

# Essens Abst

SPEISE KARTE

# Essens Art

## UNSER AKTUELLES MENÜ

- **Schaumsüppchen vom Knollensellerie**  
Rieslingsekt | Allerlei vom Sellerie  
  
\* \* \*
- **Regenbogenforelle „Birne, Bohne, Speck“**  
Birnen sorbet | Bohnentatar | Speckgel  
  
\* \* \*
- **Tatar vom Kalbsrücken mit warmer Pilzquiche**  
Kopfsalatpesto | Gebeiztes Eigelb | Thymianjus  
  
\* \* \*
- **Zanderfilet auf gerahmtem Pfefferkraut**  
Glasierte Trauben | Pastinakenpüree | Meerrettichschaum

### und/oder

- **Medaillons vom Hirschrücken mit Kirschlack**  
Rosenkohl | Haselnuss-Schupfnudeln | Zuckerrübenjus  
  
\* \* \*
- **Karamellmousetörtchen mit Erdnussfudge**  
Kalamansisorbet | Zitronenschalengel | Karamelljoghurt

### oder

**Käsevariation vom Affineur Waltmann**  
Früchtesenf | Früchtebrot

- **Menü in 4-Gängen** 56,00€  
(Suppe, Regenbogenforelle, Fisch oder Fleisch, Dessert)
- **Menü in 6-Gängen** 76,00€

korrespondierende Weinbegleitung 0,1l zu jedem Gang  
4 Gang 24,00€                      6 Gang 36,00€

# Essens Art

## UNSER VEGETARISCHES MENÜ

- **Schaumsüppchen vom Knollensellerie**  
Rieslingsekt | Allerlei vom Sellerie  
  
\* \* \*
- **Gratinierter Sainte-Maure mit Pinienkernhaube**  
Senfsalat | Kartoffelcarpaccio | Zwetschgengel  
  
\* \* \*
- **Hokaidokürbis in Thymianhonig geröstet**  
Bulgurpraline | Zitronenrisotto | Mumbai-Curry-Sud  
  
\* \* \*
- **Parfait von weißer Schokolade mit Apfelmousse**  
Apfelsorbet | Karamellisierte weiße Schokolade | Apfeltempura

oder

**Käsevariation vom Affineur Waltmann**  
Früchtesenf | Früchtebrot

- Menü in 4-Gängen 47,00€

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

# Essens Art

## VORSPEISE

EURO

### Schaumsüppchen vom Knollensellerie

Rieslingsekt | Allerlei vom Sellerie

9,00

### Regenbogenforelle „Birne, Bohne, Speck“

Birnensorbet | Bohnentatar | Speckgel

15,00

### Tatar vom Kalbsrücken mit warmer Pilzquiche

Kopfsalatpesto | Gebeiztes Eigelb | Thymianjus

16,00

### Gratiniertes Sainte-Maure mit Pinienkernhaube

Senfsalat | Kartoffelcarpaccio | Zwetschgengel

14,00

## HAUPTGÄNGE

### Loup de mer und geräucherte Riesengarnele

Zucchini Potpourri | Trüffel-Kartoffelmousseline | Paprikaschaum

29,00

### Zanderfilet auf gerahmten Pfefferkraut

Glasierte Trauben | Pastinakenpüree | Meerrettichschaum

29,00

### Medaillons vom Hirschrücken mit Kirschlack

Rosenkohl | Haselnuss-Schupfnudeln | Zuckerrübenjus

30,00

### Kalbsrückensteak vom Grill mit Tomatensalsa

Romanasalat | Salbeikartoffeln | Parmesansauce

29,00

### Hokaidokürbis in Thymianhonig geröstet

Bulgurpraline | Zitronenrisotto | Mumbai-Curry-Sud

24,00

## DESSERT

<b>Karamellmousetörtchen mit Erdnussfudge</b> Kalamansisorbet   Zitronenschalengel   Karamelljoghurt	14,00
<b>Parfait von weißer Schokolade mit Apfelmousse</b> Apfelsorbet   Karamellisierte weiße Schokolade   Apfeltempura	14,00
<b>Geflämmte Blätterteigtarte mit Schokolade und Salzlakritz</b> Tonkabohneneis   Orangenragout   Pistazienstrudel	14,00
<b>DESSERT VARIATION "EssensArt"</b>	16,00
<b>Kugel hausgemachtes Sorbet mit Sekt</b>	8,50
<b>Kugel hausgemachtes Sorbet mit Vodka</b>	9,50
<b>Kugel hausgemachtes Sorbet</b>	3,00
<b>Käsevariation vom Affineur Waltmann</b> Früchtesenf   Früchtebrot	14,00