

Essens Abst

SPEISE KARTE

Essens Art

UNSER AKTUELLES MENÜ

- **Schaumsüppchen von der Süßkartoffel und Kokosnuss**
Orangencurry | Linsen Samosa | Minzjoghurt

- **In Thymianöl gebratene Gambas**
Graupenrisotto | Wurzelgemüse Creme | gepickelter Staudensellerie

- **Tatakí von der Rinderhüfte**
Chinakohl | Pflaume | Kumquat

- **Medaillons vom Schellfischrücken mit Olivenknusper**
Chalottenspinat | Zitrone | Parmesansauce

und/oder

- **Kalbsfilet mit Haselnuss-Thymian Krokant**
Grünkohl | Apfel | Gruyère Krapfen

- **Mango Mousse und Kokos Shortbread**
gelbe Grütze | Macadamianuss | Curry | Ananas

oder

Käsevariation vom Affineur Waltmann
Früchtesenf | Früchtebrot

Menü in 4-Gängen 59,00€
(Suppe, Gambas, 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

Schaumsüppchen von der Süßkartoffel und Kokosnuss

Orangencurry | Linsen Samosa | Minzjoghurt

* * *

Blumenkohl in Texturen

Petersilienerde | Passionsfrucht | Ciabatta Croutons

* * *

Taleggio Risotto mit jungem Spinat

gefüllte Spitzpaprika | knuspriges Bio Eigelb

* * *

Weißer Schokolade und Toffifee

Crème Caramel | Nussroulade | weißes Schokoladeneis

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

Schaumsüppchen von der Süßkartoffel und Kokosnuss

9,00

Orangencurry | Linsen Samosa | Minzjoghurt

In Thymianöl gebratene Gambas

15,00

Graupenrisotto | Wurzelgemüse Creme | gepickelter Staudensellerie

Thunfisch mit Schwarzwald Miso mariniert

16,00

Summer roll | Ingwer | Ponzugel

Tataki von der Rinderhüfte

16,00

Chinakohl | Pflaume | Kumquat

Blumenkohl in Texturen

14,00

Petersilienerde | Passionsfrucht | Ciabatta Croutons

HAUPTGÄNGE

Medaillons vom Schellfischrücken mit Olivenknusper

29,00

Chalottenspinat | Zitrone | Parmesansauce

Knuspriger Strudel von Scholle und Estragonsenf

28,00

Porree | Rote Zwiebelmarmelade | Rübstil-Kartoffelstampf

Kalbsfilet mit Haselnuss-Thymian Krokant

31,00

Grünkohl | Apfel | Gruyère Krapfen

Tranchen vom Schwarzfederhuhn „Stroganoff“

27,00

Wiesenchampignons | Wilder Broccoli | Petersilien Fettuccine

Taleggio Risotto mit jungem Spinat

24,00

gefüllte Spitzpaprika | knuspriges Bio Eigelb

DESSERT

Mango Mousse und Kokos Shortbread gelbe Grütze Macadamianuss Curry Ananas	14,00
Himbeer-Magnum mit weißer Schokolade Buttermilch Montelimar Nougat Cantaloupe Melone	14,00
Weißer Schokolade und Toffifée Creme Caramel Nussroulade weißes Schokoladeneis	14,00
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 Früchtesenf Früchtebrot	14,00