

Essens

*Alte*

SPEISEKARTE

# Essens Art

## UNSER AKTUELLES MENÜ

### Schaumsuppe von Knollensellerie

Weißer Schokolade | Walnuss | Waldorfsalat

\*\*\*

### Lachsforelle aus dem Sauerland

Birne | Bohne | Speck

\*\*\*

### Tatar vom Rind in Estragon Marinade

Gebeiztes Eigelb | Variation von Bete | Dijon Senf

\*\*\*

### Kabeljau und Vanille

Süßkartoffel | gepickelter Staudensellerie | Petersilie

und/oder

### Hirschrücken und Schwarzwälder Schinken

Wirsing | Apfelkraut | Dauphine Kartoffeln

\*\*\*

### Tarte au Prune mit Zimt Merengue

Nougat | Lakritze | Blätterteig

oder

### Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

### Menü in 4-Gängen

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

69,50 €

### Menü in 6-Gängen

( Suppe, Lachsforelle, Tatar, Fisch, Fleisch, Dessert oder Käse )

99,00 €

korrespondierende Weinbegleitung 0,1l zu jedem Gang

4 Gang 37,00 €

6 Gang 55,00 €

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns gerne an.

# Essens Art

## UNSER VEGETARISCHES MENÜ

### Schaumsuppe von Knollensellerie

Weißer Schokolade | Walnuss | Waldorfsalat

\*\*\*

### Ofengebackener Hokkaido Kürbis

Thymian | Knoblauch | Aligot

\*\*\*

### Offene Lasagne von geschmorten Austernpilzen

Roscoff Zwiebeln | Wurzelgemüse | getrüffelter Parmesanschaum

\*\*\*

### Crème Caramel von der Mango

Vanille | Topinambur | Crème Double

oder

### Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

Menü in 4-Gängen

59,50 €

korrespondierende Weinbegleitung 0,1l zu jedem Gang

4 Gang 37,00 €

# Essens Aart

## VORSPEISEN

<b>Schaumsuppe vom Knollensellerie</b> Weiße Schokolade   Walnuss   Waldorfsalat	9,50 €
<b>Lachsforelle aus dem Sauerland</b> Birne   Bohne   Speck	19,00 €
<b>Makrelenfilet mit Chinakohl Kimchi</b> Möhre   Dashi   Bergamotte	19,00 €
<b>Tatar vom Rind in Estragon Marinade</b> Gebeiztes Eigelb   Variation von Bete   Dijon Senf	19,00 €
<b>Ofengebackener Hokkaido Kürbis</b> Thymian   Knoblauch   Alligot	16,00 €

# Essens Art

## HAUPTGÄNGE

<b>Kabeljau und Vanille</b> Süßkartoffel   gepickelter Staudensellerie   Petersilie	33,00 €
<b>Rotbarsch und Pulpo</b> Fenchel   Tomaten Basilikum Risotto   Cioppino Schaum	30,00 €
<b>Hirschrücken und Schwarzwälder Schinken</b> Wirsing   Apfelkraut   Dauphine Kartoffeln	34,00 €
<b>Schweinefiletstrudel Strindberg</b> Spitzkohl   geräucherte Drillinge   Röstzwiebel Veloute	29,00 €
<b>Offene Lasagne von geschmorten Austernpilzen</b> Roscoff Zwiebeln   Wurzelgemüse   getrüffelter Parmesanschaum	26,00 €

# Essens Art

## DESSERTS

Creme Caramel von der Mango Vanille   Topinambur   Creme Double	16,00 €
Tarte au Prune mit Zimt Merengue Nougat   Lakritze   Blätterteig	16,00 €
Kugel hausgemachtes Sorbet	4,00 €
Kugel hausgemachtes Sorbet mit Prosecco	8,50 €
Kugel hausgemachtes Sorbet mit Vodka	10,50 €
Käsevariation vom Affineur Waltmann Früchtesenf   Früchtebrot	18,00 €