

Essens Abst

SPEISE KARTE

Essens Art

UNSER "Tour de Menu" MENÜ

- **Schaumsüppchen von der Süßkartoffel mit Tikka Masala**
Linsenpakora | kaffir Limette | Gewürzlassi

* * *
- **Jacobsmuschel und Riesengarnele auf Bärlauchgraupen**
Blumenkohl | Weißer Portweinschaum | Rauchpaprikachips

* * *
- **Geräucherte Barberie Entenbrust**
Vanille Paprika | Kartoffel Muffin | Sauerrahm

* * *
- **Seeteufel Asiatisch interpretiert**
Weißkohl | Kartoffel-Wasabi Mousseline | Ingwer Beurre blanc

und/oder

- **Kalbsfilet und Kalbshaxen Ravioli**
Kräuter-Macaire-Kartoffel | geschmorte Saitlinge | Trüffeljus

* * *
- **Crème Brûlée von der Passionsfrucht**
Mango | Kokosnuß | Ananas

oder

Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

Menü in 4-Gängen

61,00€

(Suppe, Jacobsmuschel, 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€

UNSER VEGETARISCHES "Tour de Menu" MENÜ

Schaumsüppchen von der Süßkartoffel mit Tikka Masala

Linsenpakora | kaffir Limette | Gewürzlassi

* * *

Knusperstrudel von Fetakäse und Spinat

Reisnudeln | Joghurt | Weiße Bohnen

* * *

Taleggio Risotto

Kräuter Oliven | Gemüse Roulade | Basilikumsauce

* * *

Mille Feuille von Weißer Schokolade

Schokoladen-Joghurt Mousse | Honig | Walnuss | Banane

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 der Süßkartoffel mit Tikka Masala

9,00

Linsenpakora | kaffir Limette | Gewürzlassi

Jacobsmuschel und Riesengarnele auf Bärlauchgraupen

16,50

Blumenkohl | Weißer Portweinschaum | Rauchpaprikachips

Thunfischtatar

18,00

Wakame Alge | Sesam | Wasabi | Ponzugel | Edamame

Geräucherte Barberie Entenbrust

16,50

Vanille Paprika | Kartoffel Muffin | Sauerrahm

Knusperstrudel von Fetakäse und Spinat

15,00

Reisnudeln | Joghurt | Weiße Bohnen

HAUPTGÄNGE

Seeteufel Asiatisch interpretiert

31,00

Weißkohl | Kartoffel-Wasabi Mousseline | Ingwer Beurre blanc

Medaillons vom Skrei (Winterkabeljau)

29,50

Belugalinsen | Karotte | Nussbutter Püree

Kalbsfilet und Kalbshaxen Ravioli

31,00

Kräuter-Macaire-Kartoffel | geschmorte Saitlinge | Trüffeljus

Düsseldorfer Senfrostbraten vom Angus Rind

29,00

Romanesco | Rosmarin Drillinge | Altbier Jus

Lammfilet und geschmorte Lammhaxe

29,50

Artischocke | Kartoffelkuchen | Thymianjus

Taleggio Risotto

24,00

Kräuter Oliven | Gemüse Roulade | Basilikumsauce

DESSERT

Mille Feuille von Weißer Schokolade	14,00
Schokoladen-Joghurt Mousse Honig Walnüsse Banane	
Corn Flakes Panna Cotta	14,00
Haferkrokant Ananas Porridge Krapfen Erdnussbuttereis	
Crème Brûlée von der Passionsfrucht	14,00
Mango Kokosnuss Ananas	
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	14,00
Früchtesenf Früchtebrot	