

Essbar Extra

Glas Crémant de Loire Brut 0,1l 6,50

Vorspeise

Puntarella Salat / Kapern / Zitrone 12,50

LOW CARB Gebratene Okraschoten Asia Style 13,50

Hauptspeise

Austernpilze / Rucola / Kirschtomaten / Parmesan 14,50

NEU Pasta Puntarella / Kapern / Parmesan 14,50

Baby Calamari vom Grill / Okraschoten 19,50

Dessert

Cheesecake / Vanille Sauce / frische Himbeeren 5,90

„Unsere Empfehlung der Woche,“

Ramazotti Rosato Spritz 6,80

Lillet Berry Spritz 7,50

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

Frühstückskarte

Mo - Fr 9:00 - 11:00

Sa - So 9:00 - 13:00

Französisches Frühstück 7,50

Croissant, kl. Bircher-Müsli, Butter, Marmelade &
0,1l Orangensaft

Essbar-Frühstück 8,50

Ofenwarmes Croissant gefüllt mit Bio-Rührei, Schinken, Tomaten
& überbacken mit Käse &
0,1l Orangensaft

Fitness-Frühstück 9,50

Griechischer Joghurt mit Honig, frischen Früchten & Minze, inkl.
0,1l Orangensaft
sowie ein Glas Detox-Tee

Sweet Morning 6,50

Blueberry Pancakes mit Ahornsirup
& frischer Minze angerichtet

Strammer Max 7,00

2 Bio-Spiegeleier mit Schinken auf dunklem Brot, Frischkäse

Bauernfrühstück 9,50

2 Bio-Rühreier mit Bratkartoffeln,
Zwiebeln, Speck, Brotkorb, Frischkäse, Marmelade, Brot & 0,1l
Orangensaft

Rührei mit Ziegenfrischkäse & Kirschtomaten 7,50

Grand Martinique 12,50

2 Bio-Spiegeleier, frische Tomaten, geräucherter Lachs,
Meerrettich, Frischkäse, großer Brotkorb & 0,1l Orangensaft
oder 0,1l Pink Rosé Brut

Gemischtes Frühstück 9,50

Variationen von Schinken und Käse bunt angerichtet mit frischen
Früchten, Brotkorb, Butter, Frischkäse, Marmelade
& 0,1l Crémant de Loire Brut oder 0,1l Orangensaft

Bircher Müsli 5,00

Griechischer Joghurt, frische Früchte, Minze 6,50

**Griechischer Joghurt, Schuhbecks Power Müsli,
frische Früchte, Minze** 8,50

Obstsalat mit frischen, saisonalen Früchten 7,50

2 Bio-Spiegeleier mit Kräutern / Speck 5/6

2 Bio-Rühreier mit Kräutern / Speck 5/6

Croissant / Butter + Marmelade 2/3

Brotkorb 1,80

Nutella/Honig/Marmelade/Butter/Frischkäse 0,90

Frisch gepresste Säfte 0,2l 4,50

(Karotte, Ingwer, Apfel, Orange)

Kaffee & Co

Espresso	1,90
Espresso Double	3,80
Espresso Double Macchiato*	4,20
Espresso Macchiato*	2,20
Espresso Affogato	2,90
Kaffee Crema	2,70 / 3,90
Dallmayr Filterkaffee	2,10 / 3,50
Cappuccino*	3,20 / 4,20
Milchkaffee*	3,60
Latte Macchiato*/Geschmack	3,80 / 4,50
Eiskaffee / Eisschokolade	4,80

(*Wahlweise auch mit Sojamilch oder laktosefreier Milch +0,50€)

Heiss & Gesund

Detox heiß /kalt	4,50
Ingwer-Minze Tee	4,00
Heiße Zitrone (frisch)	3,00
Heiße Schokolade	3,80
Glühwein vom Wendel Winzer	4,80
Heisser Apfelsaft mit Zimt	4,80
Teekanne nach Wahl	4,50

Grün (Bio Sencha, Ewiges Leben, Acht Schätze des Shaolin)

