

## *ESSENCE MENÜ I*

### *Vorspeise*

Makrele / Birne / Bohne / Kartoffel

### *Suppe*

Kohlrabischaumsuppe / Bries / Vanille

### *Zwischengang*

Jakobsmuschel / Risotto Venere / Manchego / Frankfurter Kräuter

### *Hauptgang*

Iberico / Süßkartoffel / Mais / Pimientos de Padrón

### *Käse*

Käseauswahl / Nuss / Feige / Honig

### *Dessert*

Avocado / Olivenöl / Mandel / Pomelo

*„Widme Dich der Liebe und dem Kochen mit ganzem Herzen.“*

*Dalai Lama*

**Gerne können Sie sich vertrauensvoll an die Kollegen im Service wenden, sollten Sie eine vegetarische Alternative suchen, oder Fragen zu enthaltenen Allergenen haben.**

**Sie können Ihr Menü ganz frei gestalten, ob Sie einen Salat zur Vorspeise wünschen, ein vegetarisches Menü bevorzugen, oder die Gerichte der Menüs untereinander tauschen möchten.**

**Bei uns sind dem guten Geschmack keine Grenzen gesetzt.**

Alle Preise verstehen sich in Euro

Allergene können in allen Speisen enthalten sein. Bitte wenden Sie sich vertrauensvoll an unser Personal.

## ESSENCE MENÜ II

### *Vorspeise*

Kaninchen / Sauce Soubise / Rhabarber / Rauke

### *Suppe*

Skrei Bisque / Gelbe Beete / Estragon

### *Zwischengang*

„Cailles au Vin Rouge“

Wachtel / Schmorgemüse / Steinchampignons

### *Hauptgang*

Heilbutt / Beurre Blanc / Blumenkohl „Polski“ / Ei / Belper Knolle

### *Käse*

Käseauswahl / Nuss / Feige / Honig

### *Dessert*

Bircher Müsli / Traube / Granny Smith / Hafer

Bitte wählen Sie aus unseren ESSENCE MENÜS.

### **Kleines Menü für 51**

(Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Käse oder Dessert)

**Die Weinbegleitung dazu für 25**

### **Feinschmecker Menü für 67**

(Vorspeise oder Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Käse oder Dessert)

**Die Weinbegleitung dazu für 34**

### **Gourmet Menü für 78**

(Vorspeise / Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Käse oder Dessert)

**Die Weinbegleitung dazu für 43**

### **Essence Menü für 87**

(Vorspeise / Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Käse / Dessert)

**Die Weinbegleitung dazu für 52**

Alle Preise verstehen sich in Euro

Allergene können in allen Speisen enthalten sein. Bitte wenden Sie sich vertrauensvoll an unser Personal.

### ***Unsere Salatklassiker***

Gebratener Ziegenkäse / Blattsalate / Lavendelhonig / Apfel-Tomaten-Chutney	11,5
Ceasar's Salad klassisch	9,5
Ceasar's Salad mit gegrillter Hähnchenbrust	13
Ceasar's Salad mit sautierten Gambas	14,5

### ***Vegetarische Speisen***

Kohlrabi <sup>2</sup> / Kräuterravioli / Vanilleöl	14,5
Gebackener Sellerie / Sauce Soubise / Rhabarber / Rauke	17
Schmorgemüse / geröstete Beete / Kürbis Süß-Sauer	18,5
Risotto Venere / Manchego / Mango / Frankfurter Kräuter	18,5
Blumenkohl „Polski“ / Ei / Belper Knolle / Vegi Jus	22,5
Süßkartoffel / Mais / Pimientos de Padrón / Romana	22,5

### ***NUR AUF VORBESTELLUNG – 1 Woche vor Reservierung CHATEAUBRIAND oder LOUP DE MER in der SALZKRUSTE***

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen ab 2 Personen am Tisch tranchiert.

#### ***Loup de Mer in der Salzkruste oder Chateaubriand im Ganzen***

für 38,- Euro pro Person mit den passenden Beilagen.

### ***Ihre FEIER im ESSENCE***

Haben Sie Ihre Feier schon geplant?

Viele Möglichkeiten gibt es bei uns. In kleiner familiärer Runde bis hin zur großen Firmenfeier, ob als Menü serviert oder auch modern als Flying Büffet. Wir sind für Sie da, sprechen Sie uns an!