



EssKultur

Veranstaltungen | Catering | Restaurant



APERITIFS

Esskultur-Sekt	0,1l	5,00 €
feinperlig fruchtig diskrete Süße feinherb im Abgang	0,75l	25,00 €
Weißburgunder	0,375l	16,00 €
Brut Weingut Engler		
Crémant	0,75l	30,00 €
Brut WG Britzingen		

Mojito	7,90 €
Rum Limette Minze Mineralwasser Eiswürfel	
Mojito alkoholfrei	5,90 €



Lillet Wild Berry	7,90 €
Lillet Rouge Wild Berry Himbeeren Eiswürfel	

Aperol oder Limoncello Spritz	7,90 €
Esskultur-Sekt Aperol/ Limoncello Mineral- wasser Eiswürfel Orangenscheibe/ Zitrone	

Grapefruit-Gin-Tonic	7,90 €
Gin Tonic Water Pink Grapefruitsaft Rosmarin Grapefruitscheibe Eiswürfel	
Grapefruit-Tonic alkoholfrei	5,90 €

Campari	4cl	5,50 €
Campari Orange Soda	0,2l	7,50 €



FÜR VORNEWEG & ZWISCHENDURCH

Dreierlei Aufstriche <small>vegan glutenfrei</small>	6,50 €
Paprika-Kürbis Auberginen-Relish Spinat	
Antipasti Variation <small>glutenfrei</small>	13,90 €
Gegrilltes Herbstgemüse geräucherter Schinken Bergkäse	
Elsässer Wurstsalat <small>glutenfrei</small>	12,90 €
Lyoner Zwiebeln Essiggurken Käse	



SUPPE

Consommé vom Weideochsen <small>glutenfrei</small>	6,50 €
Hausgemachte Flädle Gemüse	
Kürbis-Kokos-Suppe <small>vegan glutenfrei</small>	6,50 €
Geräucherter Tofu	

SALAT

Herbstlicher Salat <small>vegan glutenfrei</small>	15,90 €
Blattsalat Radieschen Trauben Kürbis Rote Bete Tomaten Gurke	

Zur Wahl:

- Essig-Öl-Dressing vegan | glutenfrei
- Mango-Dressing vegan | glutenfrei

Ergänzen Sie Ihren Salat beliebig:

- Knoblauch-Artischocken vegan | glutenfrei 7,50 €
- Maishähnchen-Streifen glutenfrei 9,00 €
- Sautierte Knoblauch Garnelen glutenfrei 10,50 €
- Gegrilltes Fischfilet glutenfrei 10,50 €

Carpaccio von Roter Bete <small>vegan glutenfrei</small>	15,90 €
Dill-Dressing Birne Pinienkerne	

HAUPTGERICHTE

Kleiner Beilagensalat <small>vegan glutenfrei</small>	6,90 €
Blattsalat Radieschen Trauben Kürbis Rote Bete Tomaten Gurke	
Kürbis-Graupen-Risotto <small>vegan</small>	20,90 €
Sautierter Kürbis Brokkoli Sprossen	
Spinat-Kartoffel-Curry <small>vegan glutenfrei</small>	20,90 €
Kichererbsen Ingwer	
Rahmschnitzel vom Schwein mit Pilzen <small>glutenfrei</small>	22,90 €
Blattspinat Petersilienkartoffeln	
Auf Wunsch auch als paniertes Schnitzel	
Gegrillte Maishähnchenbrust <small>glutenfrei</small>	25,90 €
Limettensauce Belugalinsen gratinierte Kartoffeln	
Hirschgulasch <small>glutenfrei</small>	25,90 €
Balsamico-Rotweinsauce karamellisierter Walnusscrunch Pflaumen-Rotkraut Buchweizenknöpfe	
Kalbsleber süß-sauer <small>glutenfrei laktosefrei</small>	27,90 €
Kartoffelrösti Speck-Rosenkohl	
Gegrilltes Zanderfilet <small>glutenfrei</small>	27,90 €
Pilz-Thymiansauce sautierter Speck-Wirsing Gemüsegraupen	

STEAKS

250g Rumpsteak <small>glutenfrei</small>	31,90 €
Gemüse der Saison Kräuterbutter Pommes Frites	
250g Rinderfilet <small>glutenfrei</small>	37,90 €
Gemüse der Saison Kartoffelrösti Pfefferrahmsauce	

Bleu

Das Fleisch ist an der Oberfläche gegart und wird im Inneren maximal angewärmt.

Medium Rare

Typisch sind eine intensive Bräunung und der dunkelrote Fleischsaft.

Medium

Die Struktur wird fester, die Farbe im Inneren verändert sich und Fleischsaft tritt aus.

Medium Well

Eine kräftige Kruste und ein nur noch sehr kleiner rosa Kern.

Well Done

Das Steak ist durchgehend gegart.

Umbestellung der Beilagen / extra Sauce à 2,50 €

Pommes frites | Buchweizenknöpfe | hausgemachte Rösti | gratinierte Kartoffeln | sautierter Speck-Wirsing | Kürbisgemüse | Speck-Rosenkohl | saisonale Gemüseauswahl | Pilz-Thymiansauce | Pfefferrahmsauce | Limettensauce | Balsamico-Rotweinsauce

DESSERTS

EssKultur Petit Four <small>vegetarisch glutenfrei</small>	2,90 €
Limettencreme mit Früchtchen	
Dreierlei Sorbet <small>vegan glutenfrei</small>	7,90 €
Kirsch, Zitrone, Mango frische Früchte Fruchtsaucenspiegel	
Zimtcrêpe <small>vegetarisch</small>	7,90 €
gefüllt mit Zwetschgen-Kompott Walnusseis	
Schokoladenkuchen <small>vegan</small>	7,90 €
Mangocoulis Pistazien-Marzipancreme Früchte	
Mandel-Gugelhupf <small>vegetarisch</small>	7,90 €
Apfelkompott Vanillesauce	
Eisbecher <small>glutenfrei</small>	
Stellen Sie sich einen Eisbecher nach Ihren Wünschen zusammen:	
Eis- und Sorbet:	
Vanille <small>vegan</small> Schokolade Walnuss Kirsch <small>vegan</small> Zitrone <small>vegan</small> Mango <small>vegan</small> Erdbeere <small>vegan</small>	
1 Kugel	2,80 €
Jede weitere Kugel	1,80 €
+ Sahne	0,80 €



Genießen Sie ein 3-Gänge-Menü, während Sie bei einem interaktiven Theaterstück einen rätselhaften Kriminalfall lösen. Erleben Sie einen unvergesslichen Abend mit spannenden Handlungen und kulinarischen Highlights.

**DAS KRIMINAL
DINNER**

DEUTSCHLANDS GRÖSSTE KRIMI-THEATER AUSWAHL

Scannen Sie den QR-Code für weitere Informationen und Tickets.

Die nächsten Termine:
01.11.2024 | 03.01.2025