Kräuter (Schatz der Inka, Lady Power, Ayurvedisch-Terra Tulsi

Orange Ingwer)

Rooibos (Bourbon Vanilla, Gute Laune)

Schwarz (Special Earl Grey, Darjeeling Auslese)

Früchte (Roter Johann)

Soft & Co

Adelholzener Wasser classic	0,25l	2,80
Adelholzener Wasser classic / still	0,5l	3,80
St. Leonhards Wasser still / medium	1,0l	6,80
Tafelwasser	0,4l	3,00
Soda Zitrone	0,4l	3,50
Fanta / Coca Cola / Cola Zero	0,2l	3,00
Honest Bio Limonade Zitrone-Himbeere	0,33l	4,00
Honest Bio Ice Tee Pfirsich-Rosmarin	0,33l	4,00
Honest Bio Ice Tee Himbeere-Basilikum	0,33l	4,00
Cucumis (Vegan) Gurkenlimo	0,33l	4,50
Basil (Vegan, Glutenfrei) Basilikum-Ingwer	0,25l	4,50
Silberpfeil Energy Drink	0,25l	4,00
Thomas Henry Tonic	0,2l	3,80
Thomas Henry Lemon Tonic	0,2l	3,80

Säfte

Frische Säfte	0,2l	4,50
(Orange, Ingwer, Apfel, Karotte)		
Ingwer-Zitrone-Limonade (hausgemacht)		4,50
Apfel naturtrüb 100% Granini	0,2l	3,30
Rhabarber Nektar Granini	0,2l	3,30
Mango Fruchtsaft Granini	0,2l	3,30
Johannisbeere Nektar Granini	0,2l	3,30
Maracuja Nektar Granini	0,2l	3,30
jeweils als Schorle	0,4l	3,80

Spritzig & Frisch

<i>Crémant de Loire Brut</i>	0,1l / 0,75l	6,50 / 38
<i>Pink Rosé Brut</i>	0,1l / 0,75l	6,50 / 38
	1,5l Magnum	75,00

<i>Weißweinschorle</i>	Glas 0,2l	3,50
	Glas 0,4l	5,50

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

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

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

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

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

Campari, Soda *enthält: Farbstoff* 6,80

Campari, frischer Orangensaft 9,50

Champagner

<i>Ruinart Blanc de Blanc Brut</i>	0,75l	165
<i>Ruinart Rosé</i>	0,75l	145
<i>Ruinart Rosé</i>	1,5l Magnum	290
<i>Moët & Chandon Rosé</i>	0,75l	115
<i>Moët & Chandon Ice</i>	0,75l	115
<i>Dom Pérignon Vintage Brut</i>	0,75l	250
<i>Dom Pérignon Vintage Brut</i>	1,5l Magnum	700
<i>Dom Pérignon Vintage Rosé</i>	0,75l	550

Weine

Fragen Sie bitte nach unserer vielfältigen Weinkarte

Bier

König Ludwig Hell 0,4l	3,90
König Ludwig Weißbier 0,3l	3,50
König Ludwig Weißbier 0,5l	4,50
König Ludwig Weißbier Alkoholfrei 0,5l	4,50
Radler 0,4l	3,90
Corona 0,33l	4,50

Spirituosen

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	3,50
Limoncello	2cl	3,50
Highland Single Malt Whiskey	4cl	8,50

Gin

Fragen Sie bitte nach unserer Gin-Karte

Essbar Köstlichkeiten

Austern (ab 3 Stück)

Fine de Claire

Stk. 3,50

Spéciale Ancelin Nr2

Stk. 5,50

<i>Französische Caviar AKI STURIA Selection Premier 30g / Toast / Crème Fraîche</i>	49,00
<i>Pimientos de Padrón / Ziegenfrischkäse</i>	7,50
<i>6 französische Weinbergschnecken / Kräuterbutter</i>	8,50
<i>Parmaschinkenteller / Oliven / Rucola</i>	9,50
<i>Büffelmozzarella/ Tomaten / frisches Basilikum</i>	11,50
<i>Gratinierter Ziegenkäse / Thymian-Honig Blattsalaten</i>	11,50
<i>Frische Blattsalate / gebratene Hähnchenbrust / Avocado</i>	12,50
<i>Toast wahlweise mit: Schinken, Salami oder Mozzarella-Tomate</i>	4,50

