

Essens

Abt

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 glasierten Fingermöhren**
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

* * *

Crème von Fetakäse und Olivenerde

Melone | Gurke | Knoblauch

* * *

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 |
| Creme von Fetakäse mit Olivenerde Melone Gurke Knoblauch | 14,00 |

HAUPTGÄNGE

| | |
|--|-------|
| Weißer Heilbutt mit glasierten Fingermöhren Portwein-Schalotten Kerbelmousseline Estragon Beurre blanc | 30,00 |
| Ikarimi Lachs mit Pumpnickel-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 |