

Essens

Abt

SPEISEKARTE

Essens Art

UNSER AKTUELLES MENÜ

Zwiebelschaumsüppchen und Noilly Prat

Estragon | Crème Fraîche | Elsässer Zwiebelkuchen

Ikarimí Lachs und Schwertmuschel

Roter Quinoa | Bergamotte | Muschelnage

Strudel von Wildhase, Feige und Walnuss

Preiselbeere | Rotweinsbirne | Waldorfsalat

In Zitronenöl gebratenes Skreifilet

Cremige Knoblauchpolenta | Butternut Kürbis | Sauce Choron

und/oder

Rinderfiletsteak mit Roscoff-Zwiebeln

Eingelegte Rübchen | Aligot | Armagnac Jus

Passionsfrucht Parfait

Kefir | Mandel | Tonkabohne

oder

Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

Menü in 4-Gängen

61,00€

(Suppe, Ikarimí 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 Aist

UNSER VEGETARISCHES MENÜ

Zwiebelschaumsüppchen

Estragon | Crème Fraîche | Elsässer Zwiebelkuchen

* * *

Geräucherter Knollensellerie und Burrata

Amaranth | Petersilien Crumble | Kräuterseitlinge

* * *

Risotto mit Fontina und Radicchio

Blumenkohl | wilder Brokkoli | Basilikum

* * *

Mexikanischer Schokoladen Chili Schmelz

Tequila Melone | Karamellierter Mais | Limettensorbet

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 Abit

VORSPEISEN

Zwiebelschaumsüppchen mit Noilly Prat Estragon Crème Fraîche Elsässer Zwiebelkuchen	9,00
Ikarími Lachs und Schwertmuschel Roter Quinoa Bergamotte Muschelnage	17,00
Gelbschwanzmakrele in Yuzu-Sesam Marinade Pak Choi Teriyaki Edamame Bohne	17,00
Strudel von Wildhase, Feige und Walnuss Preiselbeere Rotweibirne Waldorfsalat	18,00
Geräucherter Knollensellerie und Burrata Amaranth Petersilien Crumble Kräuterseitlinge	15,00

Essens Aart

HAUPTGÄNGE

In Zitronenöl gebratenes Skreifilet	31,00
Cremige Knoblauchpolenta Butternut Kürbis Sauce Choron	
Weißer Heilbutt mit Mango-Papadam-Crunch	30,00
Tandoori Gemüse Kichererbsen Bällchen Mangosalsa	
Rinderfiletsteak mit Roscoff-Zwiebeln	32,00
Eingelegte Rübchen Aligot Armagnac Jus	
Kalbsrücken am Knochen gebraten	34,00
Ratatouille Thymiankartoffeln Oliventapenade	
Maishähnchenbrust mit Parmaschinken und Salbei	29,00
Kerbel Mousseline Butterpilze Salbei Rahmsauce	
Risotto mit Fontina und Radicchio	24,00
Blumenkohl wilder Brokkoli Basilikum	

Essens Art

DESSERTS

Mexikanischer Schokoladen Chili Schmelz Tequila Melone Karamellierter Mais Limettensorbet	14,00
Passionsfrucht Parfait Kefir Mandel Tonkabohne	14,00
Warmes Bananen Walnuss Brot Curry Banane Haselnuss Schokoladencreme Bananeneis	15,00
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	15,00