Bio Rinder Tatar / geröstetes Schwarzbrot / Joghurt Dip	
als Vorspeise	13,50
als Hauptgericht	19,50
Lachs-Avocado-Tatar / Wasabi-Creme / Kräuterbaguette	
als Vorspeise	13,50
als Hauptgericht	19,50
Frischer Lachs vom Grill / Grill-Gemüse	21,50
200g Rinderfilet / Kräuterbutter / Ofentomaten	27,50
Hausgemachte Kalbsfleischpflanzerl / Kartoffel-Gurkensalat	13,50
Zarte Hähnchenbrust / Avocado / Tomaten frischer Koriander / Frühlingszwiebeln / Chili (leicht scharf, lauwarm)	15,50
Thai Curry / Gemüse / Basmati Reis	12,50
Thai Curry / Hähnchen / Basmati Reis	15,50
Thai Curry / Fisch / Basmati Reis	18,50
Tagliolini / schwarzer Italienischer Trüffel	24,50
Tagliolini / Parmaschinken	14,50
Tagliolini / Scampi / frische Petersilie	19,50
Ofenkartoffel / Crème Frâiche / Grillgemüse	11,50
Ofenkartoffel / Crème Frâiche / Hähnchen	12,50

Beilagen

<i>Bratkartoffeln / Speck</i>	4,50
<i>Grillgemüse</i>	5,50
<i>Trüffel-Chips / Joghurt Creme</i>	5,00
<i>Kartoffel-Chips / Joghurt Creme</i>	4,00
<i>Süßkartoffelpommes / Joghurt Creme</i>	5,00
<i>Kleiner gemischter Blattsalat</i>	4,00
<i>Grosser gemischter Blattsalat</i>	7,50
<i>Pimientos de Padrón / Ziegenfrischkäse</i>	7,50
<i>Feiner Käse-Teller / Feigensenf</i>	11,50

Dessert

<i>Essbar-Schokokuchen / Blaubeeren</i>	4,50
<i>Essbar-Schokoladen Moulleux / frische Früchte</i>	6,50
<i>Warmer Apfelstrudel / Vanillesauce</i>	5,50
<i>Essbar-Mandarinen-Käsekuchen</i>	4,50

Täglich frischer, hausgemachter Kuchen

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*

Breakfast

Mo - Fr 9:00 - 11:00

Sa 9:00 - 13:00 / Su 10:00 - 13:00

French Breakfast 7,50

Croissant, small 'Bircher muesli', butter, jam & 0,1l orange juice

'Essbar' Breakfast 8,50

Warm croissant filled with organic scrambled eggs, ham, tomatoes, gratinated with cheese & 0,1l orange juice

Fitness Breakfast 9,50

Greek yoghurt with honey, fresh fruits & fresh mint, 0,1l orange juice & 0,2l home-made Detox tea

Sweet Morning 6,50

Blueberry Pancakes with maple syrup & fresh mint

'Strammer Max' 7,00

2 organic fried eggs with ham & cream cheese on dark bread

Farmer's Breakfast 9,50

2 organic scrambled eggs with fried potatoes, onions, bacon, bread, cream cheese, jam & 0,1l orange juice

Scrambled eggs with cream cheese and cherry tomatoes 6,50

'Schuhbeck's Frühstücksquark' 8,50

breakfast quark recipe and products by famous German chef
Alfons Schuhbeck with Omega 3, 6 & 9 fatty acids

Grand Martinique 12,50

2 organic fried eggs, fresh tomatoes, smoked salmon,
horseradish, cream cheese, bread
& 0,1l orange juice or 0,1l Pink Rosé Brut

Mixed breakfast 9,50

Variety of ham and cheese, arranged with fresh fruits, bread,
butter, cream cheese, jam
& 0,1l orange juice or 0,1l Crémant de Loire Brut

