



## Take Away - Speisekarte

### Vorspeisen

Hausgemachtes Französisches Landbrot <i>oder</i> Focaccia mit Bärlauch Aioli	7,00	
Gambas "Spanische Art"/pikanter Olivenöl-Sherry Sud/Knoblauch	11,00	

### Hauptspeisen

Hausgemachte Ravioli mit Ziegenkäse-Feigen-Füllung Bärlauchpesto/wilder Brokkoli/Baby Spinat/Tomaten mit Rinderfiletspitzen	18,00 23,00	
Zweierlei Schinken Schwarzwälder Kernschinken/Brathaxen Schinken aus Bayern/ Portion Porzer Stangenspargel/Haugemachte Sauce Hollandaise/gepellte Rosmarin Drillinge	21,00	
48 Stunden gegarte Rinderstelze Pilzvariation/grüner Spargel/Bärlauchpüree	22,00	
Wiener Schnitzel Kalbsrücken paniert/handgerührte Preiselbeeren/Wildkräutersalat/Kartoffel-Gurken-Salat + Portion Porzer Stangenspargel/Haugemachte Sauce Hollandaise	19,00 25,00	
Kotelette vom Thüringer „Duroc“ Schwein Panchetta-Parmesan-Kruste/Jus/Porzer Stangenspargel/Hausgemachte Sauce Hollandaise/ gepellte Rosmarin Drillinge	26,00	
Argentinisches Rinderfilet Panchetta-Parmesan-Kruste/Jus/Porzer Stangenspargel/Hausgemachte Sauce Hollandaise/Mini Bio Kräutersaitlinge aus Leichlingen/Kartoffel-Lauch-Strudel	29,50	

### Hausgemachtes Eis 450ml Genussbox

Vanille-Mascarpone	9,50
Exotische Früchte	9,50
Erdbeer-Rhabarber	9,50

---

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

**Weißweine**

- 2019 Grauburgunder** trocken/Meier/Pfalz/Deutschland 5,50  
Eleganter Duft mit zarter Nussnote, etwas Butterbirne und Apfel. Saftiges Mundgefühl, gute Fülle, mineralische Noten
- 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
- 92 Wine Enthusiast* 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