

# **Restaurant „Zum Mohrenkopf“**

Inhaber Andrew E. Onuegbu

Sandkuhle 4-6

24 103 Kiel

Fon 0431/ 96 186

Fax: 0431 / 6 668 883

www.zum-mohrenkopf.de

**0431-96 186**

Durchgehend warme Küche

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

## **Suppen**

**Krabbensuppe** nach Art des Hauses mit Cognac aromatisiert, reichlich Eismeergarnelen, 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

6,50€

\*\*\*\*\*

## **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

12,50€

\*\*\*\*\*

**Lachstatar** auf Pumpernickel mit Kaviar, Salatbouquet und eingelegtem Kürbis

10,90 Euro

**Kleiner gemischter Salat** mit Entenbrust oder Edelfischfilets Balsamico Dressing

9,50 Euro

## **Wildgerichte**

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

18,90€  
\*\*\*\*\*

***Rehrückenfilets** rosa gebraten auf einer Preiselbeersauce, Wildpilzen, Apfelrotkohl, gefüllte Birne, dazu Krokette*

24,50€  
\*\*\*\*\*

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

19,80€

*Dialog von feinem **Hirsch- und Rehragout** mit Pilzen, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Dampfkartoffeln*

16,80€

\*\*\*\*\*

***Drei Schweinefiletmedaillons** an Rosmarin - und Pilzrahmsauce, dazu Krokette*

17,90€  
\*\*\*\*\*

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

24,50€  
\*\*\*\*\*

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

18,50€  
\*\*\*\*\*

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

24,00€  
\*\*\*\*\*

*„**Lamm-Duett**“: Lammrückenfilet und geschmorte Lammkeule an einer leichten Knoblauchrahmsauce, Champignon-Zwiebelgemüse, dazu Gratinkartoffeln*

19,80 Euro

***Drei Schweinefiletmedaillons** an Portweinjus und frischem Pfifferlingragout, dazu hausgemachte Spätzle, dazu Krokette*

19,80€  
\*\*\*\*\*

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

17,90€

## **Fisch**

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

18,50€

\*\*\*\*\*

**Norwegisches Lachsfilet** gebraten mit Hummersauce und in Weißburgunder-Véloté geschmorte Eismeergarnelen, Gemüse mit Hollandaise, dazu Bratkartoffeln oder Reis

18,50 Euro

\*\*\*\*\*

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**

**0431- 96 186**