

ESSENCE MENÜ I

Vorspeise

Matjes / Gurke / Meerrettich / Radieschen / Vichyssoise

Suppe

Krebsschaumsuppe / Pfirsich / Kokos

Zwischengang

Rotbarbe / Wassermelone / Fenchel /
Feta / Kohlrabi / Zitrus

Hauptgang

Zander / Garnele a la Bologna /
Gartentomate / Sauerrahm

Käse

Ziegenkäse / Bergwiesenheu / Feige

Dessert

Kirsche / Venere Reis / Steinpilz / Bahibe

** UNSERE GENUSS HIGHLIGHTS *
zum Erweitern Ihres Menüs*

ALPENKAVIAR

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

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.

SORBET

**Sehr fein und passend vor dem Hauptgang.
Aufgegossen mit etwas wunderbar Perlendem.**

ESSENCE MENÜ II

Vorspeise

Pollo Tonnato / Terrine / Espuma / Paprika / Erdbeere / Gremolata

Suppe

Erbse / Olive / Pfifferlinge / Mandel

Zwischengang

Bauch vom Schwäbischen Landschwein
Miso / Daikon / Koriander / Kohl

Hauptgang

Beef Stroganoff / Rote Beete / Gurke /
Champignon / Pommery Senf

Käse

Ziegenkäse / Bergwiesenheu / Feige

Dessert

Joghurt / Himbeer / Kuvertüre

SIGNATURE DISH von SASCHA BULANDER

Eine wunderbare Empfehlung & grandiose Komposition unseres Küchenchefs.
Hummer Tortello / 2erlei Blumenkohl / Alge / weiße Schokolade / Sesam

Bitte wählen Sie aus unseren ESSENCE MENÜS.

Feinschmecker Menü für 75

(Vorspeise oder Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Käse oder Dessert)

Die Weinbegleitung dazu für 39

Alkoholfreie Weinbegleitung für 32

Gourmet Menü für 87

(Vorspeise / Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Käse oder Dessert)

Die Weinbegleitung dazu für 52

Alkoholfreie Weinbegleitung für 38

Essence Menü für 98

(Vorspeise / Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Käse / Dessert)

Die Weinbegleitung dazu für 64

Alkoholfreie Weinbegleitung für 44

ESSENCE MENÜ VEGETARISCH

Vorspeise

Confierte Kartoffel / Gurke / Meerrettich / Radischen / Vichyssoise

Suppe

Erbse / Olive / Pfifferlinge / Mandel

Zwischengang

Oliven Tramezzini / Wassermelone / Fenchel / Feta / Kohlrabi / Zitrus

Hauptgang

Artischocke / Gartentomate / Sauerrahm

Käse

Ziegenkäse / Bergwiesenheu / Feige

Dessert

Kirsche / Venere Reis / Steinpilz / Bahibe

Sie können Ihr Menü ganz frei gestalten,
ob Sie ein vegetarisches Menü bevorzugen,
oder die Gerichte der Menüs untereinander
kombinieren möchten. Bei uns sind dem
guten Geschmack keine Grenzen gesetzt.

Gerne können Sie sich vertrauensvoll
an die Kollegen im Service wenden,
sollten Sie eine Alternative suchen, oder
Fragen zu enthaltenen Allergenen haben.

NUR AUF VORBESTELLUNG – 1 Woche vor Reservierung 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 38,- 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!