

UNSER MENÜ

Gruß aus der Küche | ESSENCE

Backwerk 25 von Julius Brantner
Arragement

VORSPEISE

TRANCHEN VOM ROSA KALB | Kapern | Salzzitrone | Tuna

COUSCOUS | Feta | Frühlingsrübchen | Granatapfel | Curry Ayrar

BÄRLAUCHSÜPPCHEN | Tomate | knuspriges Onsenei

ZWISCHENGANG

SAFRAN VELOUTÉ a la Bouillabaise | Muscheln | Sauce Rouille

RAVIOLI MIT RICOTTA | grüner Spargel | Radieschen | Sot-l'y-laisse

TRÜFFEL RISOTTO | Blumenkohl | Blattspinat | Sommertrüffel

Auf EMPFEHLUNG vor dem HAUPTGANG

SORBET Perlend aufgegossen

HAUPTGANG

GESCHMORTES OCHSENBACKERL | Zwiebel | Wirsing | Rotweinjus

GEGRILLTE GARNELEN | Weißer Spargel | Honig Beurre Blanc | Basilikum

WEISSER SPARGEL | Kartoffel | Honig Beurre Blanc | Basilikum

DESSERT

RHABARBER | Baiser | Topfen | Yuzu

TARTE AUX POMMES | Frischkäse | Calvados | Pannacotta

KÄSEAUSSWAHL | Traube | Nuss | Feige

Naschwerk | Petit four

STELLEN SIE SICH IHR EIGENES MENÜ ZUSAMMEN.
SIE WÄHLEN und KOMBINIEREN nach IHREN WÜNSCHEN.

4 GANG MENÜ für 89 Euro | Vegetarisch 81 Euro
5 GANG MENÜ für 110 Euro | Vegetarisch 102 Euro
6 GANG MENÜ für 131 Euro | Vegetarisch 122 Euro

WEINBEGLEITUNG ZUM MENÜ

4 Gang für 53 Euro | 5 Gang für 66 Euro | 6 Gang für 79 Euro

Ebenfalls sind alle Gänge auch als a la carte Speisen wählbar.
Sprechen Sie uns an, wir servieren Ihnen gerne Ihre
ausgewählten Gänge für den kleinen Hunger.

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

SIGNATURE DISH von PHILLIP SCHNABEL

zusätzlich zum MENÜ WÄHLBAR - plus 28 Euro
THUNFISCH BALFEGÓ | Tarte Nori | Auster Gillardeau | Sancho Pfeffer

oder VEGETARISCH - plus 24 Euro
TAMAGO | Tarte Nori | Rettich | Miso | Sancho Pfeffer

ALPENKAVIAR

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

...als Arrangement mit
Eigelb / Eiweiß / Toast / Creme fraiche
inklusive 1 Dose Kaviar 10g | 38 Euro

oder in einzelnen Formaten erhältlich...
10g Dose Alpenkaviar – 25 Euro
30g Dose Alpenkaviar – 67 Euro
50g Dose Alpenkaviar – 109 Euro

VORSPEISE

TRANCHEN VOM ROSA KALB Kapern Salzzitrone Tuna	18
COUSCOUS Feta Frühlingsrübchen Granatapfel Curry Ayran	16
BÄRLAUCHSÜPPCHEN Tomate knuspriges Onsenei	16

ZWISCHENGANG

SAFRAN VELOUTÉ a la Bouillabaise Muscheln Sauce Rouille	17
RAVIOLI MIT RICOTTA grüner Spargel Radieschen Sot-l'y-laisse auch Vegetarisch möglich	18
TRÜFFEL RISOTTO Blumenkohl Blattspinat Sommertrüffel	18
SORBET Perlend aufgegossen	12

HAUPTGANG

GESCHMORTES OCHSENBACKERL Zwiebel Wirsing Rotweinjus	32
GEGRILLTE GARNELEN Weißer Spargel Honig Beurre Blanc Basilikum	32
WEISSER SPARGEL Kartoffel Honig Beurre Blanc Basilikum	24

ZUM ABSCHLUSS

RHABARBER Baiser Topfen Yuzu	16
TARTE AUX POMMES Frischkäse Calvados Pannacotta	16
KÄSEAUSWAHL Traube Nuss Feige	12

ON TOP

ESSENCE	5
BACKWERK 25 von JULIUS BRANTNER Olive Butter	8

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.

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



PERFEKT FÜR IHR EVENT.

GEBURTSTAG * HOCHZEIT * FIRMEN EVENT
WAS WÜNSCHEN SIE?

Das ESSENCE Restaurant ist durch seinen modularen Schnitt eine perfekte Location. Wir sind unterteilt in einen Restaurant Bereich, Bar Bereich, Lounge Bereich und einer ruhigen Terrasse. Ganz individuell und speziell auf Ihre Wünsche zugeschnitten, erstellen wir Ihnen gerne ein preislich attraktives Angebot.

Rufen Sie uns an 089 80040025 oder schreiben Sie uns eine e-Mail.
Ihre Familie Roch & das ESSENCE Team