

## Menü

Lachstatar asiatisch mariniert, Wakame, gebackene Gyoza & Kroepek 20,50

\*\*\*

Gebratenes Steinbutt Filet, Jus, Rosenkohl,  
Kürbiskompott & Kartoffelpüree 33,00

oder

Sauerbraten vom irischen Ochsenbäckchen, Rosenkohl,  
Kürbiskompott & Kartoffelpüree 31,00

\*\*\*

Lebkuchen Mousse mit Schokoladensoße 11,50

3 – Gang Menü 55,00

*Gerichte aus dem Menü können auch a la Carte bestellt werden*

## Vorspeise

Hausgemachte Trüffelpizza, geschmorte Zwiebeln & Abondance Käse 18,00

Gâteaux von der Gänseleber (Happy Foie Gras), Portweingelee,  
Trauben & Brioche 25,50

Französisches Rindertatar mit Kapern, roten Zwiebeln & geröstetem  
Knoblauchbrot 22,50

Grünkohlsalat mit Walnüssen, Rote Beete, Birne, Ahornsirup &  
Granatapfelkerne 17,00

Crunchy Garnelen, Wasabi Mayonnaise & Mix Salat 20,50

Gebratene Jakobsmuscheln, Passionsfrucht Soße & geschmorter Chicorée 22,50



## Hauptgang

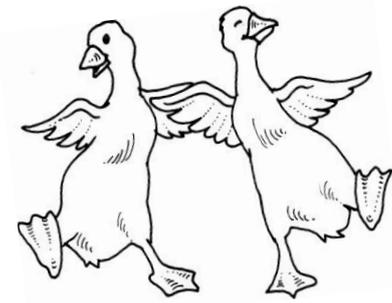
Rotes Thai Curry (fruchtig-scharf) mit asiatischem Gemüse & Jasmin Reis	20,50
mit Garnelen oder Rinderfiletstreifen	25,50
Hausgemachte Kürbisravioli, pikante Beurre blanc & Rahmspinat	22,50
Fischsuppe "EssBar Style" – Variation von Edelfischen, Gemüse, Kartoffeln & Sauce Rouille	30,00
Cordon bleu vom Kalb mit Bratkartoffeln & Gurkensalat	34,00
Rosa gebratener Rehrücken, Waldpilzsoße, Rotkohl & Spätzle	33,00
Irishes Rinderfilet (med – rare), Jus, Waldpilze & Trüffelnudeln	38,00

## Desserts

Lebkuchen Mousse mit Schokoladensoße	11,50
Hausgemachtes Eis/Sorbet per Stück	4,00
Tarte Tatin mit Vanillesoße	11,50
Käsevariation vom Affineur HENNART aus Carvin, Hauts-de-France, Nordfrankreich – 3 Stück mit Käsebrot & Feigensenf	14,50

# Gänsezeit

bis 20. Dezember



Gänsekeule,  
Apfel-Ingwer Soße,  
Rotkohl, Kartoffelkloß  
& Daniels Interpretation vom Bratapfel  
**37,00**

## Passend dazu

2020er Weißburgunder Kalkstein, Weingut Hungermüller, Rheinhessen

**0,11/6,00 € 0,751/34,00 €**

*Cremeriger Weißburgunder mit feiner Mineralik, optimal gereift*

\*\*\*

2019er Cuvée Wildwechsel, Weingut Geisser-Schweigen, Pfalz

**0,11/6,00 € 0,751/34,00 €**

*Spätburgunder, Cabernet-Sauvignon, Merlot & Acolon  
Brombeere, Kirsche, Pflaumenkompott, geriebene Mandeln,  
kraftvoller & ausgewogener Rotwein*

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

# Gänsemenü

Hausgemachte Frühlingsrolle von der Gans,  
pikanter Preiselbeer Dip & Mixsalat **18,50**

*und/oder*

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

\*\*\*

Gänsekeule,  
Apfel-Ingwer Soße,  
Rotkohl, Kartoffelkloß &  
Daniels Interpretation vom Bratapfel **37,00**

\*\*\*

Amaretto Parfait,  
Baileys Schaum & Schokosoße **11,50**

3 Gang Menü Suppe **55,00**

3 Gang Menü mit Frühlingsrolle **60,00**

4 Gang Menü **70,00**