

espenhof

Menüblatt

Menü Große Verführung

Spargel Panna Cotta

Duo von Spargelragout gebeiztes Saiblingsfilet

€ 13,00

–

Adlerfisch

Kartoffel-Spinatschnee Artischocken Hummerschaum

€ 15,00 als Zwischengang / € 23,00 als Hauptgang ausserhalb des Menüs

–

Spargelcrèmesuppe

Praline

€ 8,50

–

Selbstgemachtes Sorbet

€ 2,80

–

Salzwiesenlamm im sieben Kräuterbeet

Kartoffelpüree getrocknetes Tomaten-Oliven-Ragout

€ 29,00

–

Blätterteigtaschen

Rhabarber Erdbeere Baiser

€ 8,50

Menü in sechs Gängen € 66,-

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 € 16,00

2016 Kalkstein weiß trocken

2017 Weisser Riesling Flonheim trocken

2016 Chardonnay Flonheim trocken

2015 Stammbaum Flonheim trocken

„Lena Marie Rosa Perlen“ Secco

espenhøf

Menüblatt

Menü La Roche

Spargelcrèmesuppe

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

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 vom Kalb

250g Finther Spargelstangen mit neuen Kartoffeln
mit Sauce Hollandaise oder geklärter Butter

€ 29,00

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 Bauernbrot,

pro 100g € 8,40

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