

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 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