

## *Extra - Karte*

*Glas Champagner 0,1l Ruinart Brut 13,50*

*Weinempfehlung des Monats:*

*2017, Bouzereau, Bourgogne Côte d'Or, Chardonnay 49,00*

### *Vorspeise*

*Thunfisch Sashimi / Sesammantel / Sojasauce / Ingwer / Wasabi*

*klein 15,50    groß 24,50*

### *Hauptgerichte*

*Zweierlei Thunfisch / Lauch - Kirschtomaten / Ingwer 27,50*

### *Dessert*

*Hausgemachte Apfeltarte / Vanilleeis 8,50*

*Crêpe Suzette 8,50*

*Zusätzlich zu unseren Klassikern finden Sie an dieser Stelle im Restaurant noch einige saisonale & besondere Gerichte !*

# Aperitif

Champagner 0,1l Ruinart Brut 13,50

0,1l Crémant de Loire Brut 5,50

0,1l Pink Rosé 5,50

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

Hugo (Crémant, Wasser, Holundersirup, Minze) 6,50

Rossini Spritz (Crémant, Wasser, Minze, Erdbeermark) 6,50

Marillen Spritz (Crémant, Wasser, Marillennektar) 6,50

Rosato Spritz (Ramazzotti Rosato, Wasser, Crémant, Minze) 6,50

Pfirsich Spritz (Pfirsichnektar, Wasser, Crémant, Minze) 6,50

Toco Rosso (Crémant, Wasser, Campari, Holundersirup) 6,50

Campari, Soda enthält: Farbstoff 6,00

Campari, frischer Orangensaft 8,50

## Weißweinschorle

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

## *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 13,50

Lachs-Avocado-Tatar | Wasabi-Creme | Kräuterbaguette 12,50

Rinder-Tatar | geröstetes Schwarzbrot | Trüffelchips 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 49,0  
Premier 30g | Toast | Crème Fraîche

## *Fisch*

- Fischsuppe „Bouillabaisse-Art“ 15,50
- Lachs-Avocado-Tatar | Wasabi-Creme | Kräuterbaguette 18,50
- Thunfisch-Avocado-Tatar | Ingwer | Wasabi-Creme 19,50
- Frischer Lachs vom Grill | gegrilltes Gemüse 19,50
- Fünf Wildfang Garnelen | Rucola | Parmesan | Kirschtomaten 29,50
- Baby Calamari | Grill-Gemüse | Joghurt Dip 17,50
- Dorade oder Loup de mer im Ganzen | gegrilltes Gemüse 19,50

## *Pasta*

- Tagliolini | Parmaschinken 13,50
- Tagliolini | Scampi | frische Petersilie 19,50
- Tagliolini | schwarzer italienischer Trüffel 24,50

## *Thai*

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

## *Fleisch*

Rinder-Tatar | geröstetes Schwarzbrot | Trüffelchips 19,50

Rinderfiletstreifen | Mango | Rucola | Parmesan | Kirschtomaten 18,90

Zarte Hähnchenbrust | Avocado | Frühlingszwiebeln 14,50  
frischer Koriander | Tomaten ( leicht scharf, lauwarm)

200g Rinderfilet | Kräuterbutter | Ofentomaten 23,50

## *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*

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

*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 !