

Essens

Abst

SPEISE KARTE

# Essens Art

## UNSER AKTUELLES MENÜ

- **Schaumsüppchen von Pastinake, Kokos und Mango**  
kandierte Mango Salza | Crab Cake

\*\*\*

- **Tranchen vom Färöer Lach in Wacholderöl confiert**  
Gin Espuma | salziges Tonic Gelee | schwarzer Reis

\*\*\*

- **Tatar von der Kalbshüfte und Bärlauch**  
Kohlrabi | Limonen Seitlinge | Karotte

\*\*\*

- **Medaillons vom Seeteufel auf Portwein Risotto**  
knusprige Schwarzwurzel | Erbsenpüree | Vanille-Zwiebelschaum

### und/oder

- **Rinderfilet in Tellicherry Pfeffer Butter gebraten**  
Irish Stout Gemüse | Röstzwiebelcreme | Lauchstroh

\*\*\*

- **Knusprige Canneloni mit Zitronenthymian Creme**  
Whiskey Eis | Limonen Baiser | Zitrusfrüchte

### oder

#### Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

**Menü in 4-Gängen** 59,00€  
(Suppe, Färöer Lachs, Fisch oder Fleisch, Dessert oder Käse)

- **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 Pastinake, Kokos und Mango  
kandierte Mango Salza

\* \* \*

Creme Brûlée von Comté Reserve  
Feldsalat | Kartoffel Baumkuchen | Kräuter Schmand

\* \* \*

Ziegenkäse Ravioli in Salbeibutter  
Birne | Rote Beete | Gorgonzola

\* \* \*

Ananas Beignets mit Limettenzucker  
Kokos Panna Cotta | Rumkugel | Matcha Ingwer Eis

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 Pastinake, Kokos und Mango**  
kandierte Mango Salza | Crab Cake

9,00

**Argentinische Rotgarnele mit Chorizocreme**  
Olivenbrot | schwarze Bohne | Knoblauchschaum

16,00

**Tranchen vom Färöer Lachs in Wacholderöl confiert**  
Gin Espuma | salziges Tonic Gelee | schwarzer Reis

15,00

**Tatar von der Kalbshüfte und Bärlauch**  
Kohlrabi | Limonen Seitlinge | Karotte

16,00

**Creme Brölee von Comté Reserve**  
Feldsalat | Kartoffel Baumkuchen | Kräuter Schmand

14,00

## HAUPTGÄNGE

**Medaillons vom Seeteufel auf Portwein Risotto**  
knusprige Schwarzwurzel | Erbsenpüree | Vanille-Zwiebelschaum

30,00

**Doradenfilet in Bärlauchpesto glasiert**  
grüner Spargel | Belper Knolle | cremige Polenta

28,00

**Rinderfilet in Tellicherry Pfeffer Butter gebraten**  
Irish Stout Gemüse | Röstzwiebelcreme | Lauchstroh

31,00

**Lammvariation „Provenzalische Art“**  
Orangenfenchel | Kartoffelgratin | Thymianjus

29,00

**Barberie Entenbrust**  
Auberginen Mole | Dattel-Bulgur | Sauerkirsche

27,00

**Ziegenkäse Ravioli in Salbeibutter**  
Birne | Rote Beete | Gorgonzola

24,00



## DESSERT

<b>Ananas Beignets mit Limettenzucker</b> Kokos Panna Cotta   Rumkugel   Matcha-Ingwer Eis	14,00
<b>Erdnuss-Caramel-Schokoladen Tarte</b> Honig-Aprikosen Chutney   Mais   Erdnussbutter Eis	14,00
<b>Knusprige Canneloni mit Zitronenthymian Creme</b> Whiskey Eis   Limonen Baiser   Zitrusfrüchte	14,00
<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> Früchtesenf   Früchtebrot	14,00