

Essens

Abst

SPEISEKARTE

# Essens Art

## UNSER AKTUELLES MENÜ

### Karotten-Grapefruit Süppchen mit Kokosnuss

Cajun-Gewürzespuma | Aprikosen Salsa | Crab Cake

\*\*\*

### Riesengarnelen in Trüffelbutter gebraten

Leipziger Gemüse | Spitzmorchel Wan-Tan | Garnelen Bisque

\*\*\*

### Perlhuhnbrust in Lauchöl gebraten

Mais | Kaffee | weiße Polenta

\*\*\*

### Medaillons vom gebratenen Steinköhler

Zitronengras Vanille Risotto | Orangen Kürbis | Koriander Pesto

### und/oder

### Rinderfiletsteak "Stroganoff"

Dill-Kartoffelpüree | Rote Bete | Senf-Sauerrahm Jus

\*\*\*

### Blanc Manger (Mandelmilch Panna Cotta )

Zwetschge | Portwein | Tonkabohne

### oder

### Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

### Menü in 4-Gängen

65,00€

( Suppe, Garnelen, Fisch oder Fleisch, Dessert oder Käse )

### Menü in 6-Gängen

89,00€

( Suppe, Garnelen, Perlhuhn, Fisch und Fleisch, Dessert oder Käse )

korrespondierende Weinbegleitung 0,1l zu jedem Gang

4 Gang 36,00€

6 Gang 48,00€

# Essens Aart

## UNSER VEGETARISCHES MENÜ

### Karotten-Grapefruit Süppchen mit Kokosnuss

Cajun-Gewürzespuma | Aprikosen Salsa | Karotten Tempura

\* \* \*

### Tarte vom Hokaidokürbis

Radieschen | Haselnuss | Roquefort

\* \* \*

### Asiatische Kohlroulade mit Ingwer-Kokossauce

Sesam Bratnudeln | gebackenes Onsen-Ei | Edamame Bohne

\* \* \*

### Tarte au Citron

Weißer Schokolade | Lakritz | Zitronenverbene

oder

### Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

Menü in 4-Gängen

52,00€

korrespondierende Weinbegleitung 0,1l zu jedem Gang

4 Gang 36,00€

# Essens Abit

## VORSPEISEN

<b>Karotten-Grapefruit Süsschen mit Kokosnuss</b> Cajun-Gewürzespuma   Aprikosen Salsa   Crab Cake	9,50
<b>Riesengarnelen in Trüffelbutter gebraten</b> Leipziger Gemüse   Spitzmorchel Wan-Tan   Garnelen Bisque	18,00
<b>Zweierlei vom Wacholdergeräucherten Matjes</b> Zwetschgen-Zwiebelmarmelade   grüne Bohne   violette Kartoffeln	17,00
<b>Perlhuhnbrust in Lauchöl gebraten</b> Mais   Kaffee   weiße Polenta	19,00
<b>Tarte vom Hokaidokürbis</b> Radieschen   Haselnuss   Roquefort	15,00

# Essens Abit

## HAUPTGÄNGE

<b>Medaillons vom gebratenen Steinköhler</b>	32,00
Zitronengras Vanille Risotto   Orangen Kürbis   Koriander Pesto	
<b>Gebratenes Rotbarbenfilet</b>	29,00
Basilikum Polenta   Tomate   wilder Brokkoli   Basilikum Beurre blanc	
<b>Rinderfiletsteak "Stroganoff"</b>	32,00
Dill-Kartoffelpüree   Rote Bete   Senf-Sauerrahm Jus	
<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	29,00
Macaire Kartoffeln   Birne   Bohne   Speck	
<b>Barberie Entenbrust á L` Orange</b>	29,00
Laugenknödel   Fenchel   Thymian-Jus	
<b>Asiatische Kohlroulade mit Ingwer-Kokossauce</b>	25,00
Sesam Bratnudeln   gebackenes Onsenei   Edamame Bohne	

# Essens Art

## DESSERTS

<b>Blanc Manger (Mandelmilch Panna Cotta )</b> Zwetschge   Portwein   Tonkabohne	15,00
<b>Mousse von Zartbitterschokolade</b> Macadamianuss   Campari   Orange	15,00
<b>Tarte au Citron</b> Weiße Schokolade   Lakritz   Zitronenverbene	15,00
<b>Limettensorbet mit Minze Sirup (mit Sekt aufgegossen)</b>	11,00
<b>Kugel hausgemachtes Sorbet</b>	3,00
<b>Kugel hausgemachtes Sorbet mit Sekt</b>	8,50
<b>Kugel hausgemachtes Sorbet mit Vodka</b>	9,50
<b>Käsevariation vom Affineur Waltmann</b> Früchtesenf   Früchtebrot	15,00