

Essens Abst

SPEISE KARTE

Essens Art

UNSER AKTUELLES MENÜ

- **Polenta Schaumsüppchen**
Bärlauch | gebratene Polenta
* * *
- **Ikarimí Lachs in Limettenöl confiert**
Bulgur | Wassermelone | Hummerbisque

* * *

- **Himmel und Ääd**
Blutwurst | Kartoffel | Apfel | Zwiebel

* * *

- **Zanderfilet und Nordseekrabben**
Apfel Wirsing | Dill Kartoffeln | Speckschaum

und/oder

- **Rinderfiletsteak mit Zitronen-Pfeffer-Crumble**
Leipziger Allerlei | Lauchpüree | Morchelrahmsauce

* * *

- **Erdbeer Tiramisu im Glas**
Schokolade | Rhabarber | Tonkabohne

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€

UNSER VEGETARISCHES MENÜ

Polenta Schaumsüppchen

Bärlauch | gebratene Polenta

* * *

Tarte von grünem und weißem Spargel

gebackenes Eigelb | Kapern | Belper Knolle

* * *

Spinat Gnocchi in Bärlauchöl gebraten

Zucchini | Tomate | Pecorino

* * *

Vanille-Grießflammerie im Filoteig gebacken

Himbeeren in Texturen

oder

Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

Menü in 4-Gängen

51,00€

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

VORSPEISE

EURO

Polenta Schaumsüppchen

Bärlauch | gebratene Polenta

9,00

Confierter Ikarimi Lachs

Limettenöl | Wassermelone | Bulgur | Hummerbisque

17,00

Zweierlei Hummer Thailändisch

Mango | Avocado | Amarant | Summerroll

18,50

Himmel und Ääd

Blutwurst | Kartoffel | Apfel | Zwiebel

16,00

Tarte von grünem und weißem Spargel

gebackenes Eigelb | Kapern | Belper Knolle

14,00

HAUPTGÄNGE

Zanderfilet und Nordseekrabben

Apfel-Wirsing | Dill Kartoffeln | Speckschaum

31,00

Schollenfilet

Schnittlauchbutter | dicke Bohnen | Kartoffeln | Portwein-Zwiebelmarmelade

29,00

Schwarzfederhuhn und Chorizo

grüner Spargel | Knoblauch-Kartoffelpüree | Olivenölnage

28,00

Rinderfiletsteak mit Zitronen-Pfeffer-Crumble

Leipziger Allerlei | Lauchpüree | Morchelrahmsauce

31,00

Spinat Gnocchi in Bärlauchöl gebraten

Zucchini | Tomate | Pecorino

24,00

DESSERT

EURO

Erdbeer Tiramisu im Glas

Schokolade | Rhabarber | Tonkabohne

14,00

Parfait von Tahini und Sesamcaramel

Macadamiakrokant | Charentais Melone | Joghurt

14,00

Vanille-Grießflammerie im Filoteig gebacken

Himbeeren in Texturen

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

SPARGELMENÜ

- Polenta Schaumsüppchen
Bärlauch | gebratene Polenta

- Tarte von grünem und weißem Spargel
gebackenes Eigelb | Kapern | Belper Knolle

Deutscher Spargel mit Rinderfiletsteak

neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder Butter

oder

Deutscher Spargel mit Ikarimi Lachs

neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder Butter

- Erdbeer Tiramisu im Glas
Schokolade | Rhabarber | Tonkabohne

Menü in 4-Gängen

57,00€

SPARGELKARTE

EURO

Portion deutscher Spargel mit Rinderfilet

neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder Butter

31,00

Portion deutscher Spargel mit Ikarimi Lachs

neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder Butter

29,00

Portion deutscher Spargel mit Kalbsschnitzel

neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder Butter

29,00