

Essens

Alte

SPEISEKARTE

# Essens Art

## UNSER AKTUELLES MENÜ

Schaumsüppchen von Süßkartoffel und Maracuja

Tandoori Espuma | Falaffel | Curry

\*\*\*

Rotgarnele in Kaffir-Limetten-Butter gebraten

Blumenkohl | Quinoa | Zitrone

\*\*\*

Kalbsrücken in Schnittlauch Vinaigrette

Möhre | Szechuan Pfeffer | Brioche

\*\*\*

Weißer Heilbutt mit Ahornsirup und Estragon glasiert

Schmorgurke | Nussbutter Püree | Kandierte Zitrone

und/oder

Rinderfilet und Bärlauch

Grüner Spargel | Macaire Kartoffeln | Tomate

\*\*\*

Erdbeermousse Törtchen mit Kefir-Minze Kern

Weißer Schokolade | Limetten-Minze-Sorbet | Kefirgel

oder

Käsevariation vom Affineur Waltmann

Früchtesenf | Früchtebrot

Menü in 4-Gängen

( Suppe, Rotgarnele, Heilbutt oder Rinderfilet, Dessert oder Käse )

77,50 €

Menü in 6-Gängen

( Suppe, Rotgarnele, Kalbsrücken, Heilbutt, Rinderfilet, Dessert oder Käse )

115,50 €

korrespondierende Weinbegleitung 0,1l zu jedem Gang

4 Gang 41,00 €

6 Gang 61,00 €

# Essens Art

## UNSER VEGETARISCHES MENÜ

### Schaumsuppe von Süßkartoffel und Maracuja

Tandoori Espuma | Falaffel | Curry

\*\*\*

### Tomaten-Walnuss-Quiche

Brechbohnen | Fagjoli Fritti | Bärlauch | alter Balsamico

\*\*\*

### Blumenkohl-Linsen-Dal

Sesam Hummus | Rauchmandel | Blattspinat

\*\*\*

### Rhabarber Tartelette mit Haselnuss Paté Sûcrée

Verbenen-Mousse | Champagner Granite | Haselnuss

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 Süßkartoffel und Maracuja</b> Tandoori Espuma   Falaffel   Curry	9,50 €
<b>Rotgarnele in Kaffir-Limetten-Butter</b> Blumenkohl   Quinoa   Zitrone	21,00 €
<b>Gebratene Jakobsmuscheln</b> Guanciaie   grüner Spargel   Miso	21,00 €
<b>Kalbsrücken in Schnittlauch Vinaigrette</b> Möhre   Szechuan Pfeffer   Brioche	21,00 €
<b>Tomaten-Walnuss Quiche</b> Brechbohnen   Fagioli Fritti   Bärlauch   alter Balsamico	20,00 €

# Essens Art

## HAUPTGÄNGE

<b>Weißer Heilbutt mit Ahornsirup und Estragon glasiert</b> Schmorgurke   Nussbutter Püree   Kandierte Zitrone	39,00 €
<b>Schollenfilet unter Schnittlauchkruste</b> Junge Rübchen   warmer Kartoffelsalat   Fisch Beurre blanc	36,00 €
<b>Rinderfilet und Bärlauch</b> Grüner Spargel   Macaire Kartoffeln   Tomate	39,00 €
<b>Geschmorte Lammkeule mit Thymian Knusper</b> Cous Cous   Fenchel   Fetakäse	36,00 €
<b>Blumenkohl-Linsen-Dal</b> Sesam Hummus   Rauchmandel   Blattspinat	28,00 €

# Essens Art

## DESSERTS

Erdbeermousse Törtchen mit Minze-Kefir Kern Weiße Schokolade   Limetten-Minze Sorbet   Kefirgel	16,00 €
Rhabarber Tartelette mit Haselnuss Paté Sûcrée Verbenen-Mousse   Champagner Granite   Haselnuss	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 €