

Essens

Abst

SPEISE KARTE

Essens Art

UNSER AKTUELLES MENÜ

- **Schaumsüppchen von gelber Paprika**
Gemüse Wan Tan | Oregano-Pinienkern-Pesto

* * *
- **Jakobsmuscheln im Nori Blatt**
Asiatisch marinierte Tomaten | Papaya | Wasabi-Mayonnaise

* * *
- **Kalbstafelspitz in Holzkohleöl confiert**
Mais | Zwiebel | BBQ Gel

* * *
- **Weißer Heilbutt mit deutschem Spargel**
Portwein-Schalotten | Kerbelmousseline | Estragon Beurre blanc

und/oder

- **Kalbsrückensteak mit Balsamico-Linsen**
Pfifferlinge | Schnittlauch-Kartoffelstampf | Majoranjus

* * *
- **Parfait von weißer Schokolade und Vanille**
Rhabarber Kompott | Erdbeergranite | Champagner-Erdbeergel

oder

Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

Menü in 4-Gängen

61,00€

(Suppe, Jakobsmuschel, Fisch oder Fleisch, Dessert)

- **Menü in 6-Gängen**

86,00€

korrespondierende Weinbegleitung 0,1l zu jedem Gang

4 Gang 24,00€

6 Gang 36,00€

UNSER VEGETARISCHES MENÜ

Schaumsüppchen von gelber Paprika

Gemüse Wan Tan | Oregano-Pinienkern-Pesto

* * *

Grüner und weißer Spargel in Texturen

Rhabarber | Eigelbcreme | Erdbeer-Gewürz-Chutney

* * *

Mangold-Bulgur-Roulade

Gemüse Paella | Limetten Aioli | schwarzer Knoblauch

* * *

Knuspriger Topfenstrudel

Kirsche | Mandel-Sablée | Schokolade

oder

Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

Menü in 4-Gängen

51,00€

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

Essens Art

VORSPEISE

EURO

Schaumsüppchen von gelber Paprika Gemüse Wan Tan Oregano-Pinienkern-Pesto	9,00
Jakobsmuscheln im Nori Blatt Asiatisch marinierte Tomaten Papaya Wasabi-Mayonnaise	17,00
Variation von der Eismeerlachsforelle Nashi Birne fermentierter Pfeffer Rucola	15,00
Kalbstafelspitz in Holzkohleöl confiert Mais Zwiebel BBQ Gel	16,00
Grüner und weißer Spargel in Texturen Rhabarber Eigelbcreme Erdbeer-Gewürz-Chutney	14,00

HAUPTGÄNGE

Weißer Heilbutt mit deutschem Spargel Portwein-Schalotten Kerbelmousseline Estragon Beurre blanc	30,00
Ikarimi Lachs mit Pumpernickel-Pfeffer-Crumble geschmorte Gurke Dill-Drillinge Senf	28,00
Kalbsrückensteak mit Balsamico-Linsen Pfifferlinge Schnittlauch-Kartoffelstampf Majoranjus	30,00
Ragout von der Rehkeule in Rotweinjus Pilze Serviettenknödel Rosmarin-Preiselbeeren	28,00
Mangold-Bulgur-Roulade Gemüse Paella Limetten Aioli schwarzer Knoblauch	24,00

DESSERT

Sandwich von Haselnuss-Sablée und Brombeere Hafer Nougat Brombeer-Rahmeis	14,00
Parfait von Weißer Schokolade und Vanille Rhabarber Kompott Erdbeergranite Champagner-Erdbeergel	14,00
Knuspriger Topfenstrudel Kirsche Mandel-Sablée Schokolade	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