

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 confierte 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** 72,00€

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

Karamellierter 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

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