<i>'Bircher Müsli'</i>	5,00
<i>Greek Yoghurt with fresh fruits & mint</i>	6,50
<i>Fruit salad with fresh, seasonal fruits</i>	7,50
<i>2 organic fried eggs with herbs / bacon</i>	5/6
<i>2 organic scrambled eggs with herbs / bacon</i>	5/6
<i>Croissant / Butter & jam</i>	2/3
<i>Bread basket</i>	1,80
<i>Nutella/Honey/Jam/Butter/Cream Cheese</i>	0,90
Freshly pressed juice 0,2l	4,50

(carrot, ginger, apple, orange)

Essbar Delicacies

Oysters (from 3 upwards)

Fines de Claire

3,50 apiece

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

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

Pimientos de Padrón / Goat's cheese 7,50

6 french Escargots / Herb Butter 8,50

Parma Ham Platter / Olives / Rocket 9,00

Mozzarella di Bufala / Tomatoes / fresh Basil 11,50

*Gratinated Goat's Cheese / Thyme-Honey /
Lettuce* 10,50

Grilled Chicken Breast / Avocado / Lettuce 12,50

Toasted Sandwich alternatively with: 4,50
Ham & Cheese / Salami & Cheese / Tomatoes & Cheese

Beef Tartare / Roasted Dark Bread / Truffle Chips	
starter	13,50
main course	18,50
Salmon-Avocado-Tartare / Wasabi-Cream / Herb Baguette	
starter	13,50
main course	18,50
Fresh Grilled Salmon / Grilled Vegetables	17,50
200g Beef Fillet / Herb Butter / Oven Tomatoes	23,50
Home-made Beef Patties	13,50
with Potato-Cucumber-Salad	
Tender Chicken Breast / Avocado /	14,00
Fresh Cilantro / Spring Onion (slightly spicy)	
Thai Curry / Vegetables / Basmati Rice	11,50
Thai Curry / Chicken / Basmati Rice	15,50
Thai Curry / Fish / Basmati Rice	17,50
Tagliolini / Italian black truffle	24,50
Tagliolini / Parma Ham	13,50
Tagliolini / Scampi / fresh Parsley	19,50
Baked Potato / Grilled Vegetables / Crème Fraîche	11,00
Baked Potato / Grilled Chicken / Crème Fraîche	12,50

Sides & Tapas

<i>Fried Potatoes</i>	4,00
<i>Grilled Vegetables</i>	4,50
<i>Truffle Chips / Yoghurt Cream</i>	5,00
<i>Potato Chips / Yoghurt Cream</i>	4,00
<i>Sweet Potato Fries / Yoghurt Cream</i>	5,00
<i>Basmati Rice</i>	2,00
<i>Small Green Salad</i>	4,00
<i>Big Green Salad</i>	7,50
<i>Cheese Platter / Fig Mustard</i>	10,00

Dessert

<i>'Essbar'-Chocolate Cake / Blueberries</i>	4,10
<i>'Essbar'-Chocolate Moulleux / Fresh Fruits</i>	6,50
<i>Hot 'Apfelstrudel' (apple strudel) / Vanilla Sauce</i>	5,50
<i>'Essbar'-Tangerine-Cheesecake</i>	4,10

Daily fresh, self-made pies and cakes !

Coffee & Co

Espresso	1,90
Espresso Double	3,80
Espresso Double Macchiato*	4,20
Espresso Macchiato*	2,20
Espresso Affogato	2,90
Coffee Crema	2,70 / 3,90
Cappuccino*	3,20 / 4,20
Milchkaffee*	3,60
Latte Macchiato*/Syrup	3,60 / 4,50
Iced Coffee / Iced Chocolate (with vanilla ice cream & whipped cream)	4,80

(*optional with soy milk or lactose-free milk)

Hot & Healthy

Detox hot / cold	4,20
Fresh Ginger-Mint Tea	4,00
Hot Lemon Tea (fresh)	3,00
Hot Chocolate	3,80
Mulled Wine / Mulled Wine Winegrower Wendel	3,80 / 4,80
Hot Apple Juice with Cinnamon	4,80
Teapot of choice	4,50

Green / Herbal / Rooibos / Black / Fruit

Soft Drinks & Co.

