

Essens

Alte

SPEISEKARTE

# Essens Acht

## UNSER AKTUELLES MENÜ

### Schaumsuppe von Hokkaido Kürbis und Madras Curry

Limetten-Ingwer-Schaum | Kürbiskuchen | geröstete Kürbiskerne

\*\*\*

### Sauerländer Lachsforelle

Chorizo | Wirsing | Birne

\*\*\*

### Knusprige Entenkeulen Praline mit Portweinjus

Kirsch Rotkohl | Marone | Quitte

\*\*\*

### Kabeljau und Bitterorange

Fenchel | Safran | Arancchìni

und/oder

### Hirschrücken und Zwetschge

Knollensellerie | Petersiliengraupen | Haselnuss

\*\*\*

### Warme Apfel Beignets

Koriandersaat | Beurre Noisette | Calvados

oder

### Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

### Menü in 4-Gängen

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

72,50 €

### Menü in 6-Gängen

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

102,50 €

korrespondierende Weinbegleitung 0,1l zu jedem Gang

4 Gang 38,00 €

6 Gang 58,00 €

# Essens Art

## UNSER VEGETARISCHES MENÜ

### Schaumsuppe von Hokkaido Kürbis und Madras Curry

Limetten-Ingwer-Schaum | Kürbiskuchen | geröstete Kürbiskerne

\*\*\*

### Süßkartoffel Tarte

Chicorée | Orange | Fourme d'Ambert

\*\*\*

### Gnocchi in Rosmarin-Zitronen-Butter

Wiesen Champignons | Kapern | Paprika | Fetakäse

\*\*\*

### Schwarzdorn Parfait

Weißer Schokolade | Walnuss | Krokant

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 Art

## VORSPEISEN

<b>Schaumsuppe von Hokkaido Kürbis und Madras Curry</b> Limetten-Ingwer-Schaum   Kürbiskuchen   geröstete Kürbiskerne	9,50 €
<b>Jakobsmuschel mit Sesam und Flusskrebis</b> Ponzu Gel   Gurke   Tandoori	19,00 €
<b>Sauerländer Lachsforelle</b> Chorizo   Wirsing   Birne	19,00 €
<b>Knusprige Entenkeulenpraline mit Portweinjus</b> Kirsch Rotkohl   Marone   Quitte	19,00 €
<b>Süßkartoffel Tarte</b> Chicorée   Orange   Fourme d'Ambert	17,00 €

# Essens Art

## HAUPTGÄNGE

<b>Kabeljau und Bitterorange</b> Fenchel   Safran   Arancchíni	36,00 €
<b>Rotbarbe mit Pulpo und Kräuteroliven</b> Fregola Risotto   Artischocke   Estragon	32,00 €
<b>Máispoularde und Trüffel</b> Roscoff Zwiebel   gepickelter Blumenkohl   Kartoffelmousseline	31,00 €
<b>Hirschrücken und Zwetschge</b> Knollensellerie   Petersiliengraupen   Haselnuss	36,00 €
<b>Gnocchi in Rosmarín-Zitronen-Butter</b> Wiesenchampignons   Kapern   Paprika   Fetakäse	27,00 €

# Essens Art

## DESSERTS

<b>Warme Apfel Beignets</b> Koriandersaat   Beurre Noisette   Calvados	16,00 €
<b>Schwarzdorn Parfait</b> Weiße Schokolade   Walnuss   Krokant	16,00 €
<b>Kugel hausgemachtes Sorbet</b>	4,00 €
<b>Kugel hausgemachtes Sorbet mit Prosecco</b>	8,50 €
<b>Kugel hausgemachtes Sorbet mit Vodka</b>	9,50 €
<b>Käsevariation vom Affineur Waltmann</b> Früchtesenf   Früchtebrot	18,00 €