

MERK
Mahl
CAFÉ – RESTAURANT – BAR

Well-Cuisine-Nature

Essenz bedeutet bei uns, dass gesundes Essen und Nachhaltigkeit richtig gut zusammenpassen. Grün ist für uns mehr als unsere Markenfärbung.

Essenz tragen wir bereits im Namen unseres Hauses:

Willkommen im ESSENSIO

Seit 6 Jahren hat unser Restaurant merk.Mahl schon viele zufriedene Kunden erreicht. Jetzt in neuen Räumen und mit viel größerem Angebot

Unser Küchenchef Björn Westeppe

bringt mit 20 Jahren Berufserfahrung in großen Küchen ganz viel Feingefühl für frische Zutaten, Geschmacksvielfalt und Dekoration mit und versteht es sehr gut, die Gaumen unserer Gäste zu überraschen und zu verwöhnen.

Unsere Gaumenfreuden sind:

Gesund & Vitaminreich

Tagesfrisch & Regional

Abwechslungsreich & Vielseitig

Wir bieten vom kleinen Snack bis zum großen Menü, von der Wiese über das Wasser bis zur Wurzel ein abwechslungsreiches Angebot und passen unsere Speisekarte regelmäßig saisonal an.

MERK
Mahl
CAFÉ – RESTAURANT – BAR

Vorspeisen

Vitale Blattsalate

Croûtons | Paprika | Kirschtomaten | Gurke | Sprossen
6

Variation von der Karotte

Mousse | Orange | Ingwer | Biskuit | Curry
Vanille- Urkarotte | Passionsfrucht
10

Caipirinha Lachs

gebeiztes Lachsfilet | Limette | Rohrzucker
Joghurt | Wildkräuterspitzen | Sesam
10

Suppen

Consommé

kräftige Essenz vom Weideochsen
Kräuterklößchen | Gemüserauten
8

Tomaten- Sauerampfer Suppe

gebeiztes Lammfilet
8

MERK
Mahl
CAFÉ – RESTAURANT – BAR

Hauptgerichte

Cremiges Risotto

Acquerello Reis | gebratene Steinpilze
Ofentomaten | geröstete Pinienkerne | Rauke
18

Filet vom Zander

Blutwurst | cremiges Weinsauerkraut
Kartoffelstampf | Beurre Blanc
22

Rotes Meerbarben Filet

Artischocke | junger Spinat | Couscous
Ras El Hanout | Joghurt | Petersilie
24

Mille- feuille

vom deutschen Kalbrücken
Kräutersaitlinge | Erbsenschoten | Radieschen | Erbsengras
Cognacschaum | Fingernudeln
25

Rinderfilet

vom Argentinischen Black Angus
gebratener Pak Choi | hausgemachte Pommes frites
Trüffelmayonnaise
180g 29 | 250g 39

US Flank Steak

Rosa gebratenes Bauchstück vom US Prime Beef
Cole Slaw | Karotte | Süßkartoffel | Chipotle
26

MERK
Mahl
CAFÉ – RESTAURANT – BAR

MENÜ

Variation von der Karotte

Mousse | Orange | Ingwer | Biskuit | Curry
Vanille- Urkarotte | Passionsfrucht

Rotes Meerbarben Filet

Artischocke | junger Spinat | Couscous
Ras El Hanout | Joghurt | Petersilie

Mille- feuille

vom deutschen Kalbrücken
Kräutersaitlinge | Erbsenschoten | Radieschen
Erbsengras | Cognacschaum | Fingernudeln

Limetten Halbgefrorenes

Limetten Parfait | Orangengel
marinierte Waldbeeren | Krokant

3 Gang 39

(ohne Meerbarbe)

4 Gang 46

MERK
Mahl
CAFÉ – RESTAURANT – BAR

Dessert

Limetten Halbgefrorenes

Limetten Parfait | Orangengel
marinierte Waldbeeren | Krokant
10

Ofenfrischer Schokoladenkuchen

Valrhona Schokolade | eingelegte Pflaumen
Vanilleeis | Minze
10

karamellisierte **Crème Brûlée**

Tahiti Vanille | Mango Sorbet
8

Französische Rohmilchkäse

vom Käse Affineur Waltmann
Feigensenf | Trauben | Orangensenf | Steinofenbrot
3 Sorten 8 | 6 Sorten 14

Kugel Eis

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Walnuss
Je Kugel 2

Kugel Sorbet

Cassis | Mango | Zitrone
Je Kugel 2

Lieber Gast, unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen.
Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt. und Bedienungsgeld.

1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch
5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte(Nüsse),
9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid & Sulfit-Salze

MERK
Mahl
CAFÉ – RESTAURANT – BAR

Menü Vegetarisch

Variation von der Karotte

Mousse | Orange | Ingwer | Biskuit | Curry
Vanille- Urkarotte | Passionsfrucht

Arabischer Couscous

Artischocke | junger Spinat
Ras El Hanout | Joghurt | Petersilie

Cremiges Risotto

Acquerello Reis | gebratene Steinpilze
Ofentomaten | geröstete Pinienkerne | Rauke

Limetten Halbgefrorenes

Limetten Parfait | Orangengel
marinierte Waldbeeren | Krokant

3 Gang 29

(ohne Couscous)

4 Gang 35