

Essens

Alte

SPEISEKARTE

# Essens Art

## UNSER AKTUELLES MENÜ

### Schaumsüppchen von karamellisiertem Blumenkohl

Rauchlachscrepe | Mandarine | Dillfrischkäse

\*\*\*

### Gebratene Riesengarnelen mit Basilikum

Schwarzer Reis | Pomelo | Macadamianuss

\*\*\*

### Carpaccio vom Kalbstafelspitz

Radieschen | Rapunzelsalat | Kerbel-Rahmeis

\*\*\*

### Seeteufel mit Sternanis und Honigäpfel

Rahmkraut | Meerrettich | Kartoffelkrapfen

und/oder

### Kalbsfilet und geschmortes Kalbsbäckchen

Schwarzwurzel | Trauben | Kartoffelmousseline

\*\*\*

### Tarte aux Poires

Pecanuss | Karamell | Lakritze

oder

### Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

### Menü in 4-Gängen

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

72,50 €

### Menü in 6-Gängen

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

102,50 €

korrespondierende Weinbegleitung 0,1l zu jedem Gang

4 Gang 38,00 €

6 Gang 58,00 €

# Essens Acht

## UNSER VEGETARISCHES MENÜ

Schaumsüppchen von karamellisiertem Blumenkohl

Dillfrischkäsecrepe | Mandarine

\*\*\*

Hüttenkäse Wan Tans

Rote Bete | Rucola | Cashewkerne

\*\*\*

Gemüse und Kichererbsen Tajine

Couscous Roulade | Aprikose | Papadam

\*\*\*

Pavlova und Vanille

Passionsfrucht | Mango | Creme Double

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

<b>Schaumsüppchen von Karamellisiertem Blumenkohl</b> Rauchlachscrepe   Mandarine   Dillfrischkäse	9,50 €
<b>Gebratene Riesengarnelen mit Basilikum</b> Schwarzer Reis   Pomelo   Macadamianuss	19,00 €
<b>Carpaccio vom Kalbstafelspitz</b> Radieschen   Rapunzelsalat   Kerbel-Rahmeis	19,00 €
<b>Hasenrücken mit Kräutern der Provence</b> Kandierte Salz-Haselnuss   Hagebutte   Eichblatt   Lavendel-Jusgel	19,00 €
<b>Hüttenkäse Wan Tans</b> Rote Bete   Rucola   Cashewkerne	17,00 €

# Essens Art

## HAUPTGÄNGE

<b>Seeteufel mit Sternanis und Honigäpfeln</b> Rahmkraut   Meerrettich   Kartoffelkrapfen	36,00 €
<b>Lachsfilet und Lauchzwiebeln</b> Miesmuscheln   Wurzelgemüse   Thymian-Kartoffeln	32,00 €
<b>Kalbsfilet und geschmortes Kalbsbäckchen</b> Schwarzwurzeln   Trauben   Kartoffelmousseline	36,00 €
<b>Schweinefilet mit Balsamico Glasur</b> Grünkohl   Senf   Süßkartoffeln	32,00 €
<b>Gemüse und Kichererbsen Tajin</b> Couscous Roulade   Aprikose   Papadam	27,00 €

# Essens Art

## DESSERTS

<b>Tarte aux Poires</b> Pecanuss   Karamell   Lakritze	16,00 €
<b>Pavlova und Vanille</b> Passionsfrucht   Mango   Creme Double	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 €