

Essens

*Alte*

SPEISEKARTE

# Essens Art

## UNSER AKTUELLES MENÜ

Polenta-Zwiebelschaumsuppe mit ABB Senf  
Grüner Apfel | Zwiebelquiche | Schnittlauchöl

\*\*\*

Riesengarnelen in Kapern Petersilienbutter  
Artischocke | Grapefruit | Rauchmandel

\*\*\*

Hasenrücken mit Wacholder und Maronen  
Rotkohl | Sauce Cumberland | Feige

\*\*\*

Seeteufel und Liebstöckel  
Champignon | Petersilienwurzel | Graupenrisotto

und/oder

Rinderfilet mit Parmesanhaube  
Gewürzspinat | Safran Arancini | Madeira-Butter-Jus

\*\*\*

Mandarinen Parfait und Zartbitter Schokolade  
Orangenblütenhonig | schwarzer Sesam | Schokoladen Crumble

oder

Käsevariation vom Affineur Waltmann  
Früchtesenf | Früchtebrot

Menü in 4-Gängen 72,50 €  
( Suppe, Gamele, Fisch oder Fleisch, Dessert oder Käse )

Menü in 6-Gängen 102,50 €  
( Suppe, Gamele, Hase, Fisch, Fleisch, Dessert oder Käse )

korrespondierende Weinbegleitung 0,1l zu jedem Gang  
4 Gang 38,00 € 6 Gang 58,00 €

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns gerne an.

# Essens Art

## UNSER VEGETARISCHES MENÜ

Polenta-Zwiebelschaumsuppe mit ABB Senf

Grüner Apfel | Zwiebelquiche | Schnittlauchöl

\*\*\*

Steckrüben Schnittlauch Agnolotti

Kandierte Zwiebel | weißer Portwein | Malz

\*\*\*

Basilikum Gnocchi und Kräuteroliven

Tomaten | Avocado | Taleggio

\*\*\*

Zitronen Mousse Törtchen

Weißer Schokolade | Milchreisrapfen | Buttermilcheis

oder

Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

Menü in 4-Gängen

61,50 €

korrespondierende Weinbegleitung 0,1l zu jedem Gang

4 Gang 38,00 €

# Essens Abit

## VORSPEISEN

Polenta-Zwiebelschaumsuppe mit ABB Senf

9,50 €

Grüner Apfel | Zwiebelquiche | Schnittlauchöl

Riesengarnelen in Kapern Petersilienbutter

19,00 €

Artischocke | Grapefruit | Rauchmandel

Moules Marinieres und Crab Cake

19,00 €

Feldsalat | Pommes Alouettes | Petersilien Limettensorbet

Hasenrücken mit Wacholder und Maronen

19,00 €

Rotkohl | Sauce Cumberland | Feige

Steckrüben Schnittlauch Agnolotti

17,00 €

Kandierte Zwiebel | weißer Portwein | Malz

# Essens Art

## HAUPTGÄNGE

<b>Seeteufel und Liebstöckel</b> Champignon   Petersilienwurzel   Graupenrisotto	36,00 €
<b>Schellfisch und Pomelo</b> Schwarzwurzel   Kartoffel-Lauch-Gratin   Muschel Beurre blanc	32,00 €
<b>Rinderfilet mit Parmesanhaube</b> Gewürzspinat   Safran Arancini   Madeira-Butter-Jus	36,00 €
<b>Geschmorte Ochsenbacke in Primitivo-Jus</b> Grünkohl   rote Zwiebel   Serviettenknödel	32,00 €
<b>Basilikum Gnocchi und Kräuteroliven</b> Tomate   Avocado   Taleggio	27,00 €

# Essens Art

## DESSERTS

Zitronen Mousse Törtchen Weiße Schokolade   Milchreiskrapfen   Buttermilcheis	16,00 €
Mandarinen Parfait und Zartbitter Schokolade Orangenblütenhonig   schwarzer Sesam   Schokoladen Crumble	16,00 €
Kugel hausgemachtes Sorbet	4,00 €
Kugel hausgemachtes Sorbet mit Prosecco	8,50 €
Kugel hausgemachtes Sorbet mit Vodka	9,50 €
Käsevariation vom Affineur Waltmann Früchtesenf   Früchtebrot	18,00 €