

ESSENCE MENÜ I

Vorspeise

Eismeerforelle / Aubergine / Erdnuss / Kichererbse / Ducca

Suppe

Marone / Ente / Shitake

Zwischengang

Kalbsbries / Piccata Milanese / Graupe / Paprika

Hauptgang

Stör / Brandade / Muschel / Brunnenkresse / Schwammerl

Käse

Gouda / Birne / Bohne / Guanchiale

Dessert

Cheesecake / Wassermelone / Feta

** 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

Reh² / 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

Kichererbse / Aubergine / Ducca / Babyspinat

Suppe

Schwarzwurzel / Pinienkerne / Rote Zwiebel

Zwischengang

Rote Beete Ravioli / Petersilie / Steinpilze / Brüsseler Kohl

Hauptgang

Brunnenkresse / Kartoffel / Paprika / Schwammerl

Käse

Gouda / Birne / Bohne / Tramezzini / Rauchkäse

Dessert

Cheesecake / Wassermelone / Feta

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!