

Essens Abst

SPEISE KARTE

Essens Art

UNSER AKTUELLES MENÜ

- **Schaumsüppchen von Knollensellerie und Crème Fraîche**
Petersilien Espuma | Frischkäse Crepinette

- **Sockeye Wildlachs in Harissa-Butter gebraten**
Gewürzmandel | Blumenkohl | Brokkoli

- **Teriyaki von der Perlhuhnbrust**
Kimchi | Sushireis | Schwarzer Knoblauch

- **Steinköhler auf Kräutelerde**
Petersilienwurzel | gepickelte Perlzwiebeln | rote Portweinbutter

und/oder

- **Sauerbraten vom Hirschrücken**
Rosenkohl | Maronen | Pastinakencreme

- **Warmer Schokoladen-Zimt-Brownie**
Rum Rosinen | Marzipaneis | Quittenkompott

oder

Käsevariation vom Affineur Waltmann
Früchtesenf | Früchtebrot

Menü in 4-Gängen 61,00€
(Suppe, Lachs, Fisch oder Fleisch, Dessert oder Käse)

- **Menü in 6-Gängen** 86,00€

korrespondierende Weinbegleitung 0,1l zu jedem Gang
4 Gang 34,00€ 6 Gang 46,00€

Essens Art

UNSER VEGETARISCHES MENÜ

Schaumsüppchen von Knollensellerie und Crème Fraîche

Petersilien Espuma | Frischkäse Crepinette

* * *

Sainte Maure Ziegenkäse mit Rapunzelsalat

Walnuss | Apfel | Cranberries

* * *

Offene Lasagne von Wintergemüse

Rote Bete Salat | Le Petit Vinaigeois | Petersilien Beurre blanc

* * *

Variation von Milchreis

Nougatmousse | Zitrusfrüchte | Blutorangen Sorbet

oder

Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

Menü in 4-Gängen

51,00€

korrespondierende Weinbegleitung 0,1l zu jedem Gang
4 Gang 34,00€

Essens Art

VORSPEISE

EURO

Schaumsüppchen von Knollensellerie und Crème Fraîche

9,00

Petersilien Espuma | Frischkäse Crepinette

Sockeye Wildlachs in Harissa-Butter gebraten

16,00

Gewürzmandel | Blumenkohl | Brokkoli

Bernsteinmakrele mit Limette und Gin gebeizt

17,00

Pumpernickel | Quitte | Allerlei Beten

Teriyaki von der Perlhuhnbrust

16,00

Kimchi | Sushireis | Schwarzer Knoblauch

Sainte Maure Ziegenkäse mit Rapunzelsalat

14,00

Walnuss | Apfel | Cranberries

HAUPTGÄNGE

Zanderfilet auf gerahmtem Pfefferkraut

30,00

Honigtrauben | geräucherter Kartoffelpüree | Meerrettichschaum

Steinköhler auf Kräutерerde

29,00

Petersilienwurzel | gepickelte Perlzwiebeln | rote Portweinbutter

Sauerbraten vom Hirschrücken

31,00

Rosenkohl | Maronen | Pastinakencreme

Duett vom Duke of Berkshire Schwein

29,00

Birne | Bohne | Speck | Macaire Kartoffeln

Offene Lasagne von Wintergemüse

24,00

rote Bete | Le Petite Vinagoise | Petersilien Beurre blanc

DESSERT

Variation von Milchreis Nougatmousse Zitrusfrüchte Blutorangen Sorbet	14,00
Warmer Schokoladen-Zimt-Brownie Rum Rosinen Marzipaneis Quittenkompott	14,00
Trifle von grünem Apfel Glühweingel Mandelkrokant salziges Schokoladen-Fudge	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