

espenhof

Menüblatt

Menü Große Verführung

Kopfsalatrolle

Erbsen Minze Vollkorncroutons Limetten-crème fraîche Saiblingsfilet

€ 12,50

–

Ei-Ravioli vom Bioland Ei

Spinat Trüffelschaum

€ 11,00

–

Original Oxtail Suppe

geschmorter Ochsenschwanz

€ 8,50

–

Selbstgemachtes Sorbet

€ 2,80

–

Salzwiesenlamm im sieben Kräuterbeet

Kartoffelpüree getrocknetes Tomaten-Oliven-Ragout

€ 29,00

–

Mille feuille

Rhabarber Erdbeere Baiser

€ 8,50

Menü in sechs Gängen € 61,-

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

Weinreise in fünf Gängen à Gläser 0,1l zu € 16,50,-

2016 Riesling feinherb

2017 Merlot Blanc trocken

2016 Chardonnay trocken

2016 Spätburgunder trocken

2016 La Roche Riesling Kabinett

espenhøf

Menüblatt

Menü La Roche

Bärlauchcrèmesuppe

Flädle

€ 6,80

–

Grüner Spargel

Bandnudeln getrocknete Tomaten Parmesan

€ 18,00

Oder

Schweinelende

Speckmantel Kräuterpilzragout Grießstrudel

€ 18,00

–

Mohntörtchen

Mango-Minz-Ragout

€ 4,90

Menü in drei Gängen € 29,50

Alle Gänge beider Menüs können auch im Einzelnen bestellt werden.

Weinempfehlung des Monats

2016 Sylvaner Gutswein trocken

Leicht kräutrig, frisches Heu & Sommerwiese!

Der ideale Wein für die Spargelsaison

Glas 0,2l € 4,60

Flasche 0,75l € 17,50

espenhøf

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