




Take Away - Karte



Vorspeisen

Hausgemachtes Französisches Landbrot <i>oder</i> Zwiebelbrot mit geräucherter Paprika-Aioli	7,00	
Gambas "Spanische Art"/pikanter Olivenöl-Sherry Sud/Knoblauch	11,00	
Burrata		
Tomatenvariation/Basilikum/Olivenbrösel/Wildkräuter	12,00	
Gebratene Wachtelbrust		
Topinamburpüree/Kürbisrelish/Kürbis-Pannacotta/Nussbutterbrösel/eingelegte Äpfel	13,00	
Tatar von der baskischen Milchkuh		
Sauerrahm/Röstzwiebel-Kartoffel-Crunch/Meerrettich/Rübchen	13,50	
Gebratenes Zanderfilet		Vorspeise/Hauptgang
Couscous/Ras el hanout/Minzschmand/Datteln/Walnüsse/Beete		12,50/23,00

Hauptspeisen

Schweineschnitzel paniert/Jus/Rahmwirsing/Käsespätzle	16,00	
Hausgemachte Ricotta-Trüffel-Ravioli		
Liebstöckel-Sherry-Sud/geschmorter Radicchio/Zuckerschoten	19,50	
Mit Rinderfiletspitzen	24,00	
Butterzart geschmorte Ochsenbäckchen		
Dornfelderjus/Shiitake/Petersilienwurzel/Äpfel/Kartoffelpüree	23,00	
Französische Entenbrust rosa gebraten		
a la orange/Butternutkürbis/Piemonteser Spitzkohlröllchen/Serviettenknödel	23,50	
Argentinisches Rumpsteak (ca. 280g)		
Serrano-Parmesan-Kruste/Sojajus/Spitzpaprika/Pimentos de Padron/Süßkartoffelpüree	24,00	
Eifler Wildschweinfilet		
Spätburgunderjus/Spitzkohl/Kräutersaitlinge/Fregola sarda	25,00	

Dessert

Unser Tiramisu als große „Home Edition“	7,00	
Dessertvariation	7,00	

Natürlich könnt Ihr auch euren Lieblingswein Zuhause genießen,
schaut einfach auf unsere Weinhandelsliste und bestellt den Wein mit.

Alle Preise in Euro

Ein kleiner Auszug aus unserer Weinliste -> mehr unter Weinhandel Eßer

Weißweine

2019 Grauburgunder trocken/Meier/Pfalz/Deutschland	5,50
2019 Chardonnay trocken/Gutswein/Meier/Pfalz	5,80
feine Fruchtsäure, elegante Spuren von reizender Fruchtigkeit, bis hin zu geradliniger Mineralität	
2019 Bio Weißburgunder trocken/Pflüger/Pfalz/Deutschland	9,90
cremige Note, fruchtige Aromatik nach reifer Birne, sonnengeküsster Mango, Perfekt balanciert	
2018 Riesling Kabinett Mülheimer Sonnenlay trocken/Bauer/Mosel	9,90
Belebende Zitrusnoten und eine charakteristische Säure sorgen für Spannung	
2019 Rivaner trocken/Steffen Prüm/Mosel/Deutschland	11,00
Geschmack Mirabelle, Pfirsich, milde Säure, typischer Mosel-Wein, Terrassenwein	
2018 Sauvignon Blanc Fingespitzengefühl QbA (Falstaff 89 Punkte) trocken/Franz Hahn/Pfalz	12,90
Stachelbeere, Cassis, Grapefruit, Zitronengras, Kiwi, Passionsfrucht, Ananas, Waldmeister, Wachholder, Holunder. Am Gaumen frisch, rassig, viel Frucht, aromatisch, zarte Würze, begeisterndes Spiel, animierend, feiner Schmelz, zupackende Eleganz	
2019 Gewürztraminer Trocken/Enate/Somontano DOP	18,90
gelungene Balance zwischen üppigem Bouquet und feiner Säure, feiner Nachhall, elegant	

➡ **Uns gibt es auch gekühlt zum mitnehmen** ⬅

Rotweine

2019 Bio Primitivo trocken/Zensa/Apulien/Italien	9,90
Noten von Pflaumen, Feigen, vollreifen Kirschen, intensiv	
2018 Cabernet Sauvignon trocken/La Chapelle/Languedoc/Frankreich	9,90
fruchtintensiv, Brombeere, Ingwer und grünem Pfeffer, Nuancen von Pflaume, Schwarzkirsche, feine Tannin Struktur.	
2018 Monastrell „Etiqueta Amarilla“ trocken/Juan Gil/Jumilla	11,90
kräftig-würzige Bouquet, attraktive Aromen dunkler + roter Beeren, Röstaromen, weiche Tannine, schöne Struktur, gut ausbalanciert	
2017 Blaufränkisch-Merlot trocken/J. Heinrich/Mittelburgenland/Österreich	14,90
Rubingranat mit violetten Reflexen, fruchtig-würziger Duft nach roten und schwarzen Beeren, am Gaumen lebendig strukturiert, mit Kirschen, Weichseln, harmonischer Säure und präsentem Tannin	
2014 „Cru Bourgeois“ Chateau du Breuil trocken/Bordeaux/Haut Medoc	24,90
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	
<i>92 Wine Enthusiast</i> Elegante Fülle, angenehm frisches Finale, Duft nach dunklen Beeren und Zedernholz	

Natürlich könnt Ihr auch euren Lieblingswein Zuhause genießen,
schaut einfach auf unsere Weinhandelsliste und bestellt den Wein mit.
Alle Preise in Euro