

Mittags-Menü
Dienstag, den 17.07.2018

Sie können wählen
Vorspeise & Hauptgang *oder* Hauptgang & Dessert

Tatar vom Lachs mit Heilbutt
dazu Kichererbsen und Baby-Leaf

oder

Gelbe Paprikaschaumsuppe
mit Olivenöl aus dem Rauchfass

Gesottener Tafelspitz dazu
Schnittlauch – Kartoffeln und
Bouilliongemüse

Hollunder- Blaubeermousse im
Champagnersüppchen und Mispeln

€ 19,80 für 3 Gänge --- € 17,40 für 2 Gänge

Wahlweise auch als Hauptgang im Menü möglich:

Pasta des Tages – € 9,50

Pasta mit
Ratatouillegemüse und
Tomaten - Basilikumsauce

Risotto des Tages – € 9,50

Kräuterrisotto mit
Meeresfrüchten und
Kirschtomaten

dazu empfehlen wir Ihnen unseren kleinen gemischten Salat € 4,50

Alle Preise verstehen sich in Euro
Allergene können in allen Speisen enthalten sein. Bitte wenden Sie sich vertrauensvoll an unser Personal.

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü selbst zusammen.
Sie wählen aus unserer a la carte Karte

3-Gang-Menü

33 €

4-Gang-Menü

39 €

Fischsuppe „Marseilles“ Klein / Sauce Rouille / Crostinie	8
Petersilienwurzelsuppe	8
Caesar Salad / Parmesan / Croutons	9,5
...mit sautierten Gambas	14,5
...mit gebratener Hähnchenbrust	13
Lauwarmer Ziegenkäse / Lavendelhonig / Blattsalate	10
Gebratene Garnelen / Selleriemoussline / Pflücksalat	12
Rindertatar „Essence“ / Spiegelei / geröstetes Brot	11
Fettuccine / Pfifferlingrahm	17
Fischsuppe „Marseilles“ groß / Sauce Rouille / Crostinie	13
Wildlachs & Garnele / Weißweinrisotto / Pak Choi	23
Tagliata vom Rinderfilet / Sommergemüse / Rucola Gnocchi	25
Wiener Schnitzel vom Kalb / Preiselbeeren / French Fries	23
Rindertatar „Essence“ / Belgische Pommes	18
Ingwer Cremé Brulée	6,5
Mi Cuit au chocolat / Erdbeeren / Vanilleeis	8
Kirsch Vanille Cake / Karamell-Whiskeysauce / Pfeffereis	8

WINZER DINNER mit dem WEINGUT BENEDIKT BALTES

Am Samstag, den 28. Juli 2018 ab 19 Uhr haben Sie die Möglichkeit einen Abend mit hervorragenden Weinen vom Klingenberg am Main in Franken kennenzulernen.

"Weniger ist mehr – Glück heißt Balance"

...das ist seine Philosophie



Exklusiv geleitet Sie Carl-Julius Cromme mit den Weinen vom neuen Weingut Benedikt Baltès und einem feinem Gourmet Menü, gekocht von Christian Kosmak und seinem Team, durch einen genussvollen Abend.

Wir freuen uns auf Ihr Reservierung.

**UNSER JUBILÄUM - 5 JAHRE & 5 MONATE
am 20. OKTOBER 2018**

Das Gourmetrestaurant im Münchner Westen hatte am 12. Mai – 5 jähriges Jubiläum. Und das möchten wir nochmals mit Ihnen feiern.

Ein exklusives Flying Menü wird es geben, so dürfen wir Alle die feine Küche von Christian Kosmak und seinem Team erleben.

Wir möchten Ihnen ganz herzlich Danke sagen, für all die Stunden an so manch schönen Tagen. Weiterhin mit Kreativität und neuen Ideen, wollen wir den Weg gemeinsam gehen.

**Beginn ab 18 Uhr
Flying Menü & Getränke
pro Person 90,- €
Beginn ab 18 Uhr**



*Um Reservierung wird gebeten.
Das ESSENCE Team freut sich auf Ihren Besuch.*