

Extra - Karte

Glas Gremant 0,1l 6,50

Weinempfehlung des Monats:

2018 **Pinot Noir**, Louis Latour, Bourgogne 39

Vorspeise

Thunfisch Sashimi / Ingwer / Wasabi

klein 15,50 groß 24,50

Puntarella Salat / Kapern / Zitrone 12,50

LOW CARB Gebratene Okraschoten Asia- Style 13,50

Hauptspeise

VEGETARISCH Pasta Puntarella / Kapern / Parmesan 14,50

Austernpilze / Rucola / Kirschtomaten / Parmesan 14,50

NEU Gebratene Rinderfiletspitzen / Austernpilze /
getrüffeltes Kartoffelpüree 32,50

Dessert

Hausgemachte Apfeltarte / Vanilleeis 8,50

Matcha - Eis / frische Mango 6,50

!!! Bei Allergien fragen Sie unsere Servicemitarbeiter !!!

Aperitif

0,1l Crémant de Loire Brut 6,50

0,1l Pink Rosé 6,50

Aperol Spritz (Crémant, Wasser, Aperol, Orange) 6,80

Hugo (Crémant, Wasser, Holundersirup, Minze) 6,80

Rossini Spritz (Crémant, Wasser, Minze, Erdbeermark) 6,80

Marillen Spritz (Crémant, Wasser, Marillennektar) 6,80

Rosato Spritz (Ramazzotti Rosato, Wasser, Crémant, Minze) 6,80

Pfirsich Spritz (Pfirsichnektar, Wasser, Crémant, Minze) 6,80

Toco Rosso (Crémant, Wasser, Campari, Holundersirup) 6,80

Campari, Soda enthält: Farbstoff 6,80

Campari, frischer Orangensaft 9,50

Weißweinschorle 0,4l 5,50

Offene Weine

Montem | Grüner Veltliner | Österreich | 2017 | 3,80

Selva Capuzza | Lugana | San Vigilio | 2017 | 4,10 | 27,00

Jurtschitsch | Grüner Veltliner | Terrassen | Österreich | 2016 | 4,10 | 28,00

St. Christina | Chardonnay | Garda | Italien | 2017 | 4,50 | 27,00

Schneider | Riesling | Pfalz | Deutschland | 2017 | 4,50 | 29,00

Schneider | Grauburgunder | Pfalz | Deutschland | 2017 | 4,50 | 29,00

Cà dei Frati | Lugana | Lombardei | Italien | 2017 | 5,50 | 39,00

Grey Wacke | Sauvignon Blanc | Neuseeland | 2017 | 7,90 | 45,00

Aix Rosé | Cotes de Provence | Frankreich | 2017 | 5,50 | 33,00

Domaine Ott* by Ott Rosé | Cotè de Provence | Frankreich | 2017 | 5,90 | 35,00

Merlot | Domaine Abotts Languedoc | Frankreich | 2016 | 3,90

The Pavillion | Shiraz Cabernet Sauvignon | Südafrika | 2016 | 4,10

Ripassa | Zenato Valpolicella | Italien | 2014 | 7,20 | 39,00

Unsere offenen Weine werden in 1/8 l ausgeschenkt

Austern (ab 3 Stück)

Fines de Claire Stk. 3,50

Fines de Claire, feinste Austern der Westküste Frankreichs und die bevorzugte Auster der Austern Gourmets. Frisches Aroma und zartes, würziges Fleisch.

Vorspeisen

Thunfisch-Avocado-Tatar | Ingwer | Wasabi-Creme 14,50

Lachs-Avocado-Tatar | Wasabi-Creme | Kräuterbaguette 13,50

Bio Rinder-Tatar | geröstetes Schwarzbrot | Joghurt Dip 13,50

Frittierte Baby Calamari | Alioli Dip 13,50

6 französische Weinbergschnecken | Kräuterbutter 8,50

Pimientos de Padrón | Ziegenfrischkäse 7,50

Französischer Caviar AKI STURIA Selection 49,00
Premier 30g | Toast | Crème Frâiche

Pasta

Tagliolini | Parmaschinken 14,50

Tagliolini | Scampi | frische Petersilie 19,50

Tagliolini | schwarzer italienischer Trüffel 24,50

Fisch

- Fischsuppe „Bouillabaisse-Art“ 15,50
- Lachs-Avocado-Tatar | Wasabi-Creme | Kräuterbaguette 19,50
- Thunfisch-Avocado-Tatar | Ingwer | Wasabi-Creme 19,50
- Frischer Lachs vom Grill | gegrilltes Gemüse 21,50
- Baby Calamari | Grill-Gemüse | Joghurt Dip 18,50
- Dorade oder Loup de mer im Ganzen | gegrilltes Gemüse 19,50

Thai

- Thai Curry | Gemüse | Basmati Reis 13,50
- Thai Curry | Hähnchen | Basmati Reis 16,50
- Thai Curry | Fisch | Basmati Reis 19,50

Fleisch

- Bio Rinder-Tatar | geröstetes Schwarzbrot | Joghurt Dip 19,50
- Rinderfiletstreifen | Mango | Rucola | Parmesan | Kirschtomaten 18,90
- Zarte Hähnchenbrust | Avocado | Frühlingszwiebeln 15,50
frischer Koriander | Tomaten (leicht scharf,lauwarm)
- 200g Rinderfilet | Kräuterbutter | Ofentomaten 27,50

Beilagen

(können nur als Beilage bestellt werden)

Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln 4,00

Trüffel-Chips | Joghurt Creme 5,00

Süßkartoffelpommes | Joghurt Creme 5,00

Pimientos de Padrón | Ziegenfrischkäse 7,50

Kleiner gemischter Blattsalat 4,00

Dessert

Essbar-Schokoladen Moulleux | frische Früchte 6,50

Hausgemachte Apfeltarte | Vanilleeis „Flanigan“ 8,50

Crêpes Suzette 8,50

Feiner Käse-Teller | Feigensenf 10,00

Dessertwein

1999 Château Suduirant 1er Cru , Sauternes, 0,375l	39
2016 Tre Filer , Ca dei Frati, Lombardei, 0,375l	21

Spirituosen

Grappa Premium	2cl	4,00
Morand Framboise / Williamine	2cl	5,50
Rémy Martin	2cl	6,00
Sambuca / Averna / Ramazotti	2cl	3,50
Francelico / Limoncello	2cl	3,90
Higland Single Malt Whiskey	4cl	8,50

Dear Guests,

welcome to *Essbar Vine & Gin*.

This is the English menu for our foreign guests, please feel free to ask our staff for special dishes or if you have any further questions.

Enjoy your stay !

**please note that in Germany tip is not included
and if you enjoyed the service a tip of 10% or more is appropriate*

Aperitif

Champagne 0,1l Ruinart Brut 13,50

0,1l Crémant de Loire Brut 5,50

0,1l Pink Rosé 5,50

Aperol Spritz (Crémant, Water, Aperol, Orange) 6,50

Hugo (Crémant, Water, Elderberry Syrup, Mint) 6,50

Rossini Spritz (Crémant, Water, Mint, Strawberry Puree) 6,50

Apricot Spritz (Crémant, Water, Apricot Nectar) 6,50

Rosato Spritz (Ramazzotti Rosato, Water, Crémant, Mint) 6,50

Peach Spritz (Peach Puree, Water, Crémant, Mint) 6,50

Toco Rosso (Crémant, Water, Campari, Elderberry Syrup) 6,50

Campari, Soda contains: coloring 6,00

Campari, Orange Juice contains: coloring 8,50

White Wine Spritzer

0,2l 3,50

0,4l 5,50

0,75l Crémant de Loire Brut 35,00

0,75l Pink Rosé Brut 35,00

1,5l Magnum | Pink Rosé Brut 75,00

Oysters (3 upwards)

Fines de Claire 3,50 apiece

Fines de Claire, specialty of the French west coast and also the Gourmet's preferred oyster. Fresh aroma und tender, flavorful meat.

Please feel free to ask our staff members for our changing selection of fresh oysters !

Starters

Tuna-Avocado-Tartare | Ginger | Wasabi-Cream 13,50

Salmon-Avocado-Tartare | Wasabi-Cream | Herb Baguette 12,50

Beef-Tartare | Roasted Dark Bread | Truffle Chips 13,50

Fried Baby Calamari | Aioli Dip 13,50

6 French Escargots | Herb Butter 8,50

Pimientos de Padrón | Goat's Cheese 7,50

French Caviar AKI STURIA Selection 49,00
Premier 30g | Toast | Crème Fraîche

Fish

- Fishsoup „Bouillabaisse-Style“ 15,50
- Salmon-Avocado-Tartare | Wasabi-Cream | Herb Baguette 18,50
- Tuna-Avocado-Tartare | Ginger | Wasabi-Cream 19,50
- Fresh Grilled Salmon | Grilled Vegetables 19,50
- Five Wild-Caught Prawns | Rocket | Parmesan | Cherry Tomatoes 29,50
- Baby Calamari | Grilled Vegetables | Yoghurt Dip 17,50
- Whole Gilthead or Loup de mer | Grilled Vegetables 19,50

Pasta

- Tagliolini | Parma Ham 13,50
- Tagliolini | Scampi | Fresh Parsley 19,50
- Tagliolini | Italien Black Truffle 24,50

Thai

- Thai Curry | Vegetables | Basmati Rice 13,50
- Thai Curry | Chicken | Basmati Rice 16,50
- Thai Curry | Fish | Basmati Rice 19,50

Meats

Beef-Tartare | Roasted Dark Bread | Truffle Chips 19,50

Beef Fillet Stripes | Mango | Rocket | Parmesan | Cherry Tomatoes 18,90

Tender Chicken Breast | Avocado | Spring Onion 14,50
fresh Cilantro | Tomatoes (slightly spicy, lukewarm)

200g Beef Fillet | Herb Butter | Oven Tomatoes 23,50

Side Dishes

(can only be ordered as a side)

Fried Potatoes | Bacon | Onions 4,00

Truffle Chips | Yoghurt Cream 5,00

Sweet Potato Fries | Yoghurt Cream 5,00

Pimientos de Padrón | Goat's Cheese 7,50

Small Green Salad 4,00

Dessert

'Essbar' Chocolate Cake | Blueberries 4,10

'Essbar' Chocolate Moulleux | Fresh Fruits 6,50

Home-made Apple Tarte | Vanilla Ice Cream „Flanigan“ 8,50

Crêpes Suzette 8,50

Cheese Platter | Fig Mustard 10,00

Dessert Wine

Château Suduirant 1er Cru | 1999 | Sauternes | 0,375 | 39,90

Spirits

Grappa Premium	2cl	4,00
Morand Framboise	2cl	5,50
Morand Williamine	2cl	5,50
Rémy Martin	2cl	6,00
Sambuca / Averna / Ramazotti	2cl	3,50
Frangelico	2cl	4,00
Limoncello	2cl	3,50
Highland Single Malt Whiskey	4cl	8,50

..and last but not least:

For our amazing **Gin Selection** please ask
for the Gin menu !