EssBar
fein & pfiffig

## Menü

Okonomiyaki, herzhafter japanischer Pfannkuchen, asiatisches Gemüse,
Bull Dog Soße & asiatische Mayonnaise 15,00

***

Gebratenes Filet vom Adlerfisch, Senfsoße &
Grünkohl bürgerlich mit Kartoffeln 31,00

oder

Geschmortes irisches Ochsenbäckchen, Jus, gebratener Brokkoli,
Kartoffel - & Kürbisgemüse 31,00

***

Schokoladenganache, Baileys, Himbeerragout & Haselnusskrokant 9,50

3 – Gang Menü 50,00

Keine Änderungen im Menü

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

## Vorspeise

| | |
|---|---|
| klassisches französisches Rindertatar mit Kapern, rote Zwiebel & geröstetem Knoblauchbrot | 22,00 |
| Crunchy Garnelen, Mango-Papaya- Salsa & Chilli Mayonnaise | 18,50 |
| Caesar Salat, Salatherzen, Ei, Croutons & Caesardressing klein/groß<br>mit gebratenem Hühnchen | 15,00/20,00<br>+ 5,00 |
| Gâteaux von der Gänseleber (ungestopft), Brioche, Portweingelee Feigenmarmelade | 24,50 |
| Burrata mit marinierten Zucchini, Ahornsirup & Pistazie | 15,00 |
| Hummersuppe mit Champagner verfeinert | 18,50 |
| Carpaccio vom Label Rouge Lachs, Limette, Kapern, eingelegter Kohlrabi & Schalotten Créme fraîche | 18,50 |
| Tataki vom Rinderfilet, Glasnudelsalat & hausgemachter Kimchi | 22,00 |

Für den 2. Brotkorb berechnen wir 3 € pro 2 Personen

***Bitte wählen Sie ab 5 Personen max. 4 unterschiedliche Vorspeisen/Hauptgänge***

EssBar
fein & pfiffig

# Hauptgang

| | |
|---|---|
| Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat klein/groß | 20,00/29,00 |
| Cordon bleu vom Kalb mit Bratkartoffeln & Gurkensalat | 34,00 |
| Thailändisches rotes Curry mit asiatischem Gemüse & Jasminreis | 20,00 |
| mit Garnelen/Hühnchen | 25,00 |
| Spaghetti aglio, olio e Peperoncino mit Parmesan | 13,50 |
| mit Garnelen oder mit Rinderfiletstreifen | 21,00 |
| Rotkohlrisotto, Ingwer, Maronensoße & süße Walnüsse | 23,00 |
| Kurzgebratenes Filet vom schottischen Label Rouge Lachs, Passionsfruchtsoße, geschmorter Chicorée & Kürbispürre | 30,00 |
| Eifeler Hirschragout, Schokolade, Preiselbeeren, Rosenkohl, Spätzle & Créme fraîche | 34,00 |
| Steak & Fries - irisches Rinderfilet (medium-rare gebraten), Pfeffersoße, homemade Fritten & Salat | 38,00 |

Für den 2. Brotkorb berechnen wir 3 € pro 2 Personen

***Bitte wählen Sie ab 5 Personen max. 4 unterschiedliche Vorspeisen/Hauptgänge***

# Dessert

| | |
|---|---|
| Schokoladenganache, Baileys, Himbeerragout & Haselnusskrokant | 9,50 |
| Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück | 4,00 |
| Warmes Apfelküchlein mit Walnusseis | 9,50 |
| Affogato – Vanilleeis mit Espresso übergossen | 7,50 |
| Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Marmeladensenf | 15,00 |

# Gänsemenü ab 10.11.-23.12.

Süßes Sandwich mit gebratener Gänseleber (ungestopft),
Trüffelmajo, Apfelmus & Portweinschalotten
**23,50**

**und/oder**

Consommé von der Gans
mit Sherry & Gemüse **13,50**

***

Gänsekeule/Gänsebrust,
Apfel-Ingwer Soße,
Rotkohl, Kartoffelkloß &
Daniels Interpretation vom Bratapfel **38,50/42,00**

***

Zimt Panna Cotta mit Beerenfrüchten **9,50**

3 Gang Menü Suppe 55,00/**58,00**
3 Gang Menü mit süßem Sandwich **63,00/66,00**
4 Gang Menü **75,00/78,50**

***Alle Gerichte aus dem Menü können auch einzeln bestellt werden***

***Bitte wählen Sie ab 5 Personen max. 4 unterschiedliche Vorspeisen/Hauptgänge***