

# SAM'S SPECIALS

## ROASTBEEF STEAK 32

argentinisches Roastbeef schonend sous-vide gegart und scharf angebraten.  
Serviert mit Kartoffelecken, Zwiebelringen und hausgemachter Butter

## RISOTTO ESSENZ 21

Parmesan-Risotto mit Pilzen, Fenchel und Erbsen.  
Garniert mit hausgemachtem Basilikum-Dill-Öl

### WAHLWEISE

Garnelen 6 | Hähnchenbrust Streifen 5

## LACHS PIZZA 19

geräucherter Lachs, Sour Cream<sup>2</sup>, Kapern, rote Zwiebeln und Kaviar

## HERBSTLICHER SALAT 16

gerösteter Hokkaido Kürbis mit Baba Ganoush, Pinien Kernen, Feta<sup>2</sup> und Mango-Marmelade

## LACHSFILET 15

Lachsfilet und Garnelen mit Pilzen und Brokkoli in einer süß-sauren Soja-Sauce<sup>1</sup>

## SCHWEINEBAUCH 13

schonend gegarter Schweinebauch serviert auf Kokos-Gemüse und Reismudel Salat

## SANDWICH „ESSENZ“ 12,5

selbst gebackenes Brot mit geschmorten Zwiebeln, Tomaten, Rucola, eingelegten Gurken,  
Avocado, Parmesan und einer Honig-Senf Mayonnaise<sup>2</sup>

### PIMP DEIN SANDWICH

Rumpsteak Streifen 5 | San Daniele Prosciutto 5 | Mozzarella<sup>2</sup> di Bufala 5 | Hähnchenbrust Streifen 3,5

## Sam's Experience...

Warum unser Essen anders schmeckt?

Unser Anspruch geht über das bloße Restaurant hinaus.  
Essenz ist ein Ort der Leidenschaft und Gastfreundschaft.

Unser Küchenchef Sam hat vor allem in Australien, einem kulturell sehr vielfältigen Land, aber auch in Asien und letztendlich auch in Europa mit viel Wissbegierde Geschmackserlebnisse ausprobiert und gesammelt.

Dazu kommt Sam's besondere Sorgfalt beim Würzen der Speisen,  
was von vielen unserer Gäste sehr geschätzt wird.  
Aber überzeugt euch selbst!