreierlei Saucen und Hippengebäck

7,00€

Bitte wählen Sie von den Vorspeisen und Desserts je ein Gericht und von den Hauptgängen max. zwei Gerichte aus.

Der Küchenchef steht Ihnen gerne für eine Beratung zur Verfügung.
