

# Essens *Abst*

SPEISE KARTE

# Essens Art

## UNSER AKTUELLES MENÜ

- **Gerahmte französische Zwiebelsuppe**  
Estragonespuma | Buchweizencrepe | Zwiebelsprossen  
  
\* \* \*
- **Jakobsmuscheln mit Apfel-Calvadosglasur**  
Roter Reis | Fenchel | Cidregelee  
  
\* \* \*
- **In Orangenöl confiierte Barbarie Entenbrust**  
Haselnussbrioche | Gewürz Couscous | Butternut Kürbis  
  
\* \* \*
- **Weißer Heilbutt mit Macadamia-Zitronen Haube**  
Karamellierter Blumenkohl | Zuckerschotenrisotto | Nussbitterschaum

### und/oder

- **Filetsteak vom Angus Rind mit Wintertrüffelaromen**  
Ochsenbäckchen | Kartoffeltaler | Pilzgröstel  
  
\* \* \*
- **Geeiste Nougatterrine mit Orangenbaumkuchen**  
Mandarinen Crème Brûlée | Zitrusfrüchte in Texturen | Limettensorbet

### oder

#### Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

#### Menü in 4-Gängen

59,00€

( Suppe, Jakobsmuscheln, Fisch oder Fleisch, Dessert)

- Menü in 6-Gängen

84,00€

korrespondierende Weinbegleitung 0,1l zu jedem Gang

4 Gang 24,00€

6 Gang 36,00€

# Essens Art

## UNSER VEGETARISCHES MENÜ

### Gerahmte französische Zwiebelsuppe

Estragonespuma | Buchweizencrêpe | Zwiebelsprossen

\* \* \*

### Mille feuille von Dinkel-Flammkuchen und Ziegenfrischkäse

Apfel-Lauchsalat | Allerlei von Beeten | Schwarze Walnuss

\* \* \*

### Ricotta-Gnocchi auf Wintergemüseragout

Spinatsalat | Thymianveloute

\* \* \*

### Gebackene Zimt-Grießnocken auf warmen Zwetschgen

Eclairs au chocolat | Walnussand | Zwetschgeneis

oder

### Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

Menü in 4-Gängen

49,00€

korrespondierende Weinbegleitung 0,1l zu jedem Gang  
4 Gang 24,00€

# Essens Art

## VORSPEISE

EURO

### Gerahmte französische Zwiebelsuppe

Estragonespuma | Buchweizencrepe | Zwiebelsprossen

9,00

### Jakobsmuscheln mit Apfel-Calvadosglasur

Roter Reis | Fenchel | Cidregelee

16,00

### In Orangenöl confierte Barbarie Entenbrust

Haselnussbröche | Gewürz Couscous | Butternut Kürbis

15,00

### Mille feuille von Dinkel-Flammkuchen und Ziegenfrischkäse

Apfel-Lauchsalat | Allerlei von Beeten | Schwarze Walnuss

14,00

## HAUPTGÄNGE

### Kabeljau und Pulpo mit Piment d'Espelette

Paprika-Kartoffel-Mousseline | Zucchini-ratatouille | Knoblauch Beurre blanc

29,00

### Weißer Heilbutt mit Macadamia-Zitronen Haube

Karamellisierter Blumenkohl | Zuckerschotenrisotto | Nussbitterschaum

30,00

### Filetsteak vom Angus Rind mit Wintertrüffelaromen

Ochsenbäckchen | Kartoffeltaler | Pilzgröstel

30,00

### Rumpsteak vom „Greater Omaha“ US Beef 300g

Kanarische Kartoffeln | Pimentos de Padron | rote + grüne Mojo-Sauce

33,00

### Ricotta-Gnocchi auf Wintergemüseragout

Spinatsalat | Thymianveloute

24,00

## DESSERT

<b>Geeiste Nougatterrine mit Orangenbaumkuchen</b>	14,00
Mandarinen Crème Brûlée   Zitrusfrüchte in Texturen   Limettensorbet	
<b>Gebackene Zimt-Grießnocken auf warmen Zwetschgen</b>	14,00
Eclairs au chocolat   Walnuss sand   Zwetschgeneis	
<b>Bananensplit 2.0</b>	14,00
Mandelmousse   Schokoladenschwamm   Vanilleeis	
<b>Dessert Variation "EssensArt"</b>	16,00
<b>Kugel hausgemachtes Sorbet</b>	3,00
<b>Kugel hausgemachtes Sorbet mit Sekt</b>	8,50
<b>Kugel hausgemachtes Sorbet mit Vodka</b>	9,50
<b>Käsevariation vom Affineur Waltmann</b>	14,00
Früchtesenf   Früchtebrot	