

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*

26,50€

*(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*

17,80€

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

18,90€

***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*

18,90€

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