

Menü

Karamellierter Ziegenkäse, Birne & Rote Bete Salat, Kerne,
Vermouth & Orangensaft – Vinaigrette 15,00

Gebratene Seeteufel Medaillons, pikanter Pfirsichsud, gebratene Pfirsiche,
Pilze & Kartoffelstroh 31,00

oder

Kalbssteakrücken sous vide gegart, pikanter Pfirsichsud, gebratene Pfirsiche,
Pilze & Kartoffelstroh 31,00

Flan Parisien, Dulche de leche, Salz, Schoko & geröstete Erdnüsse 9,50

3 – Gang Menü 50,00

Keine Änderungen im Menü

Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden

EssBar's Klassiker Vorspeise

klassisches französisches Rindertatar mit Kapern, rote Zwiebel & geröstetem Knoblauchbrot	20,00
Crunchy Garnelen, Mango-Papaya- Salsa & Chilli Mayonnaise	18,50
Caesar Salat, Salatherzen, Ei, Croutons & Caeserdressing klein/groß mit gebratenem Hühnchen	15,00/20,00 + 5,00
Gâteaux von der Gänseleber (ungestopft), Brioche, Portweingelee & Feigenmarmelade	23,50

EssBar's Klassiker Hauptgang

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat klein/groß	20,00/29,00
Cordon bleu vom Kalb mit Bratkartoffeln & Gurkensalat	34,00
Thailändisches rotes Thai 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
Spaghetti Carbonara, Speck, Ei, Frühlingslauch & Parmesan	17,50

Für Brotnachservice berechnen wir 3 € pro 2 Personen

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



Vorspeise

Französische Zwiebelsuppe mit Käse & Croutons	12,50
Thunfisch Sashimi, Wakame, Wasabi, Sojasoße, Sushi Ingwer & gebackene Frühlingsrolle	18,50
Rindfleischsalat, Jalapeño, Mayonnaise, Paprika, Saure Gurken	19,00

Hauptgang

Thunfisch a la plancha, spicy Beurre Blanc, asiatisches Gemüse & geröstete Erdnüsse	30,00
Kalbslebergeschnetzeltes, Jus, Apfel & Zwiebel, Kartoffelpüree	26,00
Hausgemachte Steinpilzravioli, Pilzrahmsauce, Spinat, Ofentomaten & Parmesan	23,00
Sous- Vide gegarte Maispoularde, spicy Beurre blanc, asiatisches Gemüse & Sushi-Ingwer Risotto	26,00
Irishes Rinderfilet (medium-rare gebraten), Kräuterbutter	
Spaghetti aglio, olio e Peperoncino mit Parmesan	38,00

Für Brotnachservice berechnen wir 3 € pro 2 Personen

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

Desserts

Flan Parisien, Dulche de leche, Salz, Schoko & geröstete Erdnüsse	9,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Zwetschgen Crumble mit Vanilleeis	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

Seafood vom 22.09.-26.09.

Seezunge im Ganzen gebraten, Spinat, Nussbutter, Drillinge & Petersilie **68,-**

Jakobsmuscheln gebraten, Passionsfruchtsoße & geschmorter Chicorée

Vorspeise: 20,00 Hauptgang: 30,00

Jumbo Miesmuscheln, orientalischer Linsensud,

Gemüsejulienne & Süßkartoffelpommes

Vorspeise: 15,00 Hauptgang: 25,00

Wildmenü vom 13.10.-17.10.

Gänseleberterrinen (ungestopft), Portwein Feigensenf, Walnüsse & Brioche **23,50**

Hirschconsommé, Sherry & Gemüsewürfel **13,50**

Sous vide gegarter Hirschrücken mit Trüffel-Nuss-Kruste, Rotkohl, Kartoffelrösti

32,00

Pflaumencrumble mit Vanillesoße **9,50**

Menü 3 Gang Suppe: 50,- ; Menü 3 Gang Leber 59,00; Menü 4 Gang: 69,00

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

Gänsemenü ab 10.11.-23.12.

Süßes Sandwich mit 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**

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