

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

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

## HAUPTGÄNGE

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