

Essens

Alte

SPEISEKARTE

Essens Art

UNSER AKTUELLES MENÜ

Schaumsüppchen von Kartoffel und Senf

Röstzwiebel Espuma | Majoran Öl | Zwiebelkuchen

Thunfisch Tatar mit Kapern und Estragon

Tomate | Robiola | Olivenkrokant

Involtini vom Kalbsrücken und Rapunzelsalat

Malzstreusel | Liebstöckel | Kräuter Seitlinge

Seeteufel und Guancia

Pfefferkraut | Nussbutter Kartoffeln | Dill Veloute

und/oder

Hirschrücken mit Zwetschge und Walnusskrokant

Sellerie | Knöpfe | Zartbitterschokolade

Gebackene Grießnocken mit Zimtblüten

Fire Ball Whiskey | Mohnmousse | Apfel

oder

Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

Menü in 4-Gängen

(Suppe, Thunfisch Tatar, Seeteufel oder Hirschrücken, Dessert oder Käse)

77,50 €

Menü in 6-Gängen

(Suppe, Thunfisch Tatar, Involtini, Seeteufel, Hirschrücken, Dessert oder Käse)

115,50 €

korrespondierende Weinbegleitung 0,1l zu jedem Gang

4 Gang 41,00 €

6 Gang 61,00 €

Essens Abit

UNSER VEGETARISCHES MENÜ

Schaumsüppchen von Kartoffel und Senf

Röstzwiebel Espuma | Majoran Öl | Zwiebelkuchen

Maronen Tarte

Chicorée | Quitte | Fourme d'Ambert

Kurkuma Gnocchi und Hokkaïdokürbis

Cranberry | Koriander | Pecorino

Petit Croquebouche mit Orangenlikör

Karamell | Vanille | Mandel

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

Schaumsüppchen von Kartoffel und Senf Röstzwiebel Espuma Majoran Öl Zwiebelkuchen	9,50 €
Thunfisch Tatar mit Kapern und Estragon Tomate Robiola Olivenkrokant	21,00 €
Involtini vom Kalbsrücken und Rapunzelsalat Malzstreusel Liebstöckel Kräuter Seitlinge	21,00 €
Geschmorte Ochsenbacke in Sherry Jus Alligot Zwiebel Crème Fraîche	21,00 €
Maronen Tarte Chicorée Quitte Fourme d'Ambert	20,00 €

Essens Art

HAUPTGÄNGE

Seeteufel und Guanciale Pfefferkraut Nussbutter Kartoffeln Dill Veloute	39,00 €
Steinbeißer mit Chili-Ingwer-Crumble Shiitake Pilze gebackener Sushi Reis Mango	38,00 €
Hirschrücken mit Zwetschge und Walnuss Krokant Sellerie Knöpfe Zartbitterschokolade	39,00 €
Lammrücken mit Knoblauch-Parmesanhaube Aubergine Kartoffelgratin Fenchelsaat Jus	39,00 €
Kurkuma Gnocchi und Hokkaidokürbis Cranberry Koriander Pecorino	28,00 €

Essens Abit

DESSERTS

Gebackene Grießnocken mit Zimtblüten Fire Ball Whiskey Mohnmousse Apfel	16,00 €
Petit Croquembouche mit Orangenlikör Karamell Vanille Mandel	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 €