

**UNSER
MITTAGSMENÜ**

Stellen Sie sich Ihr WUNSCHMENÜ
selbst zusammen.

Sie wählen dazu aus unserer a la carte Karte und
kombinieren Ihre Gänge ganz individuell.

Frei nach Ihren Vorlieben gestalten
Sie Ihr eigenes Menü.

3 Gänge Menü für 38 €
4 Gänge Menü für 50 €
5 Gänge Menü für 59 €

**NUR AUF VORBESTELLUNG.
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 56,- 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!

UNSERE MITTAGSKARTE

Vorspeise

ROSA KALB Kapern Salzzitrone Tuna	14 €
COUSCOUS Feta gebacken Frühlingsrübchen Granatapfel	12 €
BÄRLAUCHSÜPPCHEN Tomate knuspriges Onsenei	10 €

Zwischengang

Safran VELOUTE a la BOUILLABAISE Sauce Rouille	16 €
GEFTRÜFFELTES RISOTTO Blumenkohl Blattspinat auch als Hauptgang möglich	16 € 20 €
RAVIOLI grüner Spargel Radieschen geschmort auch als Hauptgang möglich	16 € 20 €
SORBET Aufgegossen mit etwas feinem Perlenden	11,50 €

Hauptgang

OCHSENBACKERL Zwiebel Wirsing Rotweinjus	26 €
FISCH des TAGES Weißer Spargel Honig Beurre Blanc Basilikum	26 €
WEIßER SPARGEL Kartoffel Honig Beurre Blanc Basilikum	20 €

Zum Abschluss

KÄSEAUSSWAHL Traube Nuss Chutney	12 €
RHABARBER Baiser Topfen Yuzu	12 €
MI CUIT AU CHOCOLAT Ananas Frischkäseis	12 €
SORBET KUGEL Fragen Sie nach unseren Sorten	je Kugel 4,40 €
ESPRESSO AFFOGATO Espresso & Vanilleeis	6,40 €



NEU*NEU*NEU
AB 01.02.2024
UNSERE GOURMET LOUNGE
ZUSÄTZLICH ZUM A LA CARTE

KREATIVE IDEEN ließen uns dazu bewegen in eine weitere Richtung zu gehen und zu erweitern. Wir heißen Sie ab dem 01. Februar 2024 in unserer Gourmet Lounge herzlich willkommen. Ein wunderbares 5 Gänge Menü mit begleitenden Weinen servieren wir Ihnen, kreiert von Küchenchef Phillip Schnabel und seinem Team.

Reservieren Sie unter 089 80040025
Donnerstag bis Samstag ab 18 Uhr

ALPENKAVIAR

Hervorragend zum Aperitif oder passend zum Fisch.
Aus dem Haus der Familie Schlader im Steyrtal
in Oberösterreich.

Am Rande des Nationalparks Kalkalpen herrschen ideale Bedingungen. Die Sibirischen Störe und Sterlet, aus denen der Alpenkaviar gewonnen wird, schwimmen im eigenen, kristallklaren Quellwasser aus den Bergen.



Und es ist genau dieses Wasser, vereint mit der sorgfältigen Verarbeitung und milden Salzung, dass dem Alpenkaviar den einzigartigen, nussigen Geschmack verleiht.