

WILKOMMEN IM ESSENZ

EINEM ORT DER LEIDENSCHAFT UND FREUNDSCHAFT, AN
DEM DIE ESSENZ DES GANZEN ZU EINEM UNVERGESSLICHEN
KULINARISCHEN ERLEBNIS VERSCHMILZT.

UNSER ANSPRUCH GEHT ÜBER DAS BLOßE RESTAURANT
HINAUS.

DURCH UNSERE LIEBE FÜR GUTES ESSEN, WERDEN ALLE
SPEISEN FRISCH UND MIT NATÜRLICHEN ZUTATEN ZUBEREITET.

WARUM UNSER ESSEN ANDERS SCHMECKT?

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 SEINE BESONDERE SORGFALT BEIM WÜRZEN
DER SPEISEN, WAS VON VIELEN UNSERER GÄSTE
SEHR GESCHÄTZT WIRD.

ABER ÜBERZEUGT EUCH SELBST!

UNSERE EMPFEHLUNG: BEGINNT EUREN ABEND DOCH
MIT EINEM ERFRISCHENDEN APERITIF ODER
EINEM UNSERER LECKEREN COCKTAILS!

SCHÖN, DASS DU HIER BIST!
DEIN ESSENZ-TEAM

APERITIFS

COSMOPOLITAN 9

Vodka, Cointreau, Zitronensaft und Cranberry Juice

TOMMY'S MARGARITA 9

Corralejo Reposado Tequila, Agavensirup und frisch gepresster Limettensaft

PINK DRAGON SPRITZ 8,5

Aperol, Prosecco, Guave-Drachenfrucht Saft, Soda

BASILINIO 8,5

Basilikumsirup, Limoncello, Prosecco

LILLET PEACH 8,5

Lillet Rosé und Schweppes White Peach

BLACK HUGO 8,5

Prosecco, Lime Juice, Johannisbeernektar, Holundersirup

CANONITA PROSECCO 8,5

Prosecco, Canonita-Orangen Aperitiv

APEROL SPRITZ 8,5

Prosecco, Aperol^{1,10}, Soda

LILLET BERRY 8,5

Lillet Blanc und Schweppes Wildberry

CRODINO TONIC 8

Crodino Aperitiv und Tonic Water (alkoholfrei)

SEKT/PROSECCO

Glas Prosecco auf Eis 0,2L 9

Glas Prosecco 0,1L 5 | Flasche Prosecco 0,75L 34

Glas Sekt 0,1L 4 | Flasche Sekt 0,75L 28

APPETITHÄPPCHEN

TAPAS TELLER FÜR ZWEI 20

San Daniele Schinken, Garnelen, Feta², Oliven, Speck-Datteln und selbst gemachtes Brot

GARNELEN 15

gebratene Garnelen in Weißwein-Knoblauch Sauce²,
dazu Guacamole und selbst gemachtes Brot

CHICKEN WINGS 13

Honig-Soja Sauce, Sesam und Frühlingszwiebeln

ARANCINI 10

aus Arborio Reis, Spinat und Feta², dazu Sour Cream²

BROT LAIB 8

selbst gemachtes Brot serviert mit Ziegen-Frischkäse², Feigen und Walnuss

SALATE

HAUS SALAT 15

Gemischte Pilze, Bohnenpüree, Karotten, Erbsen, Dill und Croutons

GEMISCHTER SALAT 11

gemischter Salat mit Gurken, Karotten, Fenchel, Guacamole, Mais und Apfel

WAHLWEISE MIT

Hähnchenbruststreifen 6 | Mozzarella² di Bufala 6 | San Daniele Prosciutto 6

SALAT ESSENZ 7

gemischter Salat mit Fenchel, Radieschen, Kräutern.
Dazu Salz-Essig Chips¹ und australische Vinaigrette

KRAUTSALAT 7

Rotkraut, Karotten, Senf, selbstgemachte Mayonnaise²

BEILAGENSALAT 6

PASTA

FUSILI RATATOUILLE 20

Fusili mit Aubergine, Paprika, Zucchini und Tomaten.
Garniert mit Basilikum-Cashew Pesto und Parmesan²

WAHLWEISE MIT

Garnelen 6

Hähnchenbruststreifen 6

SPAGHETTI LACHS 27

Spaghetti mit geräuchertem Lachs, Garnelen, Kapern, roten Zwiebeln
und rotem Pfeffer in einer Weißwein- Sahnesauce²

PIZZA

ITALIA 22

Tomatensugo, Parmesan², Basilikum-Cashew Pesto,
marinierter Mozzarella di Bufala² und San Daniele Prosciutto

CALZONE 21

Tandoori Hähnchen, geschmorte Zwiebeln, Pilze, Zucchini, Mozzarella
und Tomatensugo. Garniert mit Joghurt Sauce² und Parmesan²

ESSENZ 20

Brokkoli, Süsskartoffel, Mais, Geschmorte Zwiebeln und Tomatensugo.
Garniert mit Frühlingszwiebeln, Blumenkohlpüree und Pinienkernen.

BIANCA 14

Mozzarella², Parmesan² und Sour Cream²

CHEESE PIZZA 13

Mozzarella², Parmesan² und Tomatensugo

ALLE PIZZEN AUCH GLUTENFREI ZZGL. 4

BIANCA
UND CHEESE
WAHLWEISE MIT
San Daniele Prosciutto 3,5 | Chorizo 2
Salami 2 | Basilikum | Zucchini |
Jalapeños | Sardellen
und Pilzen je 1

SAM'S SPECIALS

ROASTBEEF STEAK 35

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

ENTENKEULE 33

mit Gänseschmalz, Maronen-Semmelknödel, Wildpreiselbeeren,
geschmortem Rotkohl und Bratensauce

RISOTTO ESSENZ 21

Risotto mit Kürbis, Spinat, Pinienkernen, Ziegenkäse² und Parmesan²

WAHLWEISE

Garnelen 6 | Hähnchenbruststreifen 6

LAHMACUN 20

Kalbshackfleisch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Kräuter, Joghurt² und Zitrone

CHICKEN SANDWICH 18

selbst gemachtes Brot, Hähnchenoberkeule, Guacamole, Krautsalat,
geschmorte Zwiebeln, selbst gemachte Mayonnaise und BBQ Sauce

VEGGIE SANDWICH 18

selbst gemachtes Brot, paniierter Emmentaler Käse, Guacamole,
geschmorte Zwiebeln, Gurken, Wildpreiselbeeren,
selbst gemachte Mayonnaise, Rucola und Parmesan²

LACHSFILET 17

Lachsfilet und Garnelen an Pilzen und Brokkoli in einer süß-sauren Soja-Sauce¹

PULLED BEEF TACO 11

US-Rindernacken, Bohnen, Avocado, Rotkraut, Frühlingszwiebeln

UNSERE WEINAUSWAHL

WEIßWEINE

ESSENZ EDITION QBA 0,2L 8,5 | 0,7L 29

OBERKIRCHER CUVÉE BLANC

Rivaner, Sauvignon Blanc und Chardonnay.
Exotische Fruchtaromatik untermalt von grasigen Noten.
Modern und aromatisch, elegante Säure, viel Dichte, Frische und Länge.

TARCISIO LUGANA 0,2L 8,5 | 0,7L 29

TENUTA VALLESELLE / GARDASEE

Im opulenten Duft und goldenem Strohgelb vermischen sich Aromen von tropischen Früchten und Zitronen mit leicht floralen Noten und Gewürzen.
Frisch und pikant mit einer sanften Textur und einer ausgewogenen Struktur, vervollständigt durch einen andauernden Nachhall mit mineralischen Anklängen.

SAUVIGNON BLANC AUS BADEN 0,2L 8 | 0,7L 28

EXCLUSIV EDITION SOMMELIER BERTRAM VÖLKLE

duftiges Bukett nach Stachelbeere, Zitrone, Kräuter und Holunder

CHARDONNAY AUS BADEN 0,2L 8 | 0,7L 28

EXCLUSIV EDITION SOMMELIER BERTRAM VÖLKLE

gelbfruchtig und exotisch nach Mirabelle, Mango, Maracuja mit Anklängen von Honig.
Cremig, samtig durch leichten Holzausbau

OBERKIRCHER GRAUER BURGUNDER QBA 0,2L 7,5

ein eleganter Wein, trocken und präzise in Struktur und Mundgefühl und einem kraftvoll mineralischen Auftritt

ESSENZ - SCHORLE 0,5L 8

im Dubbeglas (Weißweinschorle und Zitrone)

WEINSCHORLE 0,2L 5,5

ROSÉWEINE

ESSENZ EDITION QBA 0,2L 8,5 | 0,7L 29

OBERKIRCHER CUVÉE ROSÉ

Komposition aus Merlot und Pinot Noir. Präsentiert sich in zartem apricot; feinduftige Noten von Grapefruit und Blutorange im Zusammenspiel mit einem Hauch weißen Pfirsich und floralen Anklängen; saftig, frisch mit mediterranem Touch

SANTA CRUZ ROSÉ 0,2L 8,5 | 0,7L 29

100% Syrah Himbeeren, Erdbeeren, das "ganze Programm" an feiner Roséfrucht.
Ausgesprochen süffiger Sommerwein

OBERKIRCHER WEIßHERBST QBA 7,5

ein frischer, trockener und fruchtiger Wein mit dezenter Säure und mit feinen Aromen nach Erdbeeren und roten Stachelbeeren

ROTWEINE

TEMPRANILLO, PACO VILA CRIANZA 0,2L 10,5 | 0,7L 36

VON DER BODEGA COVILA AUS DER RIOJA

harmonisch, fleischig mit dunklen Fruchtaromen, getrocknete Kräuter und guter Struktur

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 0,2L 9,5 | 0,7L 33

VOM WEINGUT ZACCAGNINI AUS DEN ABRUZZEN

Fruchtig nach Waldbeeren und Veilchen, mit klarer Würze durch kurzen Fassausbau

MERLOT GARDA DOC 0,2L 9 | 0,7L 31

VOM WEINGUT GRIWALDI VOM GARDASEE

Samtiges Aroma, reife Früchte, feine Würze

PRIMITIVO PUGLIA IGT 0,2L 9 | 0,7L 31

LUNA ARGENTA / APULIEN

Rubinrote Aromen von reifen Waldfrüchten, einer feinen Würze nach schwarzem Pfeffer mit einer Schokoladennote. Samtigen Fruchtnoten und schön eingebundene Tannine, ein rundum kraftvoller und harmonischer Rotwein mit betörenden Fruchtaromen

ESSENZ EDITION QBA 0,2L 8,5 | 0,7L 29

OBERKIRCHER CUVEÉ ROT

Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon und St. Laurent.

Fruchtige Noten von Holunderbeere, Cassis und Kirsche mit feiner Vanille- und Schokoladenaromatik. Dicht und nachhaltig, frisch und ausgeglichen und dennoch gehaltvoll

ROTWEIN NR.1 AUS BADEN 0,2L 8,5 | 0,7L 29

EXCLUSIV EDITION SOMMELIER BERTRAM VÖLKLE

Rote Beeren, Sauerkirsch, feines und würziges Zedernholz, harmonisch würzig aus Spätburgunder mit etwas Merlot



KALTGETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

Flasche Selters classic | Selters still 0,7L 7
Tafelwasser still | mit Kohlensäure 0,2L 2,5 | 0,4L 4

HAUSLIMONADEN 0,4L 5,50

BASILIKUM-ERDBEER | AFPEL-MARACUJA-ORANGE
HIMBEER-MINZE-ZITRONE
ZITRONENSCHORLE frisch gepresst
HOLUNDERSCHORLE

SOFTDRINKS

PEPSI FLASCHE 0,33L 4,5

Pepsi Cola^{1,9} | Pepsi Zero^{1,3,6,9,11} | Schwip-Schwap Orange³ | Schwip-Schwap^{1,9} | 7Up

THOMAS HENRY 0,2L 4

Bitter Lemon^{3,10} | Dry Tonic¹⁰ | Ginger Ale^{1,10}

ELEPHANT BAY ICE TEA 0,33L 4

Peach Ice Tea | Pomegranate Ice Tea

ALLE SÄFTE
AUCH ALS
SCHORLE

SÄFTE UND NEKTARE 0,2L 3 | 0,4L 5

Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Kirschnektar, Bananennektar,
Ananassaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar,
Pink-Grapefruitnektar, Guave- Drachenfrucht Saft, Cranberrynektar

HEIßGETRÄNKE

KAFFEE

Espresso 3 | Espresso Grande 4 | Tasse Kaffee 3 | Cappuccino⁸ 3,5 | Heißer Kakao⁸ 4

Milchkaffee⁸ 4,5 | Latte Macchiato⁸ 4,5 | **PISTAZIEN - LATTE MACCHIATO**⁸ 6

*** Auf Anfrage gerne auch alles mit Hafermilch ***1

Aromen: Salted Caramel 1, Vanille 1, Schoko 1, Haselnuss1 1, Baileys1,9 2, Amaretto 2

TEE JE 4

TRAUDL Alm Kräuter - Kräutertee | **MAREILE** Lindenblüte - Kräutertee
ANNEMARIE Früchtetee | **JINJIN** Grüner Tee | **JAMES** Earl Grey | **BONGANI** Rooibos Vanille
HEISSE ZITRONE Frisch gepresst | **FRISCHER PEFFERMINZTEE**

GIN TONIC 0,2L

HENDRICK'S GIN 12

mit Gurke und Thomas Henry Tonic Water

MONKEY 47 DRY GIN 11,5

mit Limette und Fever Tree Tonic

MR. CHURA GIN 11

mit Limette und Thomas Henry Tonic

BIERE

FLASCHENBIERE 0,5L 5

0,3L 4

Schöfferhofer Hefeweizen dunkel
Schöfferhofer Kristallweizen

Radeberger Pils alkoholfrei
Clausthaler Radler alkoholfrei

Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei
Staropramen DARK dunkles Lagerbier

BIERE VOM FASS 0,3 L 4 | 0,5 L 5,5

Oberdorfer Helles | Radeberger Pils | Allgäuer Buble Edelweißbier |
Radler süß/sauer | Colabier | Bananenweizen

COCKTAILS

ALKOHOLFREI



COCONUT KISS 8,5

Orangensaft, Ananassaft, Kirschsirup, Kokossirup, Sahne

IPANEMA 7,5

Limette, brauner Zucker, Lime Juice ², Zitronensaft und Ginger Ale ^{1,10}

RASPBERRY MINT 8,5

Limette, Rohrzuckersirup, Zitronensaft, frische Minze,
Himbeersirup¹ und Schweppes Wildberry

SPRING FEVER 8,5

Mangosirup¹, Lime Juice², Maracuja- und Kirschnektar, Ananas- und Orangensaft

FRUIT PUNCH 8,5

Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Zitronensaft und Grenadine Sirup

GINGER MINT BERRY 8

Limette, Minze, Ingwer- und Johannisbeersirup¹, Cranberrynektar und Soda

LUCKY DRIVER 8

Lime Juice, Kokossirup O-Saft, Ananassaft, Grapefruitnektar

COCKTAILS

ALKOHOLHALTIG

GIN BASIL SMASH 13

Monkey 47 dry Gin, hausgemachter Basilikumsirup, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

GIN BRAMBLE 13

Hendrick's Gin, frisch gepresster Zitronensaft, Johannisbeersirup¹,
Cranberrynektar und Soda

ESPRESSO MARTINI 11

Vodka, Kaffeeликör, Espresso, Zuckersirup

RASPBERRY BASIL MOJITO 11

Havana Club Añejo 3 años frische Himbeeren, Basilikum, Limettensaft,
brauner Zucker, und Crushed Ice

DRAGONFRUIT MOJITO 10,5

Havana Club Añejo 7 años, Limette, frische Minze und Guave-Drachenfrucht Saft

RASPBERRY MOJITO 10,5Π

Havana Club Añejo 7 años, Limette, Zitronensaft, weißer Zucker, Himbeersirup¹,
frische Minze und Schweppes Wildberry

WAIKIKI 10

Batida de Coco⁸, Malibu, Passoa^{1,2}, Maracujasirup⁴, Maracujanektar,
Orangen- und Ananassaft

MOJITO 9,5

Havana Club Añejo 3 años Limette, frische Minze, Soda, Lime Juice² und Zitronensaft

TEQUILA SUNRISE 9

Tequila silver, Zitronensaft, Orangensaft und Grenadine^{1,2}

COSMOPOLITAN 9

Vodka, Cointreau, Zitronensaft und Cranberry Juice

MOSCOW MULE 9

Vodka, frisch gepresster Limettensaft und Ginger Beer^{1,10}

TOMMY'S MARGARITA 9

Corralejo Reposado Tequila, Agavensirup und frisch gepresster Limettensaft

CAIPIRINHA 8,5

Cachaça, Limette, brauner Zucker, Lime Juice² und Zitronensaft

WHISKY SOUR 8

Canadian Club Classic Whisky 6 years¹, frisch gepresster Zitronensaft
und Zuckersirup



COCKTAIL HAPPY HOUR

JEDEN FREITAG UND SAMSTAG

AB 20:30 UHR
ALLE COCKTAILS
30% GÜNSTIGER

ALLE PREISE in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.
TRINKGELD ist im Preis nicht enthalten.
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten

FOLGENDE STOFFE können in unseren Getränken enthalten sein:
¹ mit Farbstoff(en), ² mit Konservierungsstoff(en), ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴
 mit Geschmacksverstärker(n), ⁵ mit Taurin, ⁶ enthält eine Phenylalaninquelle, ⁷
 mit Phosphat, ⁸ mit Milcheiweiß, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

HINWEIS

Sollten Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
 Sie können Einsicht in unsere schriftliche Dokumentation erhalten.
 In unseren Speisen können folgende Inhaltsstoffe enthalten sein:
¹ mit Konservierungsstoffen, ² mit Milcheiweiß, ³ mit Farbstoff(en)