

Mittags-Menü
Freitag, den 19.10.2018

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

Geflämmter Schaum vom Ziegenkäse
an Pflaumen-Thymiancreme und Rauke
oder

Thai-Curry-Schaumsuppe
mit Hähnchen-Saté

Gebratener Seelachs auf Paprika-Fenchelgemüse
und Fregola Sarda

Zweierlei von der Schokolade
dazu Zwetschgensorbet

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

Wahlweise auch als Hauptgang im Menü möglich:

Pasta des Tages – € 9,50

Pasta mit Landschinken
und Parmesan

Risotto des Tages – € 9,50

Graupenrisotto mit Bergkäse
und mariniertem Kopfsalat

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
Steinpilzcremesuppe	8
Caesar Salad / Parmesan / Croutons	9,5
...mit sautierten Gambas	14,5
...mit gebratener Hähnchenbrust	13
Lauwarmer Ziegenkäse / Lavendelhonig / Blattsalate	10
Gebratene Garnelen / Pfifferlinge / Tomate / Pflücksalat	12
Rindertatar „Essence“ / Spiegelei / geröstetes Brot	11
Fettuccine / Steinpilzrahm	17
Fischsuppe „Marseilles“ groß / Sauce Rouille / Crostinie	13
Oktopus & 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 / Zwetschge / Vanilleeis	8
Kirsch Vanille Cake / Karamell-Whiskeysauce / Pfeffereis	8

***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.***

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.

Chateau Briand 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.
NUR AUF VORBESTELLUNG.