espenhof

Menüblatt

Menü Große Verführung

Entenleberparfait

Eingelegter Kürbis Gewürzgelee Brioche

€ 12,80

–

Gänsekraftbrühe

Pistazienklöße Gemüsestreifen

€ 8,50

–

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Kartoffel-Spinat-Stampf Zitronenschaum

€ 17,50 als Zwischengang / € 23,50 als Hauptgang außerhalb des Menüs

–

Fruchtsorbet

€ 2,80

–

Wildschweinrücken

Geschmorter Rosenkohl Maronenknödel Marsala Soße

€ 24,50

–

Kürbis Schokoladenmousse

Orangen Kürbiskern Eis

€ 8,50

Menü in sechs Gängen € 68,00

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

Weinreise zu fünf Gängen à Gläser 0,1l zu € 20,00

2017 LaRoche Riesling Kabinett fruchtsüß

2017 Grauer Burgunder Flonheim trocken

2017 Riesling Flonheim trocken

2016 Spätburgunder trocken

Lena Marie Rosé Sekt brut

espenhof

Menüblatt

Winter Menü La Roche

Gänsekraftbrühe

Pistazienklöße Gemüsestreifen

–

Sauerbraten vom Rinderbäckchen

Erdfrüchtepüree gepfeffertes Gemüse

–

Nusscrêpe

Vanillecrème Sorbet von dunkler Schokolade

Menü LaRoche in drei Gängen € 29,00

Winter Menü vegetarisch

Feldsalat

Kartoffeldressing eingelegter Kürbis Croutons

€ 12,00

–

Pappardelle Pasta

Trüffelschaum

€ 16,00

–

Fruchtsorbet

€ 2,80

Winter Menü vegetarisch in drei Gängen € 28,50

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

Feldsalat

Kartoffel-Speck Dressing Croutons

€ 12,50

Gourmetfladen

mit Wildschinken und Quitte

oder

mit Speck Trauben Lauch

jeweils € 5,80

Thunfisch Tatar

Wakame Algen Frisee Salat

€ 13,00

„Apfel-Blutwurst Trullo“

RHEINHESSEN
Genießen

Gebratene Blutwurst mit Cognac Karamell-Apfel Sellerie Püree Calvados Jus

€ 14,00

Kotelett vom Susländer Landschwein

unter der Walnusskruste Kürbispüree Thymian Jus

€ 22,00

Rumpsteak vom Argentinischen Rind

mit frischer Salatschale, dazu Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln, Thymian Jus

200 g € 19,50 oder 300 g € 28,00

wahlweise mit Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder Bratkartoffeln je € 3,80

Crème Brûlée

Geröstete Walnuss Griechischer Joghurt Blütenhonig

€ 7,50

Käseteller

-Käsesorten nach Tagesverfügbarkeit-
mit Espenhof Weingelée und Brotauswahl

€ 14,50