Adelholzener Water classic	0,25l	2,80
Adelholzener Water classic / still 0,5l		3,80
St. Leonhards Water still / medium	1,0l	6,80
Tablewater	0,4l	3,00
Soda Lemon	0,4l	3,50
Fanta / Coca Cola / Zero	0,2l	3,00
Carpe Diem Kombucha	0,25l	3,80
Honest Bio Ice Tee Peach-Rosemary	0,33l	4,00
Honest Bio Ice Tee Raspberry-Basil	0,33l	4,00
Cucumis Cucumber Lemonade(vegan)	0,33l	4,50
Silberpfeil Energy Drink	0,25l	4,00
Thomas Henry Tonic	0,2l	3,60
Thomas Henry Lemon Tonic	0,2l	3,80
Fever Tree Tonic	0,2l	3,80
Indian / Mediterranean		

Juices

Fresh Juice	0,2l	4,00
(orange, ginger, apple, carrot)		
Ginger-Lemon-Lemonade (home-made)		4,50
Unfiltered apple juice 100% Granini	0,2l	3,30
Rhubarb nectar Granini	0,2l	3,30
Mango fruit juice Granini	0,2l	3,30
Black currant nectar Granini	0,2l	3,30
Maracuja nectar Granini	0,2l	3,30
- each as Spritzer	0,4l	3,60

Sparkling & Fresh

<i>Crémant de Loire Brut</i>	<i>0,1l / 0,75l</i>	<i>5,50 / 35</i>
<i>Pink Rosé Brut</i>	<i>0,1l / 0,75l</i>	<i>5,50 / 35</i>
	<i>1,5l Magnum</i>	<i>75,00</i>
<i>White Wine Spritzer</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>3,50</i>
	<i>Glas 0,4l</i>	<i>5,50</i>
<i>Aperol Spritz (Crémant, Water, Aperol, Orange)</i>		<i>6,50</i>
<i>Hugo (Crémant, Water, Elderberry Syrup, Mint)</i>		<i>6,50</i>
<i>Rossini Spritz (Crémant, Water, Mint, Strawberry puree)</i>		<i>6,50</i>
<i>Marillen Spritz (Crémant, Water, apricot nectar)</i>		<i>6,50</i>
<i>Toco Rosso (Crémant, Water, Campari, Elderberry Syrup)</i>		<i>6,50</i>
<i>Campari, Soda</i> <small>contains: coloring</small>		<i>6,00</i>
<i>Campari, fresh orange juice</i>		<i>8,50</i>

Champagne

<i>Ruinart Blanc de Blanc Brut</i>	<i>0,75l</i>	<i>115</i>
<i>Ruinart Rosé</i>	<i>0,75l</i>	<i>115</i>
<i>Ruinart Rosé</i>	<i>1,5l Magnum</i>	<i>250</i>
<i>Moët & Chandon Rosé</i>	<i>0,75l</i>	<i>115</i>
<i>Moët & Chandon Ice</i>	<i>0,75l</i>	<i>115</i>
<i>Dom Pérignon Vintage Brut</i>	<i>0,75l</i>	<i>235</i>
<i>Dom Pérignon Vintage Brut</i>	<i>1,5l Magnum</i>	<i>500</i>
<i>Dom Pérignon Vintage Rosé</i>	<i>0,75l</i>	<i>470</i>

Wine

[see wine menu]

Beer

König Ludwig Hell	0,4l	4,00
König Ludwig Weißbier	0,3l / 0,5l	3,50 / 4,50
König Ludwig Weißbier alcoholfree	0,5l	4,50
Radler (Beer with lemonade)	0,4l	4,00
Corona	0,3l	4,50

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	3,50
Limoncello	2cl	3,50
Highland Single Malt Whiskey	4cl	8,50

Gin

[see Gin menu]