

espenhof

Menüblatt

Menü Große Verführung

Vitello Tonnato

Rosa Kalbsrücken Thunfisch Kapern Tomaten Brunnenkresse Zitronenzesten

€ 14,50

–

Kräuterschaumsüppchen

Gebackenes Kalbsbries

€ 8,50

–

Knusprig gebratener Octopus

Schwarzes Risotto Chorizo gelber Paprikaschaum

€ 19,50 als Zwischengang / € 26,00 als Hauptgang außerhalb des Menüs

–

Fruchtsorbet

€ 2,80

–

Karré vom Spanferkel

Polenta Bohnen Kräutersaitlinge

€ 24,00

–

„Birne Helene“

Quinoa und Amaranth

€ 10,00

Menü in sechs Gängen € 71,50

Alle Gänge können auch einzeln zu den à la carte Preisen bestellt werden.

Weinreise zu fünf Gängen à Gläser 0,1l zu € 19,00

2017 Grauer Burgunder trocken

2017 Sauvignon Blanc trocken

2017 Riesling Flonheim trocken

2016 Spätburgunder trocken

2017 LaRoche Riesling Kabinett fruchtsüß

espenhof

Menüblatt

Winter Menü La Roche

Kräuterschaumsuppe

€ 6,50

Geschmorte Bäckchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Balsamicolinsen knusprige Kartoffelwürfel

€ 17,00

–

Crêpe Suzette

Karamellierte Orangen Vanille Eis

€ 7,50

Menü LaRoche in drei Gängen € 29,00

Alle Gänge können auch einzeln zu den à la carte Preisen bestellt werden.

Winter Menü vegetarisch

Rote Beete Carpaccio

Ziegenkäse Apfel-Fenchelsalat

€ 12,00

–

Curry von der Süßkartoffel

Erdnuss Kokosmilch Mango

€ 15,50

–

Fruchtsorbet

€ 2,80

Winter Menü vegetarisch in drei Gängen € 28,00

Alle Gänge können auch einzeln zu den à la carte Preisen bestellt werden.

Gerne geben wir Auskunft zu allen Gerichten gemäß der Allergen Verordnung. Bitte sprechen Sie uns an.

espenhof

Speisenblatt

Klassiker

Lachs Sashimi mit Buttermilch

Wasabi Panna Cotta und Salatgurke

€ 16,00

Rinder Tatar vom Weideochsen

Kräuterschmand pochiertes Landei

€ 13,00

Kräuterschaumsüppchen

Gebackenes Kalbsbries

€ 8,50

„Kumpir“ Ofenkartoffel

Knoblauchschmand Sauerkraut Pumpernickelbrösel

€ 12,00

Gebratenes Doradenfilet

Schwarzes Risotto Chorizo gelber Paprikaschaum

€ 21,00

Steirer Kalbsschnitzel

Kartoffel-Kürbiskernsalat Zitronen Preiselbeeren

€ 24,00

Rumpsteak vom Argentinischen Rind

mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter

€ 21,00 / mit Salatschale +€ 3,50

Crêpe Suzette

Karamellierte Orangen Vanille Eis

€ 7,50

„Birne Helene“

Quinoa und Amaranth

€ 8,50