

Essens

Alte

SPEISEKARTE

# Essens Art

## UNSER AKTUELLES MENÜ

### Schaumsüppchen von Knollensellerie und Nussbutter

Rauchforellen Mousse | Mandarine

\*\*\*

### Gebratene Dorade Royal

Gremolata | Golden Delicious | Rettich

\*\*\*

### Hasenrücken und Belugalinsen

Sauce Cumberland | Birne | Wacholderbeere

\*\*\*

### Winterkabeljau und Dijonsenf

Graupenrisotto | Rote Bete | Pomelo

und/oder

### Kalbsfilet und confierter Knoblauch

Cremige Polenta | Fingermöhren | Peposo Jus

\*\*\*

### Tiramisu und Cantuccini

Kaffee | Kakao | Kahlúa

oder

### Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

### Menü in 4-Gängen

( Suppe, Dorade Royal, Winterkabeljau oder Kalbsfilet, Dessert oder Käse )

77,50 €

### Menü in 6-Gängen

( Suppe, Dorade Royal, Hasenrücken, Winterkabeljau, Kalbsfilet, 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 Knollensellerie und Nussbutter

Rauchforellen Mousse | Mandarine

\*\*\*

### Austernpilz Ravioli und Bergamotte

Pinienkerne | Caciocavallo | Süßrahmbutter

\*\*\*

### Taleggio-Knoblauch-Risotto

Wirsing-Pilzroulade | Kumquat | Roscoff Zwiebeln

\*\*\*

### Kokosnuss und Rum

Limette | Ananas | Rohrzucker

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 Knollensellerie und Nussbutter</b> Rauchforellen Mousse   Mandarine	9,50 €
<b>Gebratene Dorade Royal</b> Gremolata   Golden Delicious   Rettich	21,00 €
<b>Hasenrücken und Belugalinsen</b> Sauce Cumberland   Birne   Wacholderbeere	21,00 €
<b>Knusper Praline von der Entenkeule</b> Petersilienwurzel   Feige   Madeira	21,00 €
<b>Austernpilz Ravioli und Bergamotte</b> Pinienkerne   Caciocavallo   Süßrahmbutter	20,00 €

# Essens Art

## HAUPTGÄNGE

<b>Winterkabeljau und Dijonsenf</b> Graupenrisotto   Rote Bete   Pomelo	39,00 €
<b>Wolfsbarsch mit Boudin Noire</b> Topinambur   Birne   Zwiebel Beurre blanc	38,00 €
<b>Kalbsfilet und confierter Knoblauch</b> Cremige Polenta   Fingermöhre   Peposo Jus	39,00 €
<b>Schweinefilet und Trüffelbutter</b> Senf   Grünkohl   Schnittlauch-Gröstl	38,00 €
<b>Taleggio-Knoblauch-Risotto</b> Wirsing-Pilzroulade   Kumquat   Roscoff Zwiebeln	28,00 €

# Essens Art

## DESSERTS

Tiramisu und Cantuccini Kaffee   Kakao   Kahlúa	16,00 €
Kokosnuss und Rum Limette   Ananas   Rohrzucker	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 €