

## ESSZIMMER



### SUPPE

Waldpilzessenz  
Junge Wurzeln | Bergkäseravioli | Wiesenkerbel  
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie  
14,00 €

### VORSPEISEN

Superfoodsalat von der Gärtnerei Kiemle  
Champagnervinaigrette | Buchweizen | Avocado | Blaubeere  
Gluten/Weizen | Sellerie | Senf  
18,00 €

Büffelburrata von Büffel Bill  
Gepickeltes Ackergemüse | Trüffelvinaigrette | Dinkelchip  
Gluten/Weizen | Milch  
24,00 €

Frische Tia Maraa Austern, im Hause Gillardeau affiniert  
Chesterbrot | Schalottenvinaigrette | Zitrone  
Gluten/Weizen | Milch | Weichtiere  
6 Stück 27,00 €  
12 Stück 52,00 €

Geräucherte Tranche vom Glen Douglas Lachs  
Osietra Kaviar | Blini | fermentierter Kohlrabi  
Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf  
24,00 €

Esszimmer's Tatar vom Weiderind  
Gebräunte Brioche | Wachtelei | grober Senf  
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Senf  
28,00 €

## ESSZIMMER



### HAUPTGERICHTE

Aquarello Risotto  
Parmigiano Reggiano | Perigord Trüffel | Chicorée  
Milch | Sellerie  
28,00 €

Gebratenes Filet vom Skrei  
Haselnuss | Flower Sprouts | Kürbisgnocchi  
Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie  
42,00 €

Sanft geschmortes Donald-Russel-Rinderbäckchen  
Selleriepüree | bunte Karotten | Zwiebelmarmelade  
Milch | Sellerie  
34,00 €

### UNSERE HIGHLIGHTS AM TISCH TRANCHIERT

Glasstetter's Kalbskotelett und gebackenes Bries  
Velouté | Knusperkartoffel | glasierte Wurzeln | Kräuterseitling  
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie  
48,00 €

### FÜR 2 PERSONEN

Esszimmer's Surf 'n' Turf  
Weiderind | Atlantik Garnele | Caesar Salad | French Fries | Trüffelhollandaise  
Eier | Gluten/Weizen | Krustentiere | Milch | Sellerie  
72,00 € pro Person

### KÄSEAUSWAHL VOM BUFFET & SÜßES AUS UNSERER PATISSERIE

24,00 €