

## *ESSENCE MENÜ I*

### *Vorspeise*

St. Jaques / Escabeche / Süßkartoffel / Mais / Papaya

### *Suppe*

Hochalpenkäse / „Süßes & Saures“ / Bündnerfleisch

### *Zwischengang*

Loup de Mer / Kürbis / Dörrobst / Wurzelgemüse

### *Hauptgang*

Seeteufel / Radicchio / Macadamia /  
Apfel / Sellerie

### *Käse*

Gouda / Birne / Bohne / Guanchiale

### *Dessert*

Topfen / Basilikum / Marille

*\* 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*

Milchferkel / Sauerkraut / Erbse / Räucheraal

### *Suppe*

Schwarzwurzel / Pinienkerne / Rote Zwiebel

### *Zwischengang*

Makrele / „Grenobler Art“ / Brüsseler Kohl

### *Hauptgang*

Reh<sup>2</sup> / Quitte / Sanddorn / Rotkohl / Waldpilze

### *Käse*

Gouda / Birne / Bohne / Guanchiale

### *Dessert*

Zwetschge / Miso / Nougat / Haselnuss

### *SIGNATURE DISH von SASCHA BULANDER*

Eine grandiose Komposition unseres Küchenchefs.

Diese Empfehlung ist zusätzlich vor dem Hauptgang zu wählen.

**Hummer Tortello / 2erlei Blumenkohl / Alge / weiße Schokolade / Sesam**

Bitte wählen Sie aus unseren ESSENCE MENÜS.

### **Feinschmecker Menü für 77**

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

**Die Weinbegleitung dazu für 39**

**Alkoholfreie Begleitung für 32**

### **Gourmet Menü für 89**

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

**Die Weinbegleitung dazu für 52**

**Alkoholfreie Begleitung für 38**

### **Essence Menü für 98**

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

**Die Weinbegleitung dazu für 64**

**Alkoholfreie Begleitung für 44**

## *ESSENCE MENÜ VEGETARISCH*

### *Vorspeise*

St. Radis / Escabeche / Süßkartoffel / Mais / Papaya

### *Suppe*

Schwarzwurzel / Pinienkerne / Rote Zwiebel

### *Zwischengang*

Rote Beete Ravioli / Petersilie / Steinpilze / Brüsseler Kohl

### *Hauptgang*

Radicchio / Mairübe / Macadamia / Sellerie / Apfel

### *Käse*

Gouda / Birne / Bohne / Tramezzini / Rauchkäse

### *Dessert*

Topfen / Basilikum / Marille

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!