

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

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

Essens Art

HAUPTGÄNGE

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

Essens Art

DESSERTS

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