

Essens

Alte

SPEISEKARTE

# Essens Art

## UNSER AKTUELLES MENÜ

### Schaumsüppchen von Lauch und Crème Fraîche

Königsberger Klops | Rote Bete | Kapern

\*\*\*

### In Basilikumöl gebratener Lachs

Bruschetta | Wassermelone | Buttermilch

\*\*\*

### Tori Katsu von der Maispoularde

Glasnudeln | Edamame Bohnen | Miso Sud

\*\*\*

### Weißer Heilbutt mit Karotten-Nussbutter Haube

Schwarzer Reis | Erbsen | Orange

und/oder

### Kurzgebratene Rinderfiletwürfel

Pfifferlinge | Wildkräuter | Gremolata

\*\*\*

### Geeiste Zitronen Biskuitrolle

Crème Chantilly | Zitronen Mousse | Zitronenschalen Gel

oder

### Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

### Menü in 4-Gängen

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

77,50 €

### Menü in 6-Gängen

( Suppe, Lachs, Tori Katsu, Heilbutt, Rinderfiletwürfel, Dessert oder Käse )

115,50 €

korrespondierende Weinbegleitung 0,1l zu jedem Gang

4 Gang 41,00 €

6 Gang 61,00 €

# Essens Aust

## UNSER VEGETARISCHES MENÜ

Schaumsüppchen von Lauch und Crème Fraîche

Rote Bete Tatar | Rote Bete Espuma | Kapern

\*\*\*

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Bergkäse

Topfen | Spinat | Roggenbrot

\*\*\*

Gebratene Knoblauch Polenta mit Tomaten Mole

Paprika | Guacamole | rote Zwiebeln

\*\*\*

Vanille Pavlova

Stachelbeere | Kaffee | weiße Schokolade

oder

Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

Menü in 4-Gängen

65,50 €

korrespondierende Weinbegleitung 0,1l zu jedem Gang

4 Gang 41,00 €

# Essens Art

## VORSPEISEN

<b>Schaumsüppchen von Lauch und Crème Fraîche</b> Königsberger Klops   Rote Bete   Kapern	9,50 €
<b>In Basilikumöl gebratener Lachs</b> Bruschetta   Wassermelone   Buttermilch	21,00 €
<b>Matjes „Hausfrauen Art“</b> Bohne   Meerrettich   Apfel	20,00 €
<b>Tori Katsu von der Mailpoularde</b> Glasnudeln   Edamame Bohnen   Miso Sud	21,00 €
<b>Südtiroler Schlutzkrapfen mit Bergkäse</b> Topfen   Spinat   Roggenbrot	20,00 €

# Essens Art

## HAUPTGÄNGE

<b>Weißer Heilbutt mit Karotten-Nussbutter Haube</b> Schwarzer Reis   Erbse   Orange	39,00 €
<b>Rotbarschfilet mit Piment d' Espelette</b> Bohnencassoulet   Chorizo   Patatas Bravas	38,00 €
<b>Kurzgebratene Rinderfiletwürfel</b> Pfifferlings Ragout   Wildkräuter   Gremolata	39,00 €
<b>Argentinisches Rumpsteak</b> Steak Pommes   Caesars Salat   Café de Paris Butter	39,00 €
<b>Gebratene Knoblauch Polenta mit Tomaten Mole</b> Paprika   Guacamole   rote Zwiebeln	28,00 €

# Essens Art

## DESSERTS

<b>Geeiste Zitronen Biskuitrolle</b> Crème Chantilly   Zitronen Mousse   Zitronenschalen Gel	16,00 €
<b>Vanille Pavlova</b> Stachelbeere   Kaffee   weiße Schokolade	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 €