

espenhof

Menüblatt

Menü Große Verführung

Pilzterrine

Rebhuhn Essiggemüse Erbsen Kresse

€ 11,50

–

Carpaccio Black Tiger Garnele

Passionsfrucht Macadamia

€ 13,00

–

Hummerschaumsüppchen

Raviolo Zuckerschoten Pak Choi

€ 9,00

–

Zanderfilet auf der Haut kross gebraten

Senfgemüse Risotto

€ 22,00 (als Hauptgang)

–

Kalbsfilet

Bries geschmorte Bäckchen Pomme Dauphin Wintervitamine

€ 26,80

–

Schokoladensoufflé

Matcha Sorbet Krokant

€ 9,00

Menü in sechs Gängen € 86,-

Möchten Sie fünf, vier oder drei Gänge zusammenstellen, ziehen wir € 2,50 von der Summe der à la carte Preise ab.

Weinreise in sechs Gänge à Gläser 0,1l zu € 22,-

2016 Weisses Espenblatt feinherb

2016 Weisser Riesling trocken

2016 Merlot blanc trocken

2016 Sylvaner trocken

2014 Spätburgunder trocken

2014 Riesling Auslese edelsüß (Glas 0,05l)

espenhof

Menüblatt

Menü La Roche

Winterlicher Vitalsalat

Rohkost Vollkorn-Croutons Sonnenblumenkerne

€ 6,80

–

Schafskäsekloss

Ratatouille Parmesanschaum

€ 14,00

–

Sauerbraten

Backesgrumbeerstrudel Karotte Petersilienwurzel

€ 18,70

–

Williams Birne

Marzipan Vanille

€ 8,00

Menü in vier Gängen € 45,-

Möchten Sie sich drei Gänge zusammenstellen, ziehen wir € 2,50 von der Summe der à la carte Preise ab.

Alle Gänge beider Menüs können auch im Einzelnen bestellt werden.

Weinempfehlung des Monats

2015 Sandstein Rot Espenhof Gutswein trocken
Rotweincuvée aus St. Laurent und Pinot Noir
mit leichtem Tannin und toller Beerenfrucht

Glas 0,2l € 4,60

Flasche 0,75l € 17,50

espenhof

Speisenblatt

Klassiker

Gegrillter Pulpo aus dem Mittelmeer

mit Kartoffel-Bohnen-Ragout und Avocado-creme

€ 16,00

Tatar vom Weideochsen

mit Sardellen, Zitronen, Kapern, Zwiebeln
und Wildkräutersalat und pochierten Landei

200g € 18,50

Wiener Schnitzel

mit Kartoffel- & Feldsalat und Preiselbeeren

€ 24,00

Rumpsteak vom deutschen Schwarzkopfrind

mit Salatgarnitur, dazu Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln

200 g € 18,00

300 g € 26,00

500 g € 39,00

wahlweise mit Steak Fries oder Ofenkartoffel oder Bratkartoffeln je € 3,50

Vesper

wählen Sie aus:

Tiroler Speck mit frischen Kren oder Bergkäse mit Essiggurken

dazu Urkrustenbrot und Schüttelbrot,

pro 100g € 6,40

Käseteller

Brique d'Auvergne, Bleu des Neiges, Reblochon de Savoie, Chaource,

Munster AOP, Bergkäse, Buchette blanche (Ziegenfrischkäse)

-Käsesorten nach Tagesverfügbarkeit-

mit Feigensenf und Brotauswahl

€ 14,50