

“ Wussten Sie, dass es weltweit insgesamt ca. 16.000 Rebsorten gibt? Um Ihr Gericht zu vervollkommen, habe ich Ihnen die dazu geeignetsten Weine herausgesucht und freue mich, Sie vor Ort beraten zu dürfen.

Sabine Voll, Restaurantleiterin



“ Das Allgäu verwöhnt uns mit seinen hochklassigen, vielseitigen Naturerträgen, die wir im Restaurant Mohren mit viel Hingabe und Leidenschaft verarbeiten. Somit achten wir sehr darauf, dass Sie die regionalen Geschmäcker des Allgäus unverfälscht und in ihrer vollsten Intensität genießen können.

Oliver Class, Küchenchef

Kulinarische Höhepunkte im Hotel Mohren

Wildwochen

03.10. - 21.10.2018

Im Oktober wird's wild und heimisch! Genießen Sie köstliche Gerichte wie zartes Reh aus der Region mit Preiselbeer-Birne, glaciertem Rosenkohl und Kartoffelkroketten.

6. Mohren Genuss-Reise

19.10.2018

Kommen Sie mit uns auf eine Reise um die Welt und genießen Sie typische Spezialitäten aus Kalifornien, Argentinien, Chile, Südafrika und Australien.

Heiligabend

Weihnachts-Menü am 24.12.2018

Freuen Sie sich auf einen besinnlichen Abend mit einem köstlichen Galamenü und musikalischer Unterhaltung.

Silvester-Gala

31.12.2018

Feiern Sie mit uns den Jahreswechsel mit Sektempfang, 6-Gang-Galamenü, Mitternachtsimbiss und stimmungsvoller Live-Musik.

Hotel Mohren ****

Restaurant am Marktplatz
Marktplatz 6 87561 Oberstdorf
Tel +49 (0)8322 / 9120
www.hotel-mohren.de



Gefülltes und Gerolltes

28.07. - 12.08.2018



“ Immer auf der Suche nach neuen Kreationen, mit denen wir Ihnen ein genussvolles Erlebnis schaffen können, haben wir uns diesmal etwas ganz Besonderes ausgedacht.



Das Motto „Gefülltes und Gerolltes“ hat es uns erlaubt, mit den einzelnen Komponenten der regionalen Küche zu spielen, eine Harmonie zwischen ihnen entstehen zu lassen und somit etwas zu zaubern, was es im Restaurant Mohren so noch nicht gab.

André Brandt, Hoteldirektor

Flaschenweine

0,75 l

Riesling, Hausklosterberg
trocken, 2016
€ 32,50

Weingut Markus Molitor, Mosel Bernkastel
Der Riesling von der Mosel hat einen dezenten, angenehmen Duft nach Pink Grapefruit, frischem Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen wirkt dieser Wein animierend, saftig und erfrischend. Schon nach dem ersten Schluck schmeckt man seinen mineralischen Nachhall.

Gavi DOCG, 2017
€ 26,50

Cantina San Matteo, Piemont - Italien
Feine Melonenfrucht, frische und saftige Säure. Mit einer feinen würzigen Note und zarten Mandeltönen ist er das Paradebeispiel des unterhaltsamen Sommerweines.

Primitivo Salento IGP, 2016
€ 24,00

Cupertinum - Apulien
Anklänge von dunkler Schokolade, Leder und Tabak. Am Gaumen ist der Wein vollmundig und saftig, mit viel samtiger, reifer Frucht und wilden Kräutern.

Gefülltes und Gerolltes

Vorspeisen

Räucherlachsrollchen mit Frischkäsefüllung auf Rucolasalat und Balsamico Dressing
Smoked salmon rolls with cream cheese filling on bed of arugula salad and served with balsamic vinegar dressing
€ 14,90

Rinderkraftbrühe in der Terrine serviert mit Brätstrudel
Tureen of beef bouillon served with sausage-meat strudel
€ 6,80

gefüllt-gerollte Einflüsse aus aller Welt

Mit Tomaten, Oliven und Ziegenkäse gefüllte Putenrollchen auf Paprikagemüse mit Gnocchi
Small turkey rolls filled with tomatoes, olives and goat cheese and served on bell pepper vegetables with gnocchi
€ 18,90

Gebackenes und mit Spinat gefülltes Schollenfilet auf Kartoffel-Gurken-Salat mit Remouladensoße
Baked fillet of plaice filled with spinach served on potato-cucumber salad with remoulade sauce
€ 21,90

Cordon bleu vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Erbsen-Karotten-Gemüse und Salzkartoffeln
Veal cordon bleu filled with ham and cheese and served with peas, carrots and boiled potatoes
€ 23,90

Mit Bärlauchrisotto gefüllter Spitzpaprika auf Kräutersoße
Pointed peppers filled with wild garlic risotto on herb sauce
€ 17,90

Schweinefilet mit getrockneten Pflaumen gefüllt, auf Portweinsoße mit Brokkoliröschen und Kartoffelkroketten
Fillet of pork filled with dried plums on a port sauce served with broccoli florets and potato croquettes
€ 21,90

Dessert

Topfenpalatschinken auf Vanillesoße und Preiselbeeren
Sweet filled quark pancakes served with vanilla sauce and cranberries
€ 8,50

Mohren-Wein-Trio

Wir servieren Ihnen drei verschiedene Weine aus ausgewählten 0,7l-Flaschen im 0,1l-Glas zum parallel Verkosten, Probieren, zum Menü Genießen und Vergleichen.

Eins, Zwei, DRY - Riesling
trocken, 2016

VDP Weingut Josef Leitz, Rüdesheim - Rheingau
Genau das Richtige, um sich in Riesling zu verlieben: Saftige Frucht mit milder Säure und viel Stoff. Traubig mit exotischen Noten und viel Zitrusfrucht im Finale.

Chardonnay 234 DO, 2017
Enate, Somontano - Spanien

Stoffiger Chardonnay mit feiner, verhaltener Säure, dem typischen Schmelz und einer überraschend exotischen Note (Passionsfrucht) im Finale. Die Frucht ist reif und besticht mit einer charmanten, dezent gesetzten Süße.

Armador Carmenère
Odfjell Armador
trocken, 2015

Central Valley - Chile
Intensives violettrot – in der Nase findet man Aromen von Pflaume, Blaubeeren, Schokolade, Vanille und Pfeffer – mittlerer Körper, feste Tannine mit Frucht am Gaumen. Langer, gut balancierter Abgang

Drei Gläser à 0,1 l € 9,90