

EssKultur

Veranstaltungen | Catering | Restaurant

Wochenkarte vom 15.03. – 19.03.2023

WEINEMPFEHLUNG

Riesling

BIO | Weingut Stentz | Elsass

0,2l 6,50 €

0,75l 22,00 €

Pinot Noir

BIO | Weingut Stentz | Elsass

0,2l 6,50 €

0,75l 22,00 €

FÜR VORNEWEG & ZWISCHENDURCH

Kürbis-Karotten-Orangen-Suppe ^{vegan}

6,50 €

Salatmix ^{vegetarisch}

Lachsravioli | Aniskräutersauce

16,90 €

HAUPTGERICHTE

Zucchini-Gemüse-Schnitzel ^{vegan}

Brokkoli-Walnuss-Rosen | Tomaten

17,90 €

Wildgulasch

Cassis-Zimt-Rotkraut | gebratene Brezelknödel

23,40 €

Zander unter der Parmesan-Kräuterhaube

Spinat-Pilze | Petersilienwurzelpüree | Weißburgunder-Limettensauce

25,90 €

Gerilltes Maishähnchen

Französisches Gemüse ragout | Rosmarinkartoffeln | provenzalische Sauce

25,40 €

Chefs-Überraschungsdessert

7,50 €

Weitere Gerichte finden Sie in unserer regulären Speisekarte. In den angegebenen Preisen ist die jeweilig gültige Mehrwertsteuer enthalten. Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen halten wir alle Infos für Sie bereit.



Verschenken Sie Genuss mit EssKultur!

Gutscheine erhalten Sie
bei uns im Restaurant oder
online unter

www.esskultur-muellheim.de/gutschein/



PIANO ABEND



Piano-Menü am 18.03.2023

Kleiner Gruß des Chef's

Wildkräutersalat

Erdbeeren | Orangen | gegrillter Fenchel | Kräutervinaigrette

Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterkruste

Tomaten | Brokkoli | Kartoffelgratin | Pfefferrahmsauce

oder

Kross gebratenes Zanderfilet

Kohlrabi-Spargel-Gemüse | Kartoffelgratin | Limonenschaum

oder

Kichererbsen-Gemüse-Pfanne (vegan)

Ananas | süß-saure Sauce | Korianderreis

Zitronencreme

Granola | Früchtearrangement

39,90 € pro Person

Reservierung vorab erforderlich!

