

ESSENCE MENÜ I

Vorspeise

Heilbutt / Schwarzwurzel / Sepia / Salz-Mandarine / Kopfsalat

Suppe

Topinambur / Ente / Trüffel / Grünkohl

Zwischengang

Zander / Artischocke / Passionsfrucht / Champignon / Kamille

Hauptgang

Waller / Senf / Sauerkraut /
Zwiebelbrot von der Bäckerei Geisenhofer

Käse

Käseauswahl / Nuss / Feige

Dessert

Bratapfel³ / Mandel / Vanille

** 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.

10 g // 19,- Euro --- 30 g // 57,- Euro --- 50g // 95,- Euro

SORBET

Sehr fein und passend vor dem Hauptgang.
Aufgegossen mit etwas wunderbar Perlendem.
Je Glas 9,50 pro Person

ESSENCE MENÜ II

Vorspeise

Kaninchen / Frankfurter Kräuter / Kartoffel / Sauerrahm

Suppe

Krustentier / Wacholder / Estragon / Edelfisch

Zwischengang

Saibling / Fenchel / Grapefruit / Safran

Hauptgang

Kotelett vom schwäbischen Landschwein /
Gemüseterrine / Ziegenkäse / Olive

Käse

Käseauswahl / Nuss / Feige

Dessert

Nussecke / Holunder / Schokolade

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

Romana / Schwarzwurzel / Sake / Salz-Mandarine / Kopfsalat

Suppe

Topinambur / Trüffel / Grünkohl

Zwischengang

Artischocke / Passionsfrucht / Zwiebelbrot / Champignon / Kamille

Hauptgang

Gemüseterrine / Frankfurter Kräuter / Ziegenkäse / Olive

Käse

Käseauswahl / Nuss / Feige

Dessert

Nussecke / Holunder / Schokolade